Smagens Dag

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Månedens Smag 2018
Skikke og traditioner i maj

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.

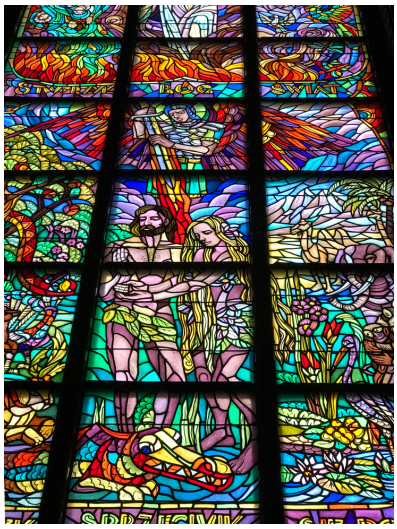
Skikke og traditioner til pinse

Læringsmål

- Du kan redegøre for, hvad vi spiser til pinse i Danmark.
- Du kan beskrive, hvad smagen, duften og teksturen i grydestegte kyllingelår minder dig om.
- Du kan tilberede grydestegte kyllingelår med skysovs og rabarberkompot og beskrive rettens duft, tekstur og smag.
- Du kan komme med forslag til, hvilke retter, du synes, passer til et pinsemåltid med din familie.

Info om pinse

Det er pinse 50 dage efter påske. Ordet pinse kommer fra det græske ord ***pentékosté,*** der betyder halvtredsindstyvende. I 2018 er det pinse i maj måned, men nogle år er det først pinse i juni måned. Pinsedag og 2. pinsedag er helligdage i Danmark, hvor mange holder fri.



I pinsen fejrer man kirkens fødselsdag. Biblen fortæller, at Jesu disciple var samlet i Jerusalem, da der kom et voldsomt vindstød, og tunger af ild satte sig på disciplene. Herefter begyndte de at tale mange forskellige sprog, så de kunne drage ud i verden og opbygge kristne kirker. Det fejrer man i kirken hvert år til pinse. Derfor kalder man pinsen for kirkens fødselsdag.

Traditioner til pinse

Til pinse er der ikke så mange madtraditioner, som der er til påske og jul. Men mange familier har deres helt egne traditioner eller skikke. Flere holder en pinsefrokost eller pinsebrunch. Til frokosten serverer man ofte retter, der er tilberedt med fødevarer, der er i sæson i maj og juni måned. Fx grønne og hvide asparges, salat af skvalderkål og andre vilde planter, fisk og rabarberkompot.

Pinsefrokosten spiser man ofte ude eller på en skovtur, da skoven nu er sprunget ud. For nogle familier er det en tradition at se pinsesolen "danse". Så står familien tidligt op for at se solopgangen. Man siger, at pinsesolen danser, når solen står op pinsemorgen på en skyfri himmel.

Smagen og duften af grydestegt kylling til pinse

For ca. 60 år siden spiste man ofte grydestegt kylling med skysovs og rabarberkompot til pinse. Det var der en særlig grund til. På den tid kunne man ikke få kyllinger hele året. Og man kunne ikke købe dybfrosne kyllinger. Hønsene lagde ikke mange æg om vinteren. Men når det blev forår og dagene lysere og længere, begyndte hønen igen at lægge et æg hver dag. Til påske blev kyllingerne udruget, og efter 50 dage var kyllingerne store nok til at blive slagtet. Det var en delikatesse at få kylling. Den blev stegt i smør i en gryde tilsat lidt vand. Til kyllingen serverede man rabarberkompot. Rabarberne kunne man hente i haven i maj måned. Hvis det havde været godt vejr i foråret, kunne man også servere nye kartofler til den grydestegte kylling.
I dag kan vi købe kylling hele året rundt. Kyllingeproducenterne kan få hønsene til at lægge æg hele året. Vi kan købe friske (ferske) kyllinger, i vakuumindpakning og frosne. Kylling kan købes i mange udskæringer – som lår, brystfilet, inderfilet, over- og underlår.

Diskutér:

Hvilke traditioner har I på skolen og i jeres familier til pinse?

Hvilke retter spiser I til pinse?

