Månedens Smag 2018
Skikke og traditioner i september

af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

Smag på skikke og traditioner

Hver måned kan du opleve smagen i en ret eller i et måltid, som der er tradition for at lave og spise, når man fejrer en skik eller tradition i Danmark som fx fastelavn, påske eller jul på en bestemt tid af året.
Du skal tilberede en ret, der er knyttet til en bestemt skik eller tradition og undersøge, hvilken form, smag, duft og tekstur retten har og diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er en del af de danske traditioner og den danske madkultur.

Skikke og traditioner til høstfest

Læringsmål

- Du kan forklare, hvorfor det er en tradition at holde høstfest i Danmark.
- Du kan tilberede en høstsuppe og en brødkrans, der er lavet af fødevarer, der er høstet.
- Du kan beskrive høstsuppens duft, tekstur og smag.
- Du kan komme med forslag til retter og smage, du synes passer til din høstfest.

Info om høstfest

Du kender sikkert den gamle danske sang: *Marken er mejet*. Sangen bliver sunget til de traditionelle høstfester, som i århundreder er blevet holdt på landet rundt om i Danmark som afslutning på høsten. *Se teksten til høstsangen på side 8.*

Høstfesten er en gammel tradition i Danmark. Den bliver holdt for at fejre, at det store høstarbejde er overstået, og kornet er i hus. Festen har udviklet sig gennem tiden. Indtil 1770 var høstfesten en helligdag, som kirken fejrede med en høstgudstjeneste, der blev holdt Mikkelsdag den 29. september til minde om ærkeenglen Michael.

Høstfesten i gamle dage

Sidst i 1700-tallet markerede høstfesten, at kornet var høstet og lagt i laderne – og at vinterens forråd var sikret. Dengang havde man ikke mejetærskere, der kunne klare det hårde høstarbejde. Alle, der boede på gården, hjalp til i høsten. Mændene mejede kornet med en le, og pigerne bandt kornet sammen til neg, inden det samlede læs blev kørt hjem til gården. I løbet af vinteren blev kornet tærsket.

Man startede med at høste i juli, hvor rugen som det første blev høstet. Man skulle slutte senest den 29. september på Mikkelsdag, men høsten var afhængig af vejret. Når alt arbejdet var overstået, blev alle hjælpere inviteret til høstfest. Der blev pyntet med neg og blomster i laden, serveret god mad, og ofte var der musik og dans hele aftenen.

Selvom maskiner efterhånden overtog det meste af høstarbejdet, fortsatte høstfesterne rundt om på gårdene. Det var jo stadig vigtigt at få høsten godt i hus, selvom det ikke krævede, at så mange mennesker deltog. Nogle gårde slog sig sammen om høstfesten, og høstfesten blev måske holdt i det lokale forsamlingshus.

Høstfestens mad og drikke

Der var ikke tradition for særlige høstretter. Der blev serveret den samme festmad som ved andre fester. Det kunne være kogt klipfisk med noget sennepsdyppelse, kogt grød, fx sødgrød eller risengrød kogt på sødmælk. Senere i 1800-tallet blev det populært at servere oksekødssuppe med boller. Det kogte oksekød fra suppen blev serveret med peberrodssovs og øl, brændevin og æblemost. Senere på aftenen blev der serveret punch og æbleskiver.

Høstfesten i dag

Også i dag bliver der holdt høstfester rundt om i Danmark både i byer og på landet. Flere større byer inviterer til høstfest med fællesspisning omkring lange borde. Der bliver serveret retter med de frugter og grønsager, der er i sæson – råvarer, som er høstet i august og september og er fulde af smag. Også institutioner, butikker, beboergrupper og foreninger holder høstfest. Høstfesten er ikke længere en fest for alle, der har deltaget i høsten – men nærmest en fest, der markerer sensommeren og et fællesskab.

Diskuter:

- Hvilke høstfester kender I?
- Hvilke høstfester har I været med til?
- Hvem holder de høstfester, I kender?
- Hvilke madretter har I smagt til høstfester?

Madretter til høstfest i dag

Grød og suppe var retter, som der tidligere var tradition for at servere til høstfest.
I skal lave en suppe af grøntsager, der bliver høstet i august og september og vurdere suppens duft, tekstur og smag. Til suppen skal I bage et brød, der har form som en krans.
I skal vurdere, hvordan retten og dens smag kan være en del af en høstfest i dag.

I skal arbejde sammen i grupper med 6.

- 2 skal tilberede høstsuppe
- 2 skal bage en brødkrans
- 2 skal lave pynt og dække et høstfestbord

Høstsuppe

Opskrift

100 g gulerod
100 g kartoffel
100 g pastinak
100 g persillerod
100 g selleri
100 g porre
20 g smør
7 dl vand
1 grønsagsbouillon-terning
½ tsk. salt
Lidt peber
¼ tsk. paprika
½ dl fløde

Til topping: Persilleolie
10 stilke persille
1 spsk. rapsolie

Sådan skal du gøre

1. Vask og skræl gulerod og kartoffel. Skær dem i terninger.
2. Vask og skræl pastinak og persillerod. Skær dem i terninger.
3. Vask og skræl sellerien. Skær den i terninger.
4. Skyl og rens porren. Skær porren i skiver.
5. Kom smørret i en gryde, og smelt det.
6. Kom alle grønsagerne i gryden, og svits dem.
7. Kom vand og grønsagsbouillon-terning i gryden. Rør.
8. Læg låg på gryden. Kog ved svag varme i ca. 20 minutter, til grønsagerne er møre.
9. Hæld grønsagssuppen i en blender.
10. Blend suppen, og hæld den tilbage i gryden.
11. Kom salt, peber, paprika og fløde i gryden. Rør.
12. Bring suppen i kog.
13. Smag suppen til med salt, peber og paprika.

