

KYST MAD

SPIS
MAD
MED

UNDERVISNINGSMATERIALE
SKOLER
4.-7. KLASSETRIN



MUSEUM
LOLLAND - FALSTER



NORDEA
FONDEN

Vi støtter gode liv

BAGGRUNDSMATERIALE OM DANSKE FISKEHISTORIE - TIL UNDERVISER

Udarbejdet af Projekt SPIS MÆD Lolland-Falster

Kystfiskeri i Danmark

Danmark er et kystland. Vi har over 8000 km kyststrækning i vores lille land, og bare her på Lolland og Falster har vi over 600 km kyst. Det er cirka lige så mange kilometer kyst som, hvis man skulle køre hele vejen fra Nakskov til Amsterdam. Derfor er det ikke mærkeligt, at fiskeri altid har været en vigtig del af livet langs de mange kyster i Danmark.

Det har dog alle dage været en overvejelse, alle steder i landet, om man skulle dyrke jorden eller fiske i havet. Eller måske blande jordbrug og fiskeri. Netop den blanding var faktisk almindelig i Danmark i gamle dage, hvor fiskeri mange steder var et ekstra supplement til jordbruget. Det var kun i få vigtige fiskerihavne, som f.eks. Skagen, at folk fiskede på fuld tid.

Fiskeriet var også et farligt erhverv med datidens små fiskerbåde og mere usikre vejrudsigter. På Lolland og Falster var jorden de fleste steder også så god, at man oftest prioriterede i dyrke jorden højere end at fiske.

I Lollands Vilkår fra år 1446 blev det dog nedskrevet, at det kostede en bøde, hvis bøndernes hjælpere forlod jordarbejdet for at drage på fiskeri. Det siger noget om, at fiskeriet alligevel nogle gange blev mere attraktivt end jordbruget. Det var særligt sildefiskeriet, der på dette tidspunkt var en stor indtægtskilde.

I det hele taget var fiskeriet, fiskeredskaberne, bådene og havnene i Danmark bestemt af lokale forhold. Nogle steder i landet har man f.eks. landet fiskebådene direkte på stranden, fordi vestenvinden og kyststrækningens forløb gjorde det svært at bygge moler. Det krævede, at bådene her havde en mere flad bund, så de kunne glide hen over sandet, hvilket så også gjorde, at de ikke var helt så søstærke.

Det farvand man fiskede i, var også med til at bestemme, hvilke fisk, man kunne fange. Langs kysterne i de indre farvande, som f.eks. Øresund og ved Albuen ud for Nakskov, var sildefiskeriet engang enormt. Det skabte kæmpe indtægter frem til 1500-tallet, og endda også længere. Også fiskeri efter ål var stort i fjordene og langs kysterne i de indre farvande. Her var også laksen vigtig, ligesom torsk og fladfisk stadig i dag har betydning. Hvilke fisk man fik i nettet, havde selvfølgelig betydning for, hvilke fisk man fik på tallerkenen. Og i sidste ende også hvilke retter, man spiste.

På den måde var den historiske madkultur meget tæt knyttet til lokale, geografiske omstændigheder.

The logo consists of the text "SPIS MÆD" in a white, serif font, centered within a white circular border. The letters "M" and "Æ" are stacked vertically, with "D" to the right. "SPIS" is positioned above "MÆD".

SPIS
MÆD

En af årsagerne til den lokale orientering var køle- og transportmulighederne. Fisk er en skrøbelig råvare, der hurtigt fordærver medmindre den spises, køles ned eller forarbejdes. Nedkølingen var udfordrende, fordi elektrisk nedkøling først blev udbredt i 1900-tallet. Transporten over land var også langsom, men fik mere fart på, da jernbanen blev udbredt i slutningen af 1800-tallet. Derfor spillede salt- og røgkonservering, samt tørring, i ældre tider en vigtige rolle.

