

VILD MAD

SPIS
MAD
MED

UNDERVISNINGSMATERIALE
SKOLER
4.-7. KLASSETRIN



MUSEUM
LOLLAND - FALSTER



NORDEA
FONDEN

Vi støtter gode liv

BAGGRUNDSMATERIALE OM VILD MAD - TIL UNDERVISER

Udarbejdet af Projekt SPIS MÆD Lolland-Falster

Introduktion

Hvor mange af jer har smagt kød fra vilde dyr eller spist grønne urter, bær eller svampe, som er fundet i naturen?

De fleste af os er nok mest bekendte med supermarkedernes udvalg af kød og grønt, men der kan ikke herske tvivl om, at naturen også byder på et stort spisekammer af smagfuld og lækker mad. I dag skal vi smage på det vilde Lolland-Falster og blive lidt klogere på, hvad der egentlig er derude i naturen. Vi skal også blive lidt klogere på, hvad der engang har været og hvad man spiste dengang, at naturen faktisk var ens primære kilde til overlevelse. Dengang man kun havde det man selv fangede og sankede. At sanke er et gammelt begreb som egentlig betyder at samle og betydningen knytter sig til de ting, man samler i naturen.

Dagens tema om vildt handler altså både om vilde dyr og vilde planter. I køkkenet skal vi arbejde og smage på kød fra dyr, som er blevet skudt lokalt på Lolland-Falster. Vi skal se, lugte, smage og mærke på kødet. For som vi vil gennemgå inden vi skal i køkkenet, så venter der en anden smagsoplevelse end den vi er vant til, når vi normalt spiser kød. Vi skal også smage på vilde planter, som er sanket i naturen.

Inden vi når så langt, skal vi først et smut tilbage i tiden. For det at jage dyr og finde vildt i naturen har historisk set været noget helt andet end det er i dag. Jagtens betydning har gennem tiden ændret sig markant. Lige fra at være fundamental for menneskets udvikling og overlevelse, til at være kongens eje, og så til i dag, hvor jagt for de fleste er en hobby.



SPIS
MÆD

LOLA

Måske har nogle af jer hørt om Lola? En pige som levede her på egnen for ca. 5700 år siden. I arbejdet med udgravninger til den kommende Femern-forbindelse, fandt arkæologer et stykke tyggegummi af birkebeg og kunne ved hjælp af det spore DNA til pigen. Det er i sig selv både fascinerende og spændende, men ikke nok med det, så kunne de også identificere Lolas seneste måltid.

Lola levede i perioden vi kalder stenalderen. Hun tilhørte en gruppe af vestlige jæger-samlere som var udbredt i Europa i jægerstenalderen. Lolas måltid bestod bl.a. af gråand og hasselnødder, hvilket antyder, at hendes levebrød var det hun kunne finde og fange i naturen. Altså en tid hvor jagt var ensbetydende med overlevelse.

At arkæologer ikke kan være fuldstændig skråsikre på, at Lola udelukkende levede af vildt, skyldes selvfølgelig, at der er usikkerhed omkring, hvor præcist man kan datere så gamle arkæologiske fund. Forskerne mener, at der er en usikkerhedsmargin på ca. 200 år og den usikkerhed gør, at det ikke kan udelukkes, at Lola også levede af agerbrug. Landbruget kom nemlig til Danmark for ca. 5900 år siden.



Lola kan I blive meget klogere på, hvis I besøger Stiftsmuseet i Maribo. Her finder I en udstilling som tager jer på vandringen fra jægerens urskov til bøndernes opdyrkede marker. Det kan bestemt anbefales og I kan læse nærmere på linket her:

<https://museumlollandfalster.dk/stiftsmuseet/gaa-paa-opdagelse/lola-fortaellingen/>

I dag vil vi koncentrere os om Lolas måltid og sammen lave mad med gråand og hasselnødder. Et måltid som også i dag kan skaffes i den lokale natur på Lolland-Falster.

SPIS
MÆD

Kongens eneret på jagt og vildt

På Lolas tid og i flere tusind år frem var vildtet og jagten alle mands eje. Det man kunne skaffe kunne man spise. Det har dog ændret sig radikalt gennem tiden og særligt kongernes enerådige eje på jagten, er en interessant tid i vildt og jagthistorien.