Hvilke retter med kylling spiser I til pinse?

Smag og tradition til pinse

I skal arbejde i grupper på 4. I skal tilberede grydestegte kyllingelår med skysovs og rabarberkompot og undersøge og diskutere kyllingelårenes duft, tekstur og smag.

Grydestegte kyllingelår med skysovs og rabarberkompot

Opskrift

4 kyllingeunderlår
25 g smør
½ tsk. salt
Lidt peber
1½-2 dl vand

Til pynt
Lidt persille

Skysovs

Sky fra stegning af kyllingelår

Forslag til tilbehør

- Nye kogte kartofler
- Agurkesalat

Skysovs er en tynd sovs, der ikke er jævnet. Den er lavet af den væske, som man får, når man steger kød og tilsætter vand. Til væsken tilsætter man lidt smør og smager skysovsen til med salt og peber.

Sådan skal I gøre

1. Dup de 4 kyllingelår med køkkenrulle.
2. Kom smørret i en gryde, og brun det.
3. Kom kyllingelårene i gryden, og brun dem på alle sider.
4. Drys salt og peber over kyllingelårene.
5. Hæld vandet i gryden.
6. Læg låg på gryden, og skru ned.
7. Steg kyllingelårene ved svag varme i ca. 25 minutter, til kyllingelårene er gennemstegte.
8. Læg kyllingelårene på et fad.

Skysovs

9. Sæt en si i en lille gryde.
10. Hæld skyen gennem sien.
11. Kog skyen i ca. 3 minutter.
12. Smag skysovsen til med salt og peber.
13. Anret 1 kyllingelår på en tallerken sammen skysovs og rabarberkompot.
14. Pynt med lidt persille.

Rabarberkompot

Du skal bruge

350 g rabarberstilke, gerne vinrabarber
½ vaniljestang
75 g rørsukker
½ dl vand
¼ citron

Sådan skal du gøre

1. Skær bladet og det nederst af stilken af, og skyl rabarberstilkene.
2. Skær stilkene i stykker på ca. 2 cm.
3. Skær vaniljestangen over på langs, og skrab kornene ud af vaniljestangen.
4. Kom rabarberstykker, vaniljekorn og vaniljestang i en gryde.
5. Kom rørsukker og vand i gryden. Rør og bland.
6. Læg låg på gryden.
7. Varm **langsomt** kompotten op, til den koger.
8. Rør, og skru ned.
9. Kog kompotten i ca. 5 minutter, til rabarberne er møre.
10. Pres citronen.
11. Smag rabarberkompotten til med sukker og citronsaft.
12. Hæld rabarberkompotten i en skål, og sæt kompotten i køleskabet.
13. Tag vaniljestangen op, inden du bruger kompotten.
14. Brug kompotten som tilbehør til kyllingelårene.

Smageøvelse

Du skal undersøge duft, tekstur og smag i grydestegt kylling med skysovs og rabarberkompot.

Sådan skal du gøre:

1. Duft til et stykke grydestegt kyllingelår. Beskriv dens duft.
2. Kom lidt af det grydestegte kyllingelår i munden, og beskriv teksturen. Er det saftigt, blødt, sejt? I kan bruge ord fra teksturkortet.

Skriv din vurdering ind i skemaet.

	Duft	**Tekstur**
Grydestegt kyllingelår		

Mundfølelsen kan beskrives med ord fra teksturkortet.

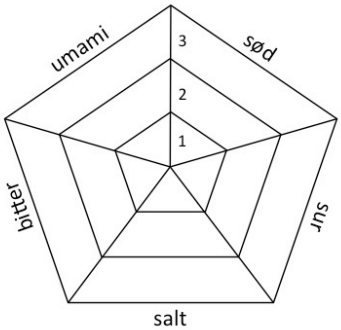
Teksturkort

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**

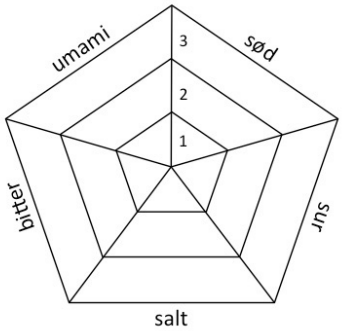
3. Smag på det stegte kyllingelår. Vurdér dets smag. Brug Smage-5-kanten.
   Smager kyllingelåret lidt umami, farves felt 1 under umami. Smager kyllingelåret lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

