



## Månedens Smag 2018

### Skikke og traditioner i april

---

af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

## Smag på skikke og traditioner

### Til eleven

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 store bededag

### Læringsmål

- Du kan redegøre for, hvorfor vi i Danmark spiser varme hveder store bededags aften.
- Du kan beskrive, hvad smagen, duften og tekturen i varme hveder minder dig om.
- Du kan tilberede varme hveder og beskrive deres duft, tekstur og smag.
- Du kan komme med forslag til, hvilke varme hveder du vil tilberede til din store bededags aften.

### Info om store bededag

Varme hveder spiser vi kun en gang om året på store bededags aften. Store bededag er en helligdag, som altid ligger den fjerde fredag efter påske. Store bededag blev indført i Danmark i 1686 af Christian V. Målet var at samle forårets mange bods- og bededage til én bededag, der fik navnet store bededag.

De mange bods- og bededage tog alt for meget tid, men der var stadig behov for at bede og gøre bod. På store bededag skulle folk gå i kirke og holde fri. Store bededag blev varslet torsdag ved solnedgang, når der blev ringet med kirkeklokken. Det var signal til, at alle skulle holde fri, og al handel skulle ophøre. Man skulle faste og måtte hverken arbejde, rejse, lege eller spille, før gudstjenesterne var overstået ved solnedgang fredag.

I dag er store bededag stadig en helligdag og fridag i Danmark. Den fjerde fredag efter påske er nu mest kendt som den store konfirmationsdag og en fridag.



# Smagens Dag

**NORDEA  
FONDEN**  
Vi støtter gode liv

## Smagen og duften af varme hveder på store bededag

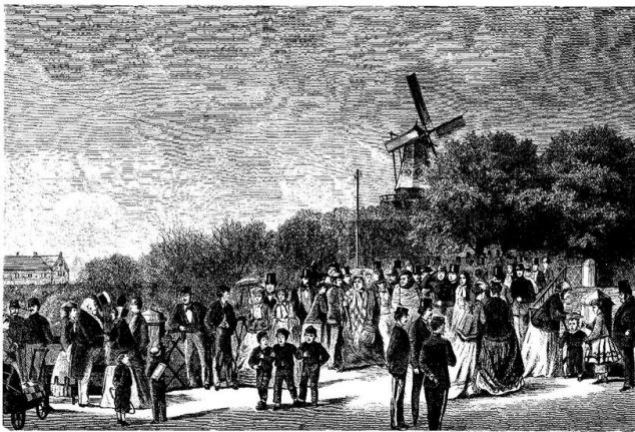
At spise varme hveder aftenen før store bededag er en gammel skik. Dengang var hvedebrød bagt af hvidt hvedemel en særlig luksus, som man kun spiste til festdage og specielle lejligheder.

Bageren skulle jo også holde fri på store bededag og måtte derfor ikke bage frisk brød. I stedet bagte bagerne ekstra mange hvedeknopper torsdag aften. Hvedeknopper er firkantede boller, der er bagt af hvidt hvedemel. Så kunne man dagen efter skære hvedeknopperne over, varme og riste dem og spise dem. Derfor kaldte man dem varme hveder.

Men de friske hvedeknopper duftede så godt og var så lækre, at folk alligevel ristede og spiste dem om torsdagen, hvor de var købt. Derfra kommer traditionen med at spise varme hveder aftenen før store bededag.

Hvert år til store bededag bager danske bagere mange hvedeknopper, som de sælger i bagerbutikker og i supermarkeder.

En anden gammel store bededags tradition er "at gå tur på volden" store bededags aften. Traditionen lever stadig i København, hvor man kan se folk gå aftentur ved Kastellet og ved Christianshavns volde, inden de tager hjem og spiser varme hveder.



*Københavnere promenerer på Nørre Vold i 1868.*

*Tegningen stammer fra "Illustreret Tidende" og er lavet af Bernhard Olsen.*

*fra [www.natmus.dk](http://www.natmus.dk)*

## Diskutér:

Hvilke traditioner har I på skolen og i jeres familier på store bededag?

---

---

Spiser I varme hveder i jeres familie aftenen før store bededag eller på store bededag – og hvem har bagt de varme hveder?

