1864 — 1927 — 1974

Måltidskultur i køkkener fra tre tidsaldre

Et undervisningsforløb i Den Gamle By udviklet af Birgitte Damkjer og Marianne Bager i samarbejde med Madkulturen

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

MADKULTUREN
bedre mad til alle

Den Gamle By

Indhold

Introduktion

Indledning s. 3
Forberedelse til forløbet s. 4
Fra "Fælles Mål" til læringsmål for forløbet s. 5
Praktiske oplysninger s. 6
Forslag til videre arbejde med historisk mad- og måltidskultur s. 6
Hvad skal der ske? s. 7

Opsamling

Fælles opsamling (Alle) s. 28
Indkøbsliste s. 29
Tip en 13'er s. 30

Øvelse i 1864

Øvelse i 1864 (Aktør 1) s. 9
Opskrift på sellerisuppe/pastinaksuppe s. 12
Opskrift på smør s. 13
Opskrift Kartoffelmel s. 14

Øvelse i 1927

Øvelse i 1927 (Aktør 2) s. 16
Opskrift på boller s. 19
Opskrift på Frøken Jensens tomatmarmelade s. 20
Opskrift på æbleflæsk s. 21

Øvelse i 1974

Øvelse i 1974 (Aktør 3) s. 23
Opskrifter s. 25
Ingredienser i 1974-køkkenet s. 26

Måltidskultur i tre historiske køkkener er udarbejdet af Den Gamle By og Madkulturen og er sket med støtte fra Nordea-fonden.

Tak til Holme Skole for afprøvning af forløbet.

Indledning

I denne drejebog vil du blive klædt på til at forberede et undervisningsforløb for elever i 5-8. klasse, som kommer på besøg i Den Gamle By. Dette forløb passer til et besøg på tre timer, typisk er eleverne i Den Gamle By fra kl. 10.00-13.00. Der deltager tre aktører fra Den Gamle By samt klassens madkundskabslærer.

Introduktion til klassens madkundskabslærer

Introduktion til et undervisningsforløb i Den Gamle By i Aarhus, der omhandler måltidskultur i køkkener fra tre tidsaldre. Undervisningsforløbet er målrettet elever i 6. klasse i grundskolen, men kan tilpasses elever fra 5.-8. klasse. Eleverne får i forløbet mulighed for at lave mad i køkkener fra 1860'erne, fra 1920'erne og fra 1970'erne, hvor der arbejdes med tidstypiske redskaber og råvarer.

Dette er en lærervejledning, hvor læreren kan læse, hvilke faglige mål, der opfyldes ved deltagelse i undervisningsforløbet samt om lærerens egen rolle i forbindelse med besøget i Den Gamle By.

Forberedelse til forløbet

De tre aktører fra Den Gamle By står for rundvisningen og for selve forløbet. Som klassens madkundskabslærer har du ansvaret for at inddele eleverne i tre grupper forud for forløbet. Vær opmærksom på, at der maksimalt kan være otte elever i skomagerhjemmet, hvor øvelsen i 1864 foregår.

Madkundskabslæreren har som opgave at rundere mellem de tre grupper af elever og støtte ved behov samt understøtte elevernes oplevelser og læring ved at spørge ind til råvarer, opskrifter og metoder.

Fra Fælles Mål til læringsmål for forløbet

Kompetencemål	Færdigheds- og vidensmål	Omsatte læringsmål	Tegn på læring
Måltid og madkultur Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.	**Måltidskultur** **Fase 2** Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.	Eleverne har viden om og kan præsentere, hvad der er typiske måltider for 1864, 1927 og 1974 og forklare hvorfor.	1. Eleven giver eksempler på, hvad et typisk måltid er i 1864, 1927 og 1974. 2. Eleven giver eksempler på historiske begivenheder eller teknologiske landvindinger, der havde betydning for madkulturen i 1864, 1927 og 1974. 3. Eleven forklarer, hvorfor de enkelte måltider er typiske for 1864, 1927 og 1974.

Praktiske oplysninger

Eleverne laver måltider i de tre køkkener, som nydes til en fælles frokost. En madpakke er derfor ikke nødvendig.

