



Månedens Smag 2019 Smag på egnssretter i maj



Af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en egnssret. Egnssretter er mad, der bliver spist i bestemte egne af Danmark. Vi spiser ofte retterne ved særlige begivenheder og højtider. Man laver egnssretter af de råvarer, man kan dyrke på egnen på bestemte årtider. Jordbunden og vejrforhold har betydning for, hvad man kan dyrke, producere, fange og jage på en bestemt egn.

I egne, hvor jorden er sandet, dyrker man mange kartofler og gulerødder. I egne nær kysterne er der fisk og skaldyr i egnssretterne. Og så er egnssretter altid blevet påvirket af egnens historie og de indvandrere, der er kommet til egnen gennem flere hundrede år. I dag laver man ofte de gamle egnssretter til højtider og fester og for turister.

Du skal hver måned tilberede en egnssret, der er knyttet til en bestemt egn i Danmark. I løbet af 2019 kommer du til at arbejde med egnssretter fra 11 forskellige egne af Danmark. Egnssretterne er lavet af råvarer, der er i sæson. Du skal undersøge, hvilken duft, tekstur og smag egnssretten har og diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er blevet en af de danske egnssretter.

Bollemælk fra Bornholm

Faglige mål

- Du kan forklare, hvornår man begyndte at bruge mælk i madlavningen i Danmark.
- Du kan forklare, hvordan man bruger mælk i egnssretter i Danmark.
- Du kan tilberede bollemælk fra Bornholm og beskrive rettens duft, tekstur og smag.
- Du kan beskrive, hvordan I bruger mælk i madlavningen i din familie.



Info om bollemælk

Bollemælk er en ret, som er ca. 250 år gammel. Retten blev spist i flere egne af Danmark om foråret og om sommeren, hvor man havde frisk mælk.

Bollemælk var en hverdagsret. Retten består af kogt mælk med melboller, der er drysset med kanel og sukker. Sukker blev i anden halvdel af 1800-tallet billigt, da man begyndte at dyrke sukkerroer og fremstille sukker i Danmark. Man drak øl til bollemælk.



Lige indtil til 1950'erne var bollemælk en hverdagsret i mange danske hjem, hvor man ofte fik to retter mad til middag – en forret og en hovedret. Forretten kunne være en ret med mælk, fx kærnemælksuppe, risengrød, fløjlsgrød eller bollemælk.



At stikke op for bollemælk

Måske har du hørt udtrykket: "At stikke op for bollemælk". Det er et gammelt dansk udtryk, der blev brugt på landet ved høstarbejdet.

Den hårdeste tjans ved høstarbejdet var at stikke negene fra marken op på vognen eller fra vognen op på loftet med en høtyv. Det blev kaldt at stikke op, og hvis man havde det job, så gjorde man sig fortjent til ekstra solid kost. Man kunne altså ikke nøjes med bollemælk.

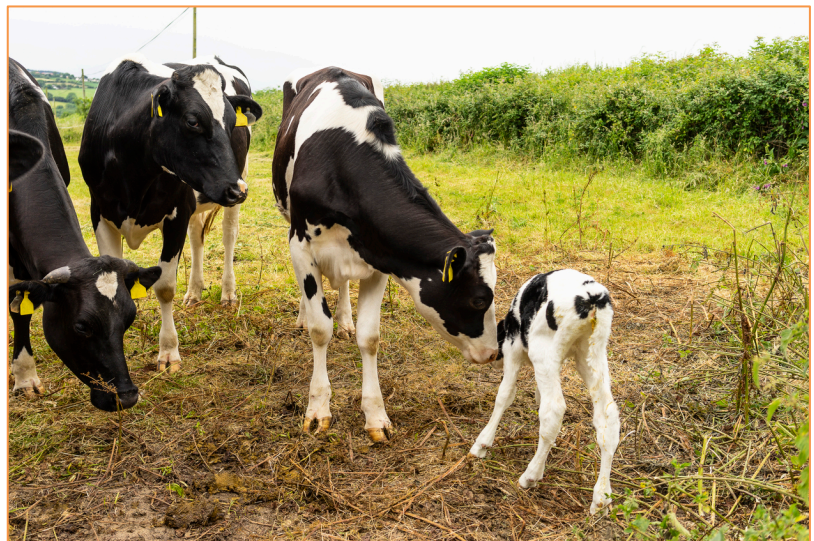
Udtrykket "han stikker ikke op for bollemælk" fik så den betydning, at man ikke finder sig i noget. I dag betyder udtrykket også, at man ikke giver op for ingenting.