Topping: Persilleolie

14. Pil persillen af stilkene.
15. Skyl persillen, og hak den.
16. Kom persillen og olien i en skål. Bland.

Anretning:

17. Anret suppen i skåle.
18. Dryp persilleolien på suppen.

Brødkrans

Opskrift

25 g gær
1 dl lunkent vand
1 dl kærnemælk
½ tsk. salt
1 dl fuldkornshvedemel
3 ½ dl hvedemel

Til pensling:
1 æg

Til drys:
Vælg mellem:
Fuldkornshvedemel
Havregryn
Solsikkekerner

Sådan skal du gøre

1. Smuldr gæren i en stor skål.
2. Hæld vandet i skålen. Rør gæren og vandet sammen.
3. Kom kærnemælk og salt i skålen. Rør.
4. Kom fuldkornshvedemelet i skålen. Rør godt.
5. Kom 1 dl hvedemel i skålen. Rør godt.
6. Kom lidt efter lidt resten af hvedemelet i skålen. Slå og ælt dejen godt.
7. Ælt dejen færdig på bordet.
8. Læg en plastikpose over skålen. Lad dejen hæve i 10 minutter.
9. Tænd ovnen på 220 grader.
10. Læg bagepapir på en bageplade.
11. Ælt dejen, og del den i 3 stykker.
12. Rul hvert stykke til en pølse.
13. Flet dejen og form den til en krans.
14. Sæt brødkransen på bagepladen.
15. Læg en plastikpose over brødkransen. Hæv i 10 minutter.

Pensling:
16. Slå ægget ud i en kop, og pisk det sammen.
17. Pensl brødkransen med æg.

Drys:
18. Drys brødkransen med det valgte drys.
19. Sæt brødkransen midt i ovnen, og bag den i 15-20 minutter.
20. Lad brødkransen køle af på en bagerist.

Du kan også lave en krans sådan:

a) Del dejen i 6 stykker. Form 6 boller. Sæt bollerne på bagepladen, så de danner en krans.
b) Rul en pølse af dejen. Sno pølsen og læg den i en krans på bagepladen.

Smageøvelse

I skal vurdere høstsuppens duft, tekstur og smag.

Sådan skal I gøre:

1. Duft til suppen. Beskriv suppens duft.
Dufter suppen krydret? Syrlig? Af efterår?

_____

2. Kom lidt suppe i munden. Beskriv suppens tekstur. I kan bruge ord fra teksturkortet.

_____

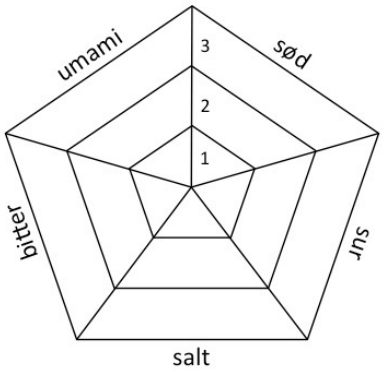
_____

_____

Teksturkort

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

3. Smag på høstsuppen. Smager suppen sødt, surt, salt, bittert eller umami? Vis jeres vurdering i Smage-5-kanten.



Diskutér:

Diskutér jeres vurdering af suppens duft, tekstur og smag. Forklar, hvorfor I mener, at høstsuppe og brødkrans og deres smag kan være en del af en høstfest i dag.

Lav jeres egen høstfest

I skal arrangere en høstfest i klassen.
I skal bruge de frugter og grøntsager, I har høstet i jeres skolehave, jeres egen have, kolonihaven eller har fået fra naboer og familie. I kan også købe frugter og grønsager i et supermarked.
Aftal inden dagen, hvilke fødevarer I har mulighed for at tage med.

Diskutér

- Hvilke smage og dufte vil I have i jeres retter til høstfesten?
- Hvordan vil I pynte op i klassen, så man kan se, at her er høstfest?
- Hvordan vil I anrette og servere jeres retter til høstfesten?

Del jer op i grupper, der sørger for:

- Tilberedning af høstretter
- Tilberedning af høstdrikke
- Produktion af jeres egen høstsang
- Borddækning og pynte op til klassen.

Lav billeder af jeres høstfest-retter.
Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når der er en skik eller tradition, I fejrer og skal "smage på".

Links

https://www.youtube.com/watch?v=6nMko-Df3Iw&index=2&list=RDmjTWyb4OuZ4
Herning Kirkes Drengekor i musikvideo hvor de synger "Marken er mejet". Nu med nye billeder. Pigerne er fra Midt-Vest pigekor ...

https://www.youtube.com/watch?v=usZAy6-yyHk
Høstfest på Hastrupskolen 2016

https://www.youtube.com/watch?v=dZ-1Nbh0dTY
Høst "Haver til maver"

https://www.festen.dk/inspiration/historien-om-hoestfest
Historien om høstfest

Marken er mejet

Tekst: Mads Hansen, 1868
Melodi: Folkemelodi

Marken er mejet, og høet er høstet,
kornet er i laderne, og høet står i hæs.
Frugten er plukket, og træet er rystet,
og nu går det hjemad med det allersidste læs.
Rev vi marken let,
det er gammel ret,
fuglen og den fattige skal også være mæt.
Rev vi marken let,
det er gammel ret,
fuglen og den fattige skal også være mæt.

Loen vi pynter med blomster og blade,
vi har georginer og bonderoser nok.
Børnene danser allerede så glade,
alle vore piger står ventende i flok.
Bind så korn i krans,
hurra, her til lands
sluttes altid høsten med et gilde og en dans.
Bind så korn i krans,
hurra, her til lands
sluttes altid høsten med et gilde og en dans.