Forslag til videre arbejde med historisk mad- og måltidskultur

Bagest i dette materiale er der vedhæftet en tip en 13'er, som eleverne kan udfylde. Den kan fungere som en del af lærerens efterfølgende opsamling med eleverne f.eks. i den følgende madkundskabstime. Her kan I sammen genfortælle, hvordan forløbet var, og hvad eleverne lærte om dansk madkultur i de tre årstal.
Ud over forløbet i Den Gamle By tilbydes der et undervisningsmateriale om historisk mad- og måltidskultur. Dette materiale kan gennemføres i skolens madkundskabslokale.

Du kan downloade et eksemplar af materialet på www.dengamleby.dk

Hvad skal der ske?

Her kan du se et overordnet program for undervisningsforløbet. På de efterfølgende sider kan du se en drejebog for hver af de tre øvelser.

1

Kl. 10.00—10.30

Velkomst & rundvisning
Aktøren fra 1974-køkkenet byder eleverne og læreren velkommen i Den Gamle By.
Aktøren viser eleverne rundt i Den Gamle By, hvor elever og lærer bliver præsenteret for køkkener fra 1974, 1927 og 1864.

Rundvisning
Rundvisningen har til formål, at give eleverne indsigt i alle tre tidsperioder, selvom de kun skal være aktive i et af køkkenerne.

2

Kl. 10.30—10.45

Dagens program
Aktørerne fortæller om dagens indhold og fordeler de tre grupper i samarbejde med klassens lærer. Alle elever opfordres til at vaske hænder i Renæssancegården, da der i nogle af køkkenerne ikke er varmt vand.

Gruppefordeling
Den første gruppe går sammen med aktør 1 i 1864-køkkenet, den anden gruppe går i 1927-køkkenet med aktør 2, mens aktør 3 går med det tredje hold i 1974-køkkenet.

3

Kl. 10.45—12.00

Øvelser
Øvelser i de tre køkkener. Se side 8-24 for drejebøger tilknyttet de enkelte køkkener.

Øvelse
1864: Sellerisuppe og smør (Aktør 1)

1927: Boller og marmelade (Aktør 2)

1974: Frostvareværksted (Aktør 3)

4

Kl. 12.00—13.00

Fælles spisning og opsamling
Alle elevgrupper, aktører og læreren mødes, spiser sammen og samler i fællesskab op på, hvad der er typisk for madkulturen i de tre årstal.

Fælles opsamling
Se "Fælles opsamling" på side 27.

Øvelse i 1864

Øvelse i 1864

Aktør 1

Kl. 10.45-10.55
Hvem og hvad?

1864
Aktøren fortæller eleverne om 1864 med udgangspunkt i baggrunds-informationen. Eleverne opfordres til at stille spørgsmål.

Aktøren taler med eleverne om, hvad det vil sige, at råvarer er i sæson i relation til øvelsens indhold.

Som lærer kan du evt. hente inspiration her:

- saeson-web.dk
- aarstiderne.com

Aktøren taler med eleverne om, hvorfor der i dag er helt andre råvarer tilgængelige end i 1864.

Kl. 10.55-11.50
Hvem og hvad?

Sellerisuppe & smør
Aktøren inddeler eleverne i to hold. Et hold laver suppe, mens det andet laver smør. Lad gerne eleverne bytte pladser og hjælpe hinanden undervejs, hvis det er muligt. Følg opskrifterne på de efterfølgende sider.

Udendørs smørfremstilling
Hvis vejret tillader det, kan fremstillingen af smør med fordel flyttes uden-for. Det mindsker pladsmanglen i skomagerhjemmet og synliggør forløbet for gæsterne i Den Gamle By.

Kl. 11.50 — 12.00
Præsentationer

Aktøren samler eleverne, og de gør sammen klar til at medbringe maden og mødes med de andre til den fælles opsamling.

Aktøren beder to af eleverne om at præsentere, hvad de har arbejdet med.
Her er det vigtigt at repetere med eleverne, hvorfor måltidet er typisk for 1864.

Kl. 12.00-13.00
Fælles opsamling

Se afsnittet "Fælles opsamling" på side 27.