Mælk i madlavningen

Mælk var ikke noget, man drak i gamle dage. Mælk blev brugt i madlavningen. Frisk mælk kunne man kun få om foråret og om sommeren, når køerne fik kalve. Mælken var kalvens mad.

Om sommeren, når køerne gav mælk til kalvene, havde man på gårdene travlt med at malke og bruge den friske mælk. Den friske mælk blev brugt i grød, vælling og supper.

Dengang havde man ikke køleskabe. Den friske mælk blev opbevaret i fade med låg, der blev sat så køligt som muligt. Større gårde havde en mælkekælder, hvor der var køligt. Her opbevarede og behandlede man mælken. Den friske mælk blev hurtigt sur, hvis den ikke blev forarbejdet. Lod man mælken syrne, blev den til tykmælk, som var en populær ret om sommeren.



Af den nymalkede mælk skummede man fløden og kærnedede smør. Smørret blev ofte kærnet af fløde, der var blevet sur. For at smørret bedre kunne holde sig, blev det tilsat salt og opbevaret i træbøtter. Smørret blev især brugt til højtider og fest og til det fine hvedebrød. Den mælk, som blev tilbage, når smørret var samlet fra fløden, blev til kærnemælk. Kærnemælken blev ofte kogt sammen til en frisk kærnemælksost, der blev smagt til med salt, peber og drysset med purløg. Eller kærnemælken blev brugt til koldskål, som også i dag er en populær ret om sommeren.



Mælken blev også brugt til at lave ost. Man tilsatte osteløbe fra kalvemaver og varmede mælken forsigtigt op. Når mælken begyndte at klumpe, blev vallen siet fra, og ostemassen blev presset i osteforme. Ostene blev herefter lagret på loftet sammen med husets øvrige forråd, fx pølser.

Fra gårdmælk til mælk fra mejerier



Før 1880'erne blev den friske mælk solgt direkte fra gårdene. De større gårde leverede ofte mælk til byen gennem mellemhandlere. Mange herskabshuse havde en fast aftale med en flødemand, der kom med frisk mælk et par gange om ugen. I 1880'erne opstod andelsmejerierne på landet og private mejerier i byerne. Mejerierne kunne levere frisk mælk, fløde, sødmælk og kærnemælk hver dag året rundt. Mejerierne havde ofte en butik og mælkemænd, der bragte mælk ud til kunderne. Mælkemændene bragte mælken ud med hestevogn. Mælken var opbevaret i junger, hvorfra den blev tappet over i kundernes spande og kander.

I dag køber vi mælk og mælkeprodukter i et supermarked, som får leveret mælken og de mange mælkeprodukter direkte fra mejerierne. Den friske mælk gennemgår forskellige processer på mejeriet, fx pasteurisering, som er lovpligtigt. Pasteurisering betyder, at mælken er varmebehandlet. Når man pasteuriserer mælken, dræber man de bakterier, der kan gøre os syge, og mælken kan holde sig frisk i længere tid.

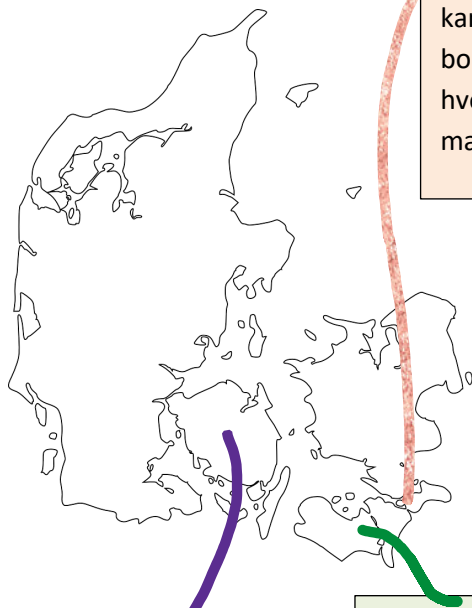
Mejerierne producerer mange forskellige mælkeprodukter. Siden 1970 er udbuddet af mælkeprodukter øget. Minimælk, letmælk, yoghurt, skyr, kvark og cremefraiche er eksempler på mælkeprodukter, som er blevet populære de seneste 50 år.





Smagens Dag

**NORDEA
FONDEN**
Vi støtter gode liv



På Sjælland og Møn

kan der være tyske klumper i bollemælken. Tyske klumper er store boller, der er lavet af kogte kartofler, flæsketerninger, løg, æg og hvedemel. Bollerne bliver kogt i vand og serveret i den varme mælk.

På Bornholm

kalder man bollemælk for Kjylamælk. Kjyla er navnet på de bornholmske melboller. Kjyler, som er lavet af hvedemel, æg og lidt salt og sukker, kan være seje. Vil man have dem mindre hårde, kan man komme kogte kartofler i melbollerne.