Tilbage i 1660 blev jagten et regale i forbindelse med enevældens indførsel. Det betød, at kongen havde eneret på alt jagt i hele landet. De forskellige enerådige konger havde dermed deres helt eget ta´ selv bord af vildtet, som levede i Danmark. Undtagelsen var, at dele af adelen fik lov at jage på deres private grund, hvilket dog sjældent var nok til adelens husbehov. Vildtkød havde nemlig stadig betydning for den daglige husholdning. Både hos adelen, men også hos befolkningen generelt. Flere gange i løbet af 1700-tallet blev landbruget ramt af kvægsygdomme, hvilket også var med til at øge efterspørgslen på vildt. Vildtkød fik derfor i denne tid en stor symbolværdi, da den eneste reelle leverandør var kongen. Christian d. 4. blev således officielt landets første vildtforhandler, om end der nok også før er blevet solgt vildt på torvene rundt omkring i landet.

Lolland-Falster blev faktisk i 1600-tallet et sted, hvor jagt fik en særlig stor betydning for kongefamilien. Christian d. 4. gav nemlig sin mor Dronning Sophie hele Lolland-Falster som landområde, hvilket betød, at hun kunne forvalte det som hun ønskede. Og Dronning Sophie elskede jagt. Faktisk går historien på, at hun passede langt bedre på vildtet end på bønderne, og at der en periode faktisk var så meget vildt på Lolland-Falster, at det var til stor gene for befolkningen. Dronning Sophie havde også stor interesse for fiskeri og eksperimenterede bl.a. med at importere krebs fra Tyskland til udsætning i søer og brakvandsområder på Lolland.

Kongens eneret på jagt holdt helt indtil 1840, hvor en ny jagtforordning tilskrev, at den som havde ejendomsretten til jorden også havde jagtretten. Reelt havde det kun betydning for folk i samfundets øverste lag såsom godsejere, grever osv., men det var første spæde skridt i retning af at frigive jagten. Perioden hvor kongen havde haft eneret over jagten havde bestemt heller ikke udelukkende gavnet vildtet og naturen. Svingende interesse for jagt blandt de forskellige konger havde i løbet af årene givet store udsving i jagtudbyttet, og i perioder havde man ligefrem ønsket om, at udrydde bestemte arter af vildt. Det vender vi tilbage til.



Krybskytteri.

Det er svært at forestille sig, at en fattig bonde ikke har haft lyst til at slagte noget vildt, hvis det har stået lige udenfor døren og spisekammeret næsten har været tomt. Dog krævede det sit mod, for de forskellige konger i denne tid havde nogle mere eller mindre barbariske straffe for krybskytteri.

”Christian III.s Reces af 1537 berettigede saaledes Enhver, som kunde gribe en Krybskytte, til uden videre at føre ham til nærmeste Thingsted og dér enten lade hans Øine udstikke eller lade ham hænge i det første og bedste Træ (...)”

Christian d. 4. var også stor tilhænger af at se krybskytter i galgen, hvis de havde været så frække at nedlægge et af kongens dyr. Flere gange skriver han, at det nedlagte dyr passende burde hænge over krybskyttens galge.

Datidens hårdføre straffe har unægtelig fået de fleste til at tænke sig godt om før de nedlagde noget vildt. Men i takt med at godser og herregårde selv fik retten over jagten, begyndte krybskytteri at tiltage og for enkelte endda at blive en levevej. Flere godser og herregårde tjente nu penge på at udleje jagtretten og gjorde derfor meget ud af at sørge godt for vildtet, så der var noget at skyde på deres områder. Den voksende vildtmængde ville folket dog også have del i.

Med grundloven i 1849, som gav flere mulighed for at eje jord, fulgte jagtretten på samme jord med, og åbnede dermed op for at jagt kunne blive allemandsret. Det tog dog lidt længere tid før at dette blev realiseret, da det først var med Lensafløsningen i 1919 at godserne så sig nødsaget til at afstå jorde til de omkringboende bønder

I 1879 blev Danmarks første jagtforening stiftet og stifteren som hed Niels Nielsen var erklæret krybskytte. Under sloganet ”Vildtet er for alle, lad Bøssen bare Knalde” kæmpede han for, at folket atter måtte fange og spise det vildt, de kunne få fat i. Akkurat som Lola havde gjort det - bare uden gevær.

Kampen for at få lov til at bruge naturen og dens spiselige ressourcer i slutningen af 1800-tallet skal nok også ses i lyset af et socialt modsætningsforhold som var forankret i landbosamfundet. Der var stor forskel på rig og fattig. De folk som blev taget for krybskytteri, havde for langt størstedelen jobs i det som var at betragte som underklassen. Arbejdsmand, tjenestekarle, håndværkere og husmand. Godsejere og herremænd betragtede for langt størstedelen disse sociale rebeller som kriminelle udskud og beskyttede deres jagtområder så godt de kunne mod de ubudne gæster.