Baggrundsinformation

Årstidens råvarer
I 1864 havde man ikke de samme råvarer tilgængelige, som vi har i dag. Det var nemlig ikke så nemt at transportere råvarer fra andre lande og i mellem dele af Danmark, som det er i dag. Man brugte de råvarer, der groede lokalt og som var i sæson hjemme i Danmark, fordi det var de råvarer, der var tilgængelige. Det var vigtigt at råvarerne kunne holde sig længe, fordi man ikke kunne opbevare dem på frost eller køl.

Suppen skal laves på knoldselleri, som er en typisk dansk råvare. Den var let tilgængelig i 1864 og kunne holde sig i lang tid uden behov for køleskab eller fryser.

Mælk & fløde i 1864
Når man fik mælk i 1864, lod man den stå flere dage, for at fløden skulle samle sig i toppen. Herefter adskilte man mælk og fløde. Måske kender eleverne udtrykket "at skumme fløden"? At skumme fløden betyder, at man adskiller fløden fra mælken.

Mælk & fløde forandres
Fløden kærnede man smør af, mens man ofte syrnede mælken, så den blev til tykmælk. I dag tilsætter man bestemte mælkesyrekulturer til mælken for at fremstille bestemte surmælksprodukter som f.eks. tykmælk. Tidligere brugte man det samme træfad til at syrne mælken eller fløden i. Træfadet blev ikke vasket, da man på den måde kunne bevare mælkesyrekulturen. Det kunne give meget forskellige produkter, da det var svært at styre, hvilke bakterier, der gik i mælken og fadet.

Her i køkkenet skal eleverne prøve at kærne deres eget smør, som man gjorde i 1864. Smørret skal bruges til at lave en smørbolle til jævning af sellerisuppen. Desuden skal smørret bruges sammen med bollerne, som holdet i køkkenet fra 1927 laver.

Smørfremstilling i 1864

I 1864 ville man normalt lade fløden stå i nogle dage, indtil fløden var syrnet. Så var den klar til at blive lavet til smør. Man syrnede fløden for at give smørret en god smag og en tyk konsistens. Til at lave smør med i denne øvelse, bruges piskefløde, som er opbevaret uden for køleskab, så den tykner.

Et køkken med ildsted

I 1864 havde man ikke hverken køleskab eller fryser, og i de fleste hjem var der blot et ildsted med én enkelt gryde. Retterne fra denne tid var derfor ofte sammenkogte. En sammenkogt ret var f.eks. suppe, som eleverne skal lave i denne øvelse.

Æg hele året rundt

Mens eleverne laver smørbollen, kan du fortælle, at man også kunne jævne suppen med æg. Men det gør vi ikke i dag, fordi vi er i et skomagerhjem. I dette hjem sparede man meget på pengene. Derfor købte man ikke æg, som dengang var meget dyre.

Desuden lagde hønsene ikke lige mange æg hele året rundt. De lagde nemlig flest æg, når det blev varmt nok til, at deres kyllinger kunne overleve. Derfor havde man f.eks. ikke så mange æg om efteråret og om vinteren. I dag holdes hønsene i kunstigt dagslys. Man kan sige, at man snyder hønsene til at tro, at det er forår, så de lægger lige mange æg hele året rundt.

Høst i haven

Aktøren har plukket et udvalg af krydderurter til suppen. Eleverne undersøger krydderurterne ved at røre ved dem, lugte til dem og smage på dem. Eleverne vælger herudfra hvilke urter, de synes vil passe godt til suppen. I kan eventuelt servere flere varianter.

Opvask i 1864

Aktøren opfordrer til løbende oprydning og opvask undervejs, da der ikke er afsat meget tid til dette efter spisningen. Aktøren fortæller eleverne i forlængelse af opvasken, at man i dette køkken kun havde mulighed for at koge vand til opvask i gryden. Gryden skal koges af med vand, når suppen er hældt over i terrinen. Man skyllede af i koldt vand, fordi der skulle spares på det varme vand, da det krævede ekstra brug af brænde.