På Lolland og Falster

havde bollemælk flere navne. Den blev fx kaldt for klømpemælk eller dralemælk. Navnene havde noget at gøre med melbollerne. Hvis bolledejen var meget tynd og ikke kunne formes rigtigt, så lod man bare dejen løbe ned i den varme mælk. Retten blev så kaldt for dralemælk.

På Fyn

kom der sykager i den varme mælk. Sykager er melboller, der er lavet af bygmel eller hvedemel, smør, vand og æg. Melbollerne bliver kogt i vand, inden man kommer dem i den varme mælk.

Diskuter:

- Hvordan I bruger mælk i jeres familie.
- Hvilke retter med mælk I kender.
- Hvilke retter med mælk og mælkeprodukter I laver i jeres familie.





Smag på bollemælk fra Bornholm

Opskriften på bollemælk fra Bornholm, som kaldes kjylemælk, er fra slutningen af 1800-tallet. I opskriften er der sukker, som først blev almindeligt at bruge i madlavningen, da der kom gang i den danske produktion af sukkerroer.

I opskriften bliver melbollerne kogt i vand, inden de bliver varmet i den kogte mælk. Man kan også koge melbollerne i mælken, men så skal mælken koge i længere tid og kan let brænde på. I skal arbejde sammen 2 og 2. Tilbered bollemælk fra Bornholm, og vurderé rettens udseende, duft, tekstur og smag.

Bollemælk fra Bornholm

I skal bruge

Til melboller:

- 1 æg
- 5 spsk. hvedemel
- lidt sukker
- lidt salt



Sådan skal I gøre

Melboller:

1. Slå ægget ud i en skål, og pisk det sammen med en gaffel.
2. Kom sukker og salt i skålen.
3. Kom lidt efter lidt melet i skålen. Rør det godt sammen med en grydeske til dejen er fast.



Til kogning af melboller:

- 1 l vand



Kogning:

4. Kom vandet i en gryde. Kog vandet. Skru ned.
5. Dyp 2 teskeer i det kogende vand. Form en melbolle med teskeerne, og læg den i gryden.
6. Gentag punkt 5, til al dejen er brugt.
7. Kog melbollerne i ca. 10 minutter, til de er kogte. Melbollerne hæver i vandet og bliver ujævne med en knoppet overflade.
8. Tag melbollerne op med en hulske, og læg dem i en si.

Til varm mælk:

- ½ l mælk
- ½ spsk. sukker

Varm mælk:

9. Kom mælk og sukker i en gryde. Varm mælken op, til den koger.
10. Kom melbollerne i mælken.
11. Kog bollemælken ved svag varme i ca. 2 minutter. Rør i bollemælken, så mælken ikke brænder på.
12. Anret bollemælken i 2 dybe tallerkener. Drys med sukker og kanel.

Forslag til tilbehør

- Sukker
- Kanel



Smageøvelse

Se på og duft til bollemælk fra Bornholm. Beskriv rettens udseende og duft.

	Udseende	Duft
Bollemælk fra Bornholm		

Hvordan er teksturen i bollemælk fra Bornholm?

Kom lidt bollemælk – både mælk og melbolle – i munden og beskriv teksturen.

Er den blød, fast, saftig, sej, grynet?

I kan bruge ord fra teksturkortet.

Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet



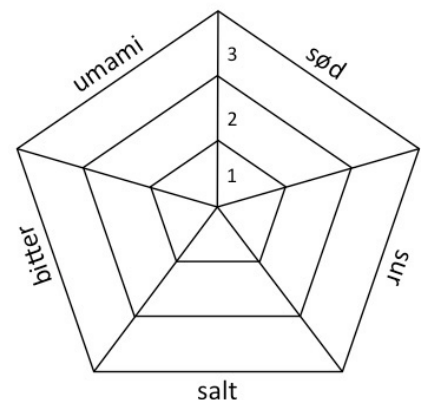
Smag på bollemælk fra Bornholm.

Brug Smage-5-kanten.

Smager bollemælken lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager bollemælken lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

Hvad minder smagen, duften og teksturen i bollemælk fra Bornholm jer om?



Hvilket tilbehør synes I passer godt til bollemælken?



Smagens Dag

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Lav jeres egen ret med mælk, der passer til jeres egen

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

Diskutér:

- Hvordan bruger I mælk i madlavningen?
- Hvordan vil I tilberede mælken i jeres egnsret? Skal den varmes?
- Hvilke krydderier vil I bruge i jeres egnsret med mælk?