Fiskereds-kaberne har også forandret sig meget de sidste 150 år. Der blev bl.a. fisket med kroge på lange liner, med garn og med ruser af forskellige slags. I midten af 1800-tallet blev en helt ny fisketeknik opfundet på Limfjorden. Den blev kaldt snurrevod, og skulle vise sig at blive altafgørende for rødspættefiskeriet de efterfølgende 100 år. Det var et aktivt vodfiskeri med net fra båd, særligt efter fladfisk. S

amtidig, i sidste halvdel af 1800-tallet, kom den overdækkede fiskekutter til verden, og med den kunne du være længere tid på havet ad gangen. Både snurrevod og fiskekutteren var dominerende frem til 1980'erne, hvor de store trawlere tog over.

I de indre farvande blev der også fisket meget med bundgarn - monteret på bundgarnspæle. Det var særligt møntet på ålefiskeriet, som i flere århundreder havde været et vigtigt efterårsfiskeri - tidligere med åluser. Dette kystnære fiskeri med bundgarn efter særlig ål blev meget indbringende i midten af 1900-tallet. Ålefiskeriet var også vigtigt for havnen i Langø.

De seneste 40 år har dansk fiskeri været under kraftig forandring. Der er færre fisk, og fiskeriet er blevet reguleret med bl.a. kvoter for, hvor mange fisk hver fisker må fange. Mange af de ældre trækuttere er blevet ophugget, og i stedet har enorme trawl-skibe taget over. De kan være flere uger på havet, og fiske i farvande langt fra de danske.

I dag er der langt mindre fiskeri end for 40 år siden, og siden 2007 har kvoterne kunne handles individuelt, hvilket har ført til yderligere koncentration af fiskeriet på færre hænder. Antallet af fiskere er faldet med omtrent 80% de sidste 40 år.

De største danske kuttere kan i dag have mere end 2.000.000 kg. sild i lasten ad gangen - fanget med trawl. Men samtidig er der i øjeblikket også en bevægelse i gang, der gerne vil sikre det mere bæredygtige, kystnære fiskeri, hvor der fiskes fra mindre fiskerbåde tæt ved kysten. I det fiskeri sejler fiskerne som oftest ud og hjem samme dag, og fisker gerne i farvande tæt på deres havn.

Kystfiskerne er bl.a. organiseret i Foreningen for Skånsomt Kystfiskeri. Desuden er der kommet en mærkningsordning, 'NaturSkånsom', som kan gives til fisk, der er fanget i tråd med de kystnære og skånsomme principper.

Historien om stormfloden er også historien om, hvordan begivenheder ændrer forudsætningerne på et givent sted. Et nyt landskab blev skabt og det på sigt skabte nye muligheder. Med digebyggeriet fik Lolland-Falster pludselig et langt større område som kunne bruges i landbruget.



Historie om Langø Havn

Langø Havn har historisk været tæt forbundet med Nakskov Havn og Albuen. I 1895 blev Nakskov og Omegns Fiskeriforening stiftet og selvom navnet antyder noget andet, så var det på Langø at hovedfiskeriet hørte til.

At være fisker i 1800-tallet var hårdt og opslidende arbejde. I 1860 fandtes ca. 12 joller i Langø som brugte nedgarnsfiskeri og ålestangning som fangstmetoder. Garnet blev sat om aftenen og så gjaldt det ellers om at være tidligt ude, da fangsten skulle tidligt i land. Ellers kunne fiskerne ikke nå at få fangsten til Nakskov. Derfor begyndte fiskerne gerne kl. 2.00 om natten og afsætningen foregik på den hårde måde. Hver mand tog sin kurv på nakken og gik fra dør til dør og solgte deres friskfangede fisk. Fiskeredskaberne havde fiskerne selv lavet og da udbyttet var lille var der sjældent midler til at forbedre materialerne.



I de kommende årtier voksede fiskeriet kraftigt omkring Langø. De første damjoller (evt. billede) kom til i slutningen af 1860'erne og herfra satte man gang i torskerusefiskeriet. Det var dog af særlig stor betydning at afsætningsmulighederne af fangsten blev kraftigt forbedret. Fangsten gik til Tyskland eller den nye direkte damprute til København. Tyskerne hentede fangsten i såkaldte kvaser som var både, hvor fiskene kunne fragtes levende.