---

---



## Smag og tradition til store bededag

I skal arbejde sammen 2 og 2. I skal tilberede hvedeknopper og undersøge og diskutere hvedeknoppers og varme hveders duft, tekstur og smag.

### Hvedeknopper

#### Opskrift

6 styk

25 g gær

50 g smør

2 dl mælk

2 spsk. sukker

½ tsk. salt

½ tsk. kardemomme

1 æg

5 ½ dl hvedemel

#### Til pensling:

Lidt mælk

#### Forslag til tilbehør

Smør

Syltetøj



#### Sådan skal I gøre

1. Læg bagepapir i en bradepande ca. 20 x 30 cm.
  2. Smuldr gæren i en stor skål.
  3. Kom smørret i en gryde. Smelt smørret.
  4. Tag gryden af kogepladen.
  5. Hæld mælken i gryden og rør. Mærk med en finger om smør-mælkeblandingen er tilpas lun (lillefinger-varm).
  6. Hæld smør-mælkeblandingen over gæren. Rør godt.
  7. Kom sukker, salt og kardemomme i skålen.
  8. Slå ægget ud i en lille skål. Pisk ægget sammen med en gaffel. Kom det sammenpiskede æg i skålen.
  9. Kom 1 dl hvedemel i skålen. Rør godt.
  10. Kom *lidt efter lidt* resten af hvedemelet i skålen. Slå luft ind i dejen med en grydeske.
  11. Kom lidt hvedemel på bordet.
  12. Læg dejen på melet på bordet. Rul dejen til en tyk pølse, og del den i 6 stykker.
  13. Rul hvert stykke til en bolle = hvedeknop. Sæt dem tæt i bradepanden.
  14. Læg en plasticpose over hvedeknopperne. Hæv i ca. 20 minutter.
  15. Tænd ovnen på 220 grader.
- Pensling:*
16. Pensl hvedeknopperne med mælk.
  17. Bag hvedeknopperne på næstnederste rille i ovnen i ca. 20 minutter.
  18. Tag hvedeknopperne ud af ovnen, og lad dem køle af på en bagerist.
  19. Bræk hvedeknopperne fra hinanden.

#### Varme hveder

1. Skær hvedeknopperne over.
2. Rist hvedeknopperne på en brødrister, til de lysebrune.
3. Servér med koldt smør og evt. syltetøj



# Smagens Dag

NORDEA  
FONDEN  
Vi støtter gode liv

## Smageøvelse

I skal arbejde sammen 2 og 2 og undersøge duft, tekstur og smag i en hvedeknop og en varm hvede.

I skal bruge 2 hvedeknopper.



Sådan skal I gøre:

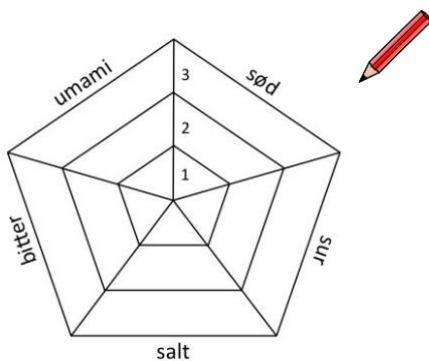
1. Duft til en hvedeknop. Beskriv dens duft.
2. Kom lidt af hvedeknoppen i munden og beskriv tekturen. Er den hård, blød, luftig, sprød? I kan bruge ord fra teksturkortet.
3. Skær den anden hvedeknop over, og rist den på en brødrister, så den bliver til en varm hvede.
4. Duft til den varme hvede. Beskriv dens duft.
5. Kom lidt af den varme hvede i munden og beskriv tekturen. Er den hård, blød, luftig, sprød? I kan bruge ord fra teksturkortet.

	Duft	Tekstur
Hvedeknop		
Varm hvede		

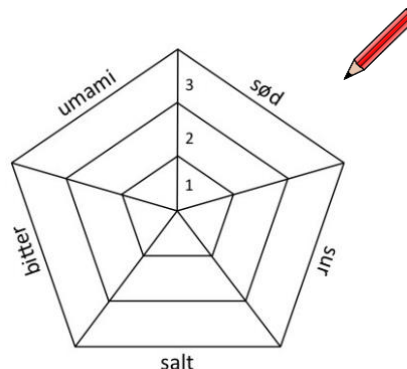
Smag på hvedeknoppen og den varme hvede. Vurdér deres smag. Brug Smage-5-kanten.