Affald i 1864

Aktøren fortæller eleverne, at man ikke havde skraldespande i 1864. Her smed man affaldet i rendestenen ude på gaden foran huset. Man smed ikke lige så meget mad ud, som vi gør i dag, for det havde man ikke råd til. Vis eleverne det ved at opfordre dem til at bruge så meget af sellerihovederne som muligt, og smid så det overskydende ud i rendestenen. Her kan du gøre brug af skomagerhjemmets rendestenskost.

Opskrift på sellerisuppe/ pastinaksuppe

Ingredienser

- 2 store knoldselleri eller 2 kg pastinakker
- 2 potter oksesuppe (1 pot = 4 pægle)
- 2 pægle fløde (1 pægl = 1/4 liter)
- Salt, peber, sukker og eddike
- Smørbolle: 40 kvint mel (1 kvint = 5g) 40 kvint blødt smør
- Friske krydderurter fra haven

Med inspiration fra Madam Mangors kogebog fra 1862

Redskaber

- Knive til at skrælle og skære med
- Spækbrædder
- Dørslag
- Gryde
- Røreske
- Piskeris
- Kander bruges som suppeterrin
- Suppeøse

Fremgangsmåde

1. Skræl og skær selleriknolden eller pastinakkerne i små stykker. Hak evt. krydderurter fra køkkenhaven.
2. Kog selleri med to potter oksesuppe.
3. Lav smørbollen ved at skære smørret i tern og mos derefter melet ind i smørret med hænderne eller en gaffel.
4. Når selleristykkerne er møre, kan de evt. presses igennem en sigte med sup pen, og gives derefter et opkog i gryden.
5. Mens suppen koger tilsættes smørbollen under omrøring for at jævne suppen.
6. Tilsæt fløden og tag suppen af ildstedet.
7. Smag på suppen som den er. Hvad synes I? Er den lækker eller kedelig?
8. Smag nu suppen til med salt, peber, sukker og eddike. Tilsæt lidt af gangen.
9. Tilføj friske krydderurter fra haven og server suppen.

Opskrift på smør

Ingredienser

- 1 liter piskefløde
- Salt
- Evt. friske krydderurter fra haven

Redskaber

- Smørkærne fra Den Gamle By

Fremgangsmåde

1. Hæld piskefløden i smørkærnen.
2. Kærn piskefløde til smør ved at pumpe op og ned.
3. Fløden bliver tykkere og tykke re – den er klar, når væsken skiller i kærnemælk og smør klumper. Det sies i et dørslag med et groft klæde. Smørret ældes med koldt vand for at få kærnemælken ud.
4. Smag smørret til med salt.
5. Brug smørret til at lave smørbollen, der skal bruges til at jævne suppen med. Brug resten af smørret til bollerne fra 1927-køkkenet.
6. Tilsæt evt. hakkede friske krydderurter til smørret, som skal bruges til bollerne.

Opskrift på kartoffelmel

Ingredienser

- 1 kg kartofler

Redskaber

- 1 rivejern
- 2 skål
- 1 si
- 1 dørslag
- 2 stk. udvasket lærred 50 x 50 cm (eller rene viskestykker)

Fremgangsmåde

1. Riv kartoflerne ned i en skål med lidt vand.
2. Ælt massen godt igennem med de bare hænder.
3. Si den revne kartoffelmasse fra gennem en si – ned i et stort lerfad - pres vandet godt ud. Kartoffelmassen (pulpen) hældes over i et tomt lerfad – det er til grisene, hønsene, gæssene – det må ikke gå til spilde.
4. Kartoffelmelet lægger sig nu på bunden af lerfadet.
   – der går ca. 8 – 10 minutter
   – ryd op imens!
5. Hæld forsigtigt vandet fra.
6. Hæld nyt vand i lerfadet, og lad kartoffelmelet synke til bunds. – der går ca. 8 – 10 minutter.
   – hæld forsigtigt vandet fra og hæld nyt vand på.
7. Læg et klæde i dørslaget og si det sidste hold vand med kartoffelmel herigennem ned i et lerfad.
8. Lad kartoffelmelet blive i klædet - bred klædet ud og lad kartoffelmelet tørre.

Øvelse i 1927

Øvelse i 1927

Aktør 2

Kl. 10.45-10.55
Hvem og hvad?