En anden årsag til, at der i disse år kom stærkt liv i fiskeriet, var at en lokal købmand i Nakskov så potentialet i fiskeriet. Han gav fiskerne mulighed for at købe nye redskaber på kredit, så fiskerne var klar til at komme på havet så snart foråret viste sine tegn. På den måde kunne fiskerne forbedre deres fangstmuligheder og så senere betale tilbage til købmanden.

På Langø er der særligt blevet fanget ål, torsk, hornfisk, sild, rødspætter, skrubber og rejer. Fangsten har varieret og bestandene af de forskellige fisk er gået op og ned. Hornfisken som vi skal se nærmere på i denne undervisning, var i 1860'erne et hovedfiskeri. Der blev fanget mange hornfisk i højsæsonen fra slut april til midt juni og igen fra august til september - og det er stadig tilfældet i dag. Sildefiskeriet gav også godt, da der ikke blev fisket for meget og salte sild var en hverdagsret i Vestlolland.

Kort efter 1900-tallet begyndte motoriseringen at sætte sit præg på fiskerierhvervet og intensiteten i driften steg kraftigt.

Hornfisk

Latin: Belone belone

Engelsk: Garfish, garpike, see needle

Tysk: Hornhecht

Andre navne: Horn, Hornkæbe, Næbbesild



Lette fakta om hornfisken:

Vidste du at hornfisken:

- er en rigtig hurtig svømmer
- opholder sig ved ålestrøm, strøm og i overfladen
- har grønne ben (i kroppen)
- kan blive 18 år
- måler ca. 60-70 cm.
- er ikke fredet, ingen mindstemål

Hornfisken er en stimefisk, der kan findes i de fleste europæiske farvande. Den har en lidt speciel levevis, hvor den i vintermånederne holder til på dybt vand i Atlanterhavet, men i forårs- og sommermånederne søger ind på lavt vand for at gyde og æde. Det er i denne periode, hvor hornfisken fanges i de danske farvande. Den følger på den måde i store træk makrellens bevægelsesmønster.

Hornfisken gydes på lavt vand og lever det første stykke tid langs kysten. Her holder de voksne fisk også til efter gydningen, hvor de spiser sig fede til vinteren i småsild, tobis og små skaldyr. Den bruger sin synssans til at fange byttet, så den jager i dagtimerne. Derfor er den også et yndet mål for lystfiskere.

Hornfisken er en særpræget og smuk fisk. Den er en lang, smal og skinnende fisk med forlængede kæber, der mere minder om et næb end en mund. Normalt bliver den maksimalt 70 centimeter lang og vejer omkring et kilo. Ryggen er blågrøn, mens resten af kroppen er sølvhvid.

Udover dens specielle form udmærker hornfisken sig også ved at have ben, der bliver grønne ved tilberedning. Det skyldes helt ufarligt farvestoffet biliverdin, der naturligt dannes, når hæmoglobin nedbrydes.

Hornfisken er en mellemfed fisk med et højt indhold af omega-3-fedtsyrer samt et højt indhold af jod, selen og D-vitamin.

Hvilken hornfisk, du skal gå efter, afhænger af, hvornår du vil have hornfisk.

I april-juni gyder de store fisk, hvorfor de små fisk er bedst.

I august og september er de store fisk igen fede og dermed bedst i både smag og konsistens. Smagen er lidt mere tør end makrellens, men den er god både dampet, stegt, grillet og røget.

SPIS
MED

Opskrift på FISH N' CHIPS MED HORNFIKSK FRA LANGØ til hele klassen

til 30 elever skal ca. bruges:

Til chips: 4,5 kg. store kartofler

Til fisk: 3,75 kg. fiskefileter
3 kg. mel
3 kg. rasp
3 liter past. hele æg
7 citroner

Til mayo: 7,5 æggeblommer
11-12 dl. olie (til mayo)
7,5 tskt. æbleeddike
50 g. tørret estragon
Salt og sort peber



Overordnet:

Vi vil foreslå, at eleverne deles op i grupper af ca. 6 elever, og at hver gruppe prøver at lave både kartofler, mayo og fisk. Det vurderer vi tidsmæssigt fint kan nås, og bliver sandsynligvis meget sjovere og pædagogisk for eleverne. Man kan helt fint dele hver enkelt gruppe op, så 2 elever står for kartofler, 2 for mayo og 2 for fisk. Så er alle lidt med i alle dele og hver gruppe leverer en samlet menu.