I kan blive inspireret af kogebooks og opskrifter fra nettet.

Lav jeres egen egnsret med mælk og præsentér retterne for hinanden.

Tag billeder af retterne, og lav opskrifter til retterne.

Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når I smager på egnsretter fra hele Danmark.





Links



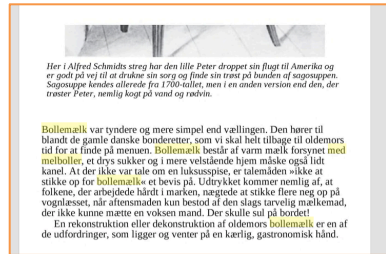
Rap hvor udtrykket "stikker ikke op for bollemælk" indgår

<https://www.youtube.com/watch?v=t3HDlpyROcc>

Om grød og vælling

<https://books.google.dk/books?id=4aCvAQAAQBAJ&pg=PT33&lpg=PT33&dq=bollem%C3%A6lk+med+melboller&source=bl&ots=8-DVrZJw1q&sig=ACfU3U0hytRXTjDIws7B7ADnWkgBixTHbA&hl=da&sa=X&ved=2ahUKEwj44aGjJPhAhVNIIsKHdGSDgQ4ChDoATACegQIBxAB#v=onepage&q=bollem%C3%A6lk%20med%20melboller&f=false>

ling var der to varianter, 'sodvælling' kogt på sødmælk og 'survælling' kogt på kærsmælk. 'Bollemælk' var kogt mælk med boller af frygmodt roret smør. En nyere variant heraf var som sømmeren den såkaldte 'mælkesuppe'. Mælkesuppen bestod af sødmælk, melboller, nye kartofler og gulerødder samt lidt hakket persille. Kartoflerne er, at mælkesuppe altid blev spist siddende, antagelig fordi man de fleste steder skulle spise på møllen. Om vintersuppen kogte man mange steder 'vandsuppe' en gang om ugen. Man sagde også, at man 'kogte på kød', og det var enten grønkalbsuppe eller gule arter. Grønkalbsuppe i den særlige form 'kål og krogning' var købskøernes 'nationalret' frem for nogen. Den måtte altid holde for ved særlige lejligheder eller ved krævende arbejdsdage, is når der var træksmand på køen, eller når fiskerne mødtes for at se på bundgårn. Grønkalv var den vigtigste plante i de små 'kålgårde', omgivet af survælling, som så inden for alle gårde. Af andre grøntsager avledes derudover højst lidt hvidskål, gulerødder og persille. Grønkalbsuppen blev i reglen kogt på saltet eller roget flødekød, og der blev foruden grønkalv tilsat bygræs, kartofler og gulerødder. Mens suppen kogte, blev 'krogningerne' lavet. Suppe-

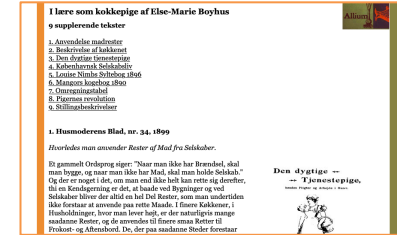
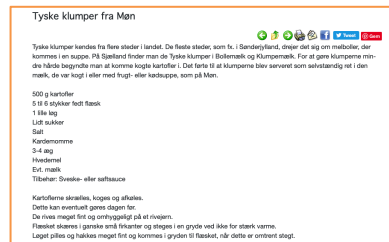


Omtale af bollemælk i Kost og spisevaner i 1800-tallet

https://books.google.dk/books?id=9ny17n3Un78C&pg=PA171&lpg=PA171&dq=bollem%C3%A6lk+med+melboller&source=bl&ots=-KxwEMHLP_&sig=ACfU3U09IZCaVg9RMNkqKA9pRd66fyolkw&hl=da&sa=X&ved=2ahUKEwj44aGjJPhAhVNIIsKHdGSDgQ4ChDoATALegQIBRAB#v=onepage&q=bollem%C3%A6lk%20med%20melboller&f=false

Tyske klumper fra Møn

<https://www.madabc.dk/0/tyske-klumper-fra-m%C3%B8n>



I lære som kokkepige.

I afsnit 6 nævnes bollemælk, som en tarvelig ret = med en hverdagsret hos Fru Mangor i 1890.

<http://madhistorie.dk/boyhus/boyhussupplerende.html>

Kokkepigen. Historie du kan bruge: Bollemælk og kakaosuppe

<http://kokkepigen.natmus.dk/bollemælk-og-kakaosuppe.html>



Mælkeretter, grød m.m.

http://oldemor.engelund.dk/index_billige-maelkeretter-groed.htm