1927 & årstidens råvarer

Aktøren fortæller eleverne om 1927 med udgangspunkt i baggrundsinformationen. Eleverne opfordres til at stille spørgsmål.

Aktøren taler med eleverne om, hvad det vil sige, at råvarer er i sæson.

Som lærer kan du evt. hente inspiration her:

- saeson-web.dk
- aarstiderne.com

Aktøren taler med eleverne om, hvorfor der i dag er helt andre råvarer tilgængelige end i 1927.

Kl. 10.55-11.50
Hvem og hvad?

Boller, marmelade og æbleflæsk

Aktøren inddeler eleverne i tre hold. Et hold laver boller, mens det andet hold laver marmelade. Det tredje hold laver æbleflæsk. Lad gerne eleverne bytte pladser og hjælpe hinanden undervejs, hvis det er muligt.
Følg opskrifterne på de næste sider.

Kl. 11.50-12.00
Præsentationer

Aktøren samler eleverne, og de gør sammen klar til at medbringe maden og mødes med de andre til den fælles opsamling. Aktøren beder én eller to af eleverne om at præsentere, hvad de har arbejdet med. Her er det vigtigt at repetere med eleverne, hvorfor måltidet er typisk for 1927.

Kl. 12.00-13.00
Fælles opsamling

Se afsnittet "Fælles opsamling" på side 27.

Baggrundsinformation

Marmelade i 1927
I 1927 lavede man selv marmelade og syltetøj, fordi man skulle udnytte den frugt og grønt, der var i sæson. Det gjorde man f.eks. ved at lave marmelade. Når man laver marmelade, konserverer man frugterne, da bl.a. sukkerindholdet og opvarmningen nedsætter bakteriernes mulighed for at overleve. Det var vigtigt at konservere f.eks. sommerens frugter og bær til vinteren, hvor de friske råvarer ikke var tilgængelige. Det var også vigtigt at konservere fødevarerne, fordi man ikke havde hverken fryser eller køleskab i 1927.

Marmeladeudvalg
Derudover var det ikke almindeligt at købe sig til færdig marmelade og syltetøj. Her i 1927-køkkenet skal eleverne derfor lave marmelade.

Støbejernskomfuret
I 1927 havde de fleste hjem fået et komfur og en ovn. Det betød bl.a., at man nu kunne bage friskt brød flere gange om ugen. Tidligere havde man på landet én bagedag om måneden, som man kaldte for "Den store bagedag". Her bagte man ofte 20 brød på omkring 6-7 kg. Brødet blev ofte surt og tørt, før familien nåede at spise det. I 1927 kunne man heldigvis undgå alt dette, da de fleste havde fået et komfur.

I byerne var det tidligere forbudt for almindelige mennesker at have bageovne pga. brandfaren. Det var kun de anerkendte bagere, dvs. medlemmer af bagerlauget, der havde lov til det. Folk i byerne måtte altså købe deres brød. Men da støbejernskomfurerne kom frem begyndte flere og flere at bage selv. Derfor skal eleverne bage boller i dette køkken.

Margarine vs. smør

Man anvendte ofte margarine frem for smør i 1927.
Margarine blev opfundet i 1869 og blev i starten kaldt kunstsmør. Det var billigere end rigtig smør og havde en god holdbarhed, så det kunne bruges af soldater, når de drog i krig. Margarine blev i begyndelsen fremstillet af animalsk fedt og skummetmælk; i dag anvendes planteolier og vand til fremstillingen.

Dobbeltportion

Aktøren hjælper eleverne med at gange opskriften på boller op, da der skal laves en dobbeltportion.

Opvask i 1927

Aktøren husker løbende oprydning og opvask undervejs, da der ikke er afsat meget tid efter spisningen til dette. I forlængelse af opvasken fortæller aktøren eleverne, at man i dette køkken havde varmt vand indbygget i komfuret, og at det er det vand, som skal bruges til at vaske op i.