Smager hvedeknoppen og den varme hvede lidt sødt, farves felt 1 under sød. Smager hvedeknoppen og den varme hvede lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

### Hvedeknop



### Varm hvede



### Diskutér:

Hvilken forskel er der i smagen af en hvedeknop og en varm hvede?





## Lav jeres egne varme hveder til store bededag

I skal arbejde sammen 2 og 2.

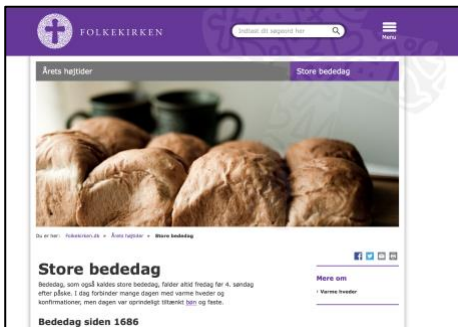
### Diskutér:

- Hvilke smage og dufte vil I have i jeres varme hveder til store bededag?
- Hvilken slags mel og hvilke krydderier vil I bruge til jeres varme hveder?
- Hvilken form skal jeres varme hveder have, så de kan symbolisere store bededag?
- Hvordan vil I anrette jeres varme hveder, så de passer til store bededag?

Lav jeres varme hveder, og præsentér dem for hinanden.

Tag billeder af jeres varme hveder. 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.folkekirken.dk/aarets-hoeitider/store-bededag>

Kort video med info om, hvorfor vi holder store bededag



<http://www.historie-online.dk/temaer-9/arstidens-skikke-14-14-14/bededag-23-23-23/hvorfor-holder-vi-bededag>

Info om hvorfor vi holder store bededag



<https://hsfo.dk/oestjylland/Store-Bededag-Hvorfor-er-det-nu-vi-spiser-varme-hveder/artikel/108542>

Sådan bager du hveder

Madhistoriker Bettina Buhl fortæller hvedernes historie og giver sit bud på en opskrift.



## Syng en smuk gammel aprilvise

Når nu vi er ved de gamle traditioner, kan I finde den smukke aprilvise frem og syng den. I kan finde "Grøn er vårens hæk" i højskolesangbogen. Her synger I om jomfruerne, der gik tur på volden, og hvor det er tungt, man skal gå hjem alene. Hvis I ikke kender melodien, kan I finde den på YouTube.

*Grøn er vårens hæk*

*Tekst: Poul Martin Møller, 1819*

*Melodi: Niels W. Gade, 1851*

1. Grøn er vårens hæk,  
kåben kastes væk,  
jomfruer sig alt på volden sole.  
Luften er så smuk,  
deres længselssuk  
kendes let på deres silkekjole.

2. Nu har viben æg,  
pilen dygtig skæg,  
og violen småt på volden pippet.  
Gåsen sine små  
lærer flittig gå,  
skaden vindigt med sin hale vipper

3. Svenden med sin brud  
går i haven ud,  
på de grønne sko hun synes danse.  
Ak, hvor hun er let!  
foden er så net.  
Pogen sælger til dem grønne kransen.

4. Storken er så travl  
højt på bondens gavl,  
og de røde fødder næbbet slibe.  
Høkkren med sin viv  
går for tidsfordriv  
med sin sølvbeslagne merskumspibe.

5. Hulde piger små,  
røde, hvide, blå,  
sender deres blikke rundt som pile.  
Og som krigerflag  
i det kælneslag  
silkebånd fra liljenakken ile.

6. Aftenen driver på,  
mens de skønne gå,  
bare de dem ikke skal forkøle.  
Hvilken yndig strøm,  
barmen blir så øm,  
man mit hjerte kan på vesten føle.

7. I den tavse nat,  
som en stor dukat,  
månen stænker guld på alle grene.  
Ak, de skønne svandt  
jo fra hver en kant.  
Det er tungt, man skal gå hjem alene.