Kartofler i ovn - forberedelsestid: 15 min. - tilberedningstid: 30 min:

- Tænd ovnen på 200 grader varm luft.
- Skrub kartoflerne og fjern evt. urenheder. Skær kartoflerne i store både og bred dem ud på en bradepande.
- Vend dem med en smule olie og krydr med salt og friskkværnet sort peber.
- Bag kartoflerne i ovnen til de er gyldne og sprøde i kanterne - ca. 20-30 min.

Mayo - tilberedningstid: 20 minutter:

- Pisk æggeblomme, salt, sennep og en anelse æbleeddike med et piskeris, til det er tykt og hvidt.
- Pisk herefter olien i en tynd stråle – det er vigtigt, at det foregår stille og roligt, så mayonnaisen ikke skiller. Fortsæt indtil du har en god tyk og "skælvende" mayo.
- Smag til med salt og peber, og eventuelt lidt ekstra eddike.
- Kom mayoen op i portions-skåle.
- Kom den tørrede estragon op i en sigte og "mos" estragonen igennem sigten, med fingrene, henover mayoskålene, så der kommer et tyndt lag estragonpulver ovenpå.

SPIS
MÆD

Fisken - tilberedningstid: 20 minutter, eksklusiv stegning:

- Skær fiskefileterne i stykker på ca. 5-6 cm.
 - Kom rasp, æg og mel i separate skåle.
 - Nu skal eleverne panere fisken. Én elev dypper i mel og ryster overskydende mel af. Giver den melede fisk videre til næste elev som dypper i æg. Og til sidst gives fisken videre til den sidste elev som dypper i rasp og lægger fisken over i en ren bradepande - klar til stegning.
- Pas på ikke at komme til at blande æg mel og rasp for meget - det bliver hurtigt rodet.
- Skær citronerne i både.

Læreren står for stegningen, imens eleverne kigger på:

- Varm en stor pande godt op og tilsæt en god mængde olie, så der ca. står 1 cm olie i panden.
- Når olien er varm steges fisken gylden og sprød på begge sider - ca. 2-3 min på hver side - og lægges herefter over på fedtsugende papir.
- Fisken krydres med havsalt og friskkværnet sort peber - det kan eleverne snildt gøre.

Husk borddækning

Anretning:

Enten anrettes klassisk på tallerkner med kartofler, fisk, en citronbåd og mayoen på siden. Husk at komme citronsaft over fisken inden den spises. Eller alternativt anrettes kartoflerne og fisken i hjemmelavede kræmmerhuse med mayoen på siden. Husk at komme citronsaft over fisken inden den spises.

Kræmmerhusene kan rulles af avispapir (Folketidende selvfølgelig:-) - hvor den inderste side er bagepapir.

Det kan eleverne selvfølgelig også hjælpe med. En avisside lægges ud på bordet og en side bagepapir lægges ovenpå. Kræmmerhuset rulles.

Velbekomme!



SPIS
MÆD

SPIS MÆD Lolland-Falster

Om projektet



Projektet SPIS MÆD er støttet af **Nordea-fonden**, og løber fra foråret 2020-2023. Projektet er et samarbejde mellem **Museum Lolland-Falster** og madudviklingsfirmaet **KOST**. Projektet tager afsæt i madens evne til at samle, understøtte og styrke den fælles tilknytning, samhørighed og stolthed med udgangspunkt i Lolland-Falsters rige madkultur.

SPIS MÆD's primære målgrupper er børn og unge i aldersgruppen 10-25 år, familier og lokale madaktører. Det er projektets ambition at vække nysgerrighed og give indsigt i lokalområdets mangfoldige madhistorie og madkultur.