Opskrift på boller

Ingredienser

(Lav en dobbeltportion)

- 200 g margarine
- 500 gmel
- 4 spiseskefulde sukker
- 2 æg
- 1 dl mælk
- ½ teskefuld stødt kardemomme
- 2 teskefulde bagepulver

Med inspiration fra Historien om danskernes mad i 15.000 år af Bettina Buhl

Redskaber

- Skål
- Vægt
- Spiseske
- Decilitermål
- Teske
- Røreske
- Spækbræt og brødkniv

Fremgangsmåde

1. Margarinen gnides ud i melet.
2. Bland bagepulveret med lidt mel.
3. Dejen ældes med sukker, æg, mælk, kardemomme og bagepulver.
4. Form 16 boller og læg dem på en smurt plade.
5. Bag bollerne i 30 minutter på indstillingen "jævn varme" på støbejernskomfuret.
6. Halvdelen af bollerne bages i en moderne ovn i ca. 15-20 minutter på 200 °C i køkkenet i etagen nedenunder, hvis I ikke kan få plads til alle bollerne i støbejernskomfuret.

Opskrift på Frøken Jensens tomatmarmelade

Ingredienser

- 1 kg modne tomater
- 500 g sukker

Med inspiration fra Frøken Jensens syltebog revideret og ajourført af Hanne Bloch

Redskaber

- Kniv
- Spækbræt
- Sigte
- Gryde
- Røreske
- Rene glas med låg til marmeladen
- Teske til at tage med

Fremgangsmåde

1. Tomaterne overhældes med kogende vand og flås.
2. Tomaterne skæres i kvarte og koges over svag varme med en anelse vand. Tilsæt evt. andre frugter.
3. Når tomaterne er udkogte, moses de med grydeskeen.
4. Sukkeret tilsættes, og marmeladen koger endnu 5-10 minutter, eller til den er så stiv, som man ønsker den. Tilsæt evt. krydderurter fra haven.
5. Marmeladen hældes på rene glas eller i en skål.

Opskrift på Æbleflæsk

Ingredienser

- 1 kg æbler
- 400 gram bacon (1 stykke)
- 150-200 gram sukker

Med inspiration fra Frøken Jensens syltebog revideret og ajourført af Hanne Bloch

Redskaber

- Urteknive
- Skrælleknive
- Spækbrædder
- Gryde eller stegepande
- Skål til servering
- Ske til servering
- Paletkniv

Fremgangsmåde

1. Skræl æblerne, fjern kernehusene og skær æblerne i både.
2. Steg baconen helt sprød. Hæld bacon og det meste af fedtet fra.
3. Steg æblerne i fedt nok. Hvis der mangler fedt så hæld mere over.
4. Når æblerne er bløde så hak dem mindre med paletkniven.
5. Tilsæt sukkeret og lad det brune.
6. Når æblerne er brune så vend baconstykkerne i, og lad det simre et minut eller to til retten er færdig.

Øvelse i 1974

Øvelse i 1974

Aktør 3

Kl. 10.45-10.55
Hvem og hvad?

1974
Aktøren fortæller eleverne om 1974 med udgangspunkt i baggrundsinformationen og giver eleverne mulighed for at stille spørgsmål. Her må der gerne drages paralleller fra rundvisningen, så eleverne får en klar fornemmelse af, at de befinder sig i 1974 og skal lave et måltid ud fra denne tids typiske råvarer.

Kl. 10.55-11.50
Hvem og hvad?

Råvarebuffet
Aktøren præsenterer buffetens produkter og fortæller eleverne, at de her skal lave lækre og smagfulde retter, som var typiske i 1974.

Tænd ovnen
Aktøren tænder ovnen på 200 grader. Den bruges som ekstra ovn af 1927-køkkenet ovenpå.

De fem grundsmage
Før eleverne går i gang, fortæller aktøren dem om de fem grundsmage og giver eksempler på, hvor grundsmagene findes i buffeten. Aktøren fortæller eleverne, at det er vigtigt, at de tænker over kombinationen af de forskellige grundsmage i deres ret, så den kommer til at smage godt.

Planlægning af retter
Aktøren deler eleverne ud i små grupper. Aktøren vejleder eleverne i tilberedningen, således at retterne laves med tanke på smag, duft, udseende og konsistens. Der laves retter efter opskrifterne ud fra den buffet af konserves, frostvarer og tørvarer, der er stillet til rådighed.