4. Smag på det stegte kyllingelår sammen med skysovs og rabarberkompot. Vurdér dets smag. Brug Smage-5-kanten.
   Smager kyllingelåret sammen med skysovs og rabarberkompot lidt umami, farves felt 1 under umami. Smager kyllingelåret sammen med skysovs og rabarberkompot lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

Grydestegt kyllingelår



Grydestegt kyllingelår med skysovs og rabarberkompot



Diskutér:
Hvilken forskel er der i smagen af grydestegt kyllingelår og grydestegt kyllingelår sammen med skysovs og rabarberkompot?

Lav jeres egen kyllingeret til pinse

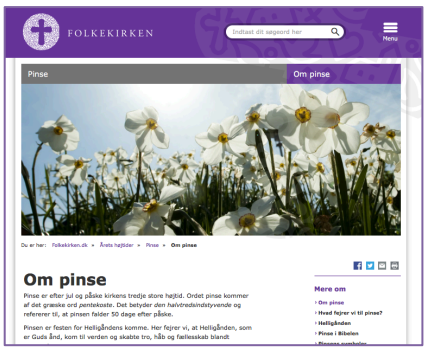
I skal arbejde sammen 2 og 2.

Diskutér:

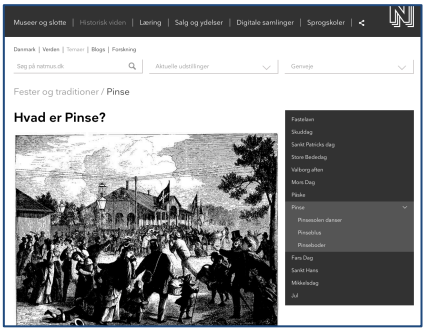
- Hvilke dufte og hvilken tekstur vil I have i jeres kyllingeret?
- Hvilke smage vil I have i jeres kyllingeret?
- Hvilket tilbehør vil I have til kyllingeretten?
- Hvordan vil I anrette jeres kyllingeret, så den passer til jeres familie til pinse?

Lav jeres kyllingeret, og præsentér retterne for hinanden.
Tag billeder kyllingeretterne. 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



Om pinse
https://www.folkekirken.dk/aarets-hoejtider/pinse/om-pinse



Hvad er pinse?
https://natmus.dk/historisk-viden/temaer/fester-og-traditioner/pinse/

Hvorfor holder vi pinse? Filmklip 2:04
https://www.youtube.com/watch?v=Ua7D1BeWRBM

Sang til pinse: Til pinse, når skoven bliver grøn
https://www.youtube.com/watch?v=Q9wA_AmKrrQ

Til pinse når skoven bli'r rigtig grøn
Tekst og musik: ukendt

Til Pinse når skoven bli'r rigtig grøn
så skal vi derud, hver en gårdmandssøn
og så er det skikken, nu her til lands
at svinge de piger i lystig dans

Trala la la osv.

Der så jeg en pige nu sidste vår
ak, gid at hun kommer igen i år
for alle og en var hun ej til fals
jeg fik hende dog til en wienervals

Trala la la osv

I ansigtet var hun så rund og trind
så blød og dejlig var hendes kind
og aldrig en pænere krop jeg så
og ternet kjole hun havde på.

Trala la la osv

Hver morgen, når jeg til mit arbejde går
jeg ser hvorledes at skoven står
hver sildige aften, når jeg kommer hjem
så tager jeg straks almanakken frem

Trala la la osv

Den Pinse den kommer så sent i år
den vistnok galt i almanakken står
og længe det varer med storm og slud
mon skoven aldrig vil springe ud

Trala la la osv

Men kommer så engang den gode tid
så skal jeg pynte mig ret med flid
og træffer jeg så på min raske tøs
ja så skal dansen gå rigtig løs

Trala la la osv