Kl. 11.50-12.00
Præsentationer

Aktøren samler eleverne, og de gør sammen klar til at medbringe maden og mødes med de andre til den fælles opsamling.

Aktøren beder to af eleverne om at præsentere, hvad de har arbejdet med.

Her er det vigtigt at repetere med eleverne, hvorfor måltidet er typisk for 1974.

Kl. 12.00-13.00
Fælles opsamling

Se afsnittet "Fælles opsamling" på side 27.

Baggrundsinformation

Kvindernes rolle
I gamle dage gik kvinderne derhjemme for at passe hus og børn, mens mændene arbejdede, men i 1970'erne kom flere kvinder ud på arbejdsmarkedet. Fordi det stadig var kvinderne, der lavede mad, var der nu ikke længere lige så meget tid til at stå i køkkenet. Derfor kom der en hel række produkter f.eks. konserves og frosne madvarer, som gjorde det lettere at lave hurtig mad. På den måde blev det lettere for kvinderne både at passe deres arbejde og nå at lave mad til deres familie.

Færdigretter
Aktøren taler med eleverne om, hvilke produkter, der gør det lettere eller hurtigere at lave mad. Aktøren kan nævne nogle eksempler, som f.eks. krydderiblandinger eller pulver til at lave sovs med, så eleverne bedre kan give deres bud på andre eksempler. Samtalen kan f.eks. tage udgangspunkt i de produkter, som eleverne kender fra i dag.

Fryseren
I 1974 havde alle hjem et køleskab og de fleste havde også fået en fryser. Før alle havde råd til en fryser, kunne man købe en andel i byens frysehus.

Råvarebuffet
På side 27 findes en oversigt over de fødevarer, der er stillet til rådighed i 1974-køkkenet.

Opskrift på Kinakålssalat

Fjern de yderste blade på kinakålet og skær det i tynde skiver.
Åbn dåserne med majs, bønnespirer og bambusskud og lad vandet løbe fra i en sigte.
Skyl peberfrugten og fjern kernerne. Skær den i strimler.

Bland salaten i en skål og rør en dressing.
I kan vælge nogle af følgende ingredienser: creme fraiche, worchestersauce, salt, peber, paprika, soya, citronsaft og ketchup.

Opskrift på Risotto

Kog risen med salt som angivet på emballagen. Hæld de frosne grønsager (ærter, majs og rød peber) i en skål og hæld kogende vand over. Hæld vandet fra i en sigte. Ris og grønsager blandes sammen og serveres i en skål.

Opskrift på Gulerodssalat

Vask gulerødderne og riv dem. Åbn dåsen med ananas og lad vandet løbe fra. Bland de revne gulerødder med rosiner, citronsaft, sukker og ananas i tern. Serveres i en skål.

Opskrift på Sesamsalt

Rist 100 g sesamfrø på panden. Hæld dem i en morter og knus dem sammen med groft salt.

Ingredienser i 1974-køkkenet

Frostvarer

Amerikansk Blanding
(majs, ærter og rød peber)

Konserves

Ananas på dåse

Bambusskud

1 dåse majs

1 dåse bønnespirer

Kolonial

Groft salt

Peber

Sukker

Citronsaft i plast

Worcestersauce

Hvidløgspulver eller -salt

Ris i kogeposer

1 pose sesamfrø

1 kg gulerødder

1 pakke rosiner

Paprika

Karry

Ketchup

Soyasauce

Kinakål

½ l creme fraiche 18%

Fælles opsamling

Fælles opsamling

Kl. 12.00-12.10
Alle

Maden fra de tre årstal stilles frem på en buffet.

Alle elevgrupper, aktører og lærere mødes og samler i fællesskab op på, hvad der er typisk for de tre køkkener.

12.10-12.50
Fremlæggelser

Aktører og madkundskabslærer.
Rækkefølge for fremlæggelser:

1) **1864**
2) **1927**
3) **1974**

Rækkefølgen er opsat for at give eleverne en bedre fornemmelse af den historiske udvikling i dansk madkultur fra 1864 til 1974.

To fra hver elevgruppe fortæller, hvad de har arbejdet med, hvilken ret de har lavet, og hvorfor f.eks. råvarer eller fremgangsmåde er typisk for lige netop den tidsperiode, de har beskæftiget sig med. Det er vigtigt, at eleverne opfordres til at begrunde, hvorfor retterne er typiske for den tidsperiode, de har arbejdet i, så der er fokus på den historiske læring. På den måde undgås det, at præsentationerne bliver en lang opremsning af, hvilke råvarer der indgår i retterne.

De tre aktører og madkundskabslæreren stiller eleverne spørgsmål undervejs i deres præsentationer med udgangspunkt i de opstillede tegn på læring på s. 5. Spørgsmålene skal udfordre eleverne til at forklare og begrunde, så opsamlingen ikke kun befinder sig på det taksomisk redegørende niveau.

Spisning og oprydning.

12.50-13.00
Tak for i dag

Aktørerne runder dagen af og siger tak for i dag!

Indkøbsliste

Frost	Kolonial	Mejeri	Frugt og grønt
Amerikansk blanding (Ærter, majs og rød peber)	1 ds ananas 1 ds bambusskud 1 ds bønnespirer 1 ds majs Groft salt Peber 1 l eddike 1 kg Sukker 1 pakke brun farin 1 fl. Worcestersauce 1 fl. soyasauce 2 l oksefond 2 kg mel Kardemomme Bagepulver 100 g Sesamfrø 1 kg. ris i kogeposer Hvidløgspulver /hvid-løgssalt Citronsaft i plast 1 pakke rosiner 1 stykke røget flæsk 1 fl. ketchup Paprika Karry	4 Æg 1 l Mælk 1½ l piskefløde ½ l creme fraiche 18% 500 g margarine	2 kg Selleri eller pastinak 1 kg modne tomater 1 kinakål 1 rød peberfrugt 1 kg gulerødder 1 kg æbler Løvstikke Persille Timian Salvie Ramsløg 1 kg kartofler

Tip en 13'er

Sæt ring om det svar, du mener, der er det rigtige.

Der kan være mere end ét rigtigt svar.

Spørgsmål	Svarmulighed 1	Svarmulighed 2	Svarmulighed 3
1. Hvornår fik de fleste hjem et komfur?	1860'erne	1920'erne	1970'erne
2. Hvilken af de tre madvarer var mest almindelig i 1860'erne?	Ananas	Knoldselleri	Friskbagt brød
3. Hvornår havde de fleste hjem en fryser?	1860'erne	1920'erne	1970'erne
4. Hvad sker der med mælk, hvis den ikke står på køl?	Den fordamper	Den bliver rød	Den bliver sur
5. Hvilken af de tre madvarer havde man ikke i 1920'erne?	En pose frosne ærter	Et oksespidsbryst	Et æble
6. Hvornår begyndte man at bruge frosne grøntsager?	1860'erne	1920'erne	1970'erne
7. Hvad betyder det, at en madvare er i sæson i Danmark?	At den kommer fra udlandet og koges, før man spiser den	At den er grøn og spises med det samme	At den spises på den årstid, hvor man høster den
8. Hvorfor kan det brød, vi køber i dag, holde sig længere end i 1860'erne?	Fordi man spiser det hurtigere	Fordi der bruges konserveringsmidler	Fordi der puttes mere mel i brødet
9. Hvad brugte man bl.a. mælk til i 1860'erne?	Til at vande blomsterne	Til at lave ost	Til at lave smør
10. Hvorfor lavede man selv syltetøj og marmelade i 1920'erne?	Fordi man ikke kunne købe det	Fordi det var sundere	Fordi det var hurtigere
11. Hvem stod for madlavningen i hjemmet i 1860'erne?	Kvinderne	Mændene	Det var et fælles ansvar
12. Hvad skete der i 1970'erne, som betød, at der blev brugt flere madvarer, der gjorde madlavningen hurtigere i de danske hjem?	Flere mænd kom på arbejdsmarkedet	Flere kvinder kom på arbejdsmarkedet	Flere børn begyndte i skole
13. Hvornår kunne man begynde at bage friskt brød hver dag?	1860'erne	1920'erne	1970'erne

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

MADKULTUREN
bedre mad til alle

Den Gamle By