Vildtets vanskelige vilkår

I slutningen af 1700tallet (1781) er udnyttelse af skoven i fokus:

Riget fattes træ til blandt andet skibsbygning, så nu adskilles jagten fra skovens administration og fokus på dyrkning af træ er derfor nu i højsædet. De følgende år betragtes hjortevildtet som skadedyr, der kan ødelægge skoven. Det betyder at krondyrene de næste årtier bliver hårdt jaget og forsvinder fra først Sjælland og senere Fyn. Ræven bliver herefter centrum for jagten. Fra 1841 fasaner på Amager og fra slutningen af 1800-tallet udsættes flere og flere fasaner på godser i hele landet.

Men da jagtretten knyttes til ejendomsretten fra 1840'erne i forbindelse med Grundlovens indførelse begynder man igen at pleje vildtet og dermed vinder rådyr og kronvildt frem i naturen igen. Derimod betragtes ræve som skadedyr, der bekæmpes med blandt andet klapjagter, rævesakse og gift. Godsejere og andre af samfundets elite opretter Dansk Jagtforening i 1884, bl.a. for at begrænse jagten, som de mener, er ved at udrydde landets vildt.

I 1900-årene opstår de første interesseorganisationer: Nye grupper i samfundet, der begynder at interessere sig for adgangen til naturen. Den stigende trafik af besøgende derude, giver nye konflikter mellem naturforskere og jægere. I årene dannes en række interesseorganisationer som Danmarks Naturfredningsforening i 1911 og senere Landsjagtforeningen og Dansk Strandjagtforening. Undervejs påbyder en ny jagtlov at alle jægere skal være i besiddelse af betalt jagttegn. Prisen er langt højere for dem der ikke selv ejer jord, end for jordejerne. Særligt efter 2. Verdenskrig bliver jagt i højere grad en fritidsinteresse end det erhverv det tidligere var. Mens flytningen fra land til by fortsat accelerere i samfundet, ændres jagtloven i 1967 radikalt fra, at alle ikke fredede arter er jagtbare, til at alle arter som udgangspunkt er fredede, undtagen de som specifikt er jagtbare. Her fredes odderen næsten totalt.

I 1990 samles de danske jagtforeninger i Danmarks Jægerforbund, der pt. tæller over 175.000 medlemmer og fortsat oplever en stigende interesse fra særligt mennesker i byen, som bruger jagten til at søge tilbage i naturen.

I dag er Danmark verdens mest opdyrkede land. Næsten 60 % af Danmarks samlede areal er opdyrket land, hvilket er den højeste procentdel i verden i tæt følgeskab med lande som Holland og Bangladesh. Det har naturligvis den konsekvens, at der er mindre plads til det vilde liv for både dyr og planter. Det kan også være med til at forklare, hvorfor vi ikke er så bekendte med eller spiser mad fra naturen, som vi tidligere gjorde.

I dag er ca. 14 % af Danmark dækket af skov. Det lyder måske ikke af meget, men tilbage i starten af 1800-tallet var der faktisk kun 2-3 % skov tilbage i hele Danmark.



Skovens forandring over tid er et eks. på, hvordan vildtlivet også løbende er under forandring. I sidste ende må vi herhjemme nok erkende, at vildtliv og natur er influeret af og styret af os mennesker. Vildtpleje af dyr er en helt normal foranstaltning på jagtområderne, hvor der sørges for at vildtet holdes i balance og at der er dyr til at jage. Siden slutningen af 1800-tallet har man også opdrættet fasaner for at kunne sætte dem ud i naturen med henblik på jagt. (fun fact. 80 % af den opdyrkede jord bliver brugt til at dyrke foder til dyr.)

Strandjagt på Lolland-Falster.

Jagt på havet og strande har haft rigtig stor betydning for folk som var bosiddende ved kysten på Lolland-Falster og de omkringliggende øer. Her var jagten nemlig ikke betinget af nogen ejendomsret. Generelt er strandjagt en jagtform med store traditioner i Danmark og prammen, som er en mindre type fiskebåd, er faktisk en dansk opfindelse. Forklaringen på strandjagten store betydning skal findes i de mange kilometer kyst som vi har i Danmark, som var en oplagt kilde til mad og proviant. Særligt for fiskerne var strandjagten vigtig og nødvendig. Helge Clausen (1919-2005) der var fisker i Errindlev Havn forklarede det således:

"Jagt var ikke noget, man drev for sin fornøjelses skyld. Hvis folk gik derhjemme og ikke havde noget at lave og noget at spise, og der fløj ænder derude, var sagen jo ret enkel: Jagten var et stykke arbejde der udfyldte hullerne i fiskernes kalender."

Det som primært blev skudt på strandjagter, var ænder, svaner og knortegæs. Ænderne var for fiskerne et vigtigt supplement til vinterføden og de største af ænderne konserverede man ved saltning, så de kunne gemmes til senere. Her kunne de bruges til suppe eller som erstatning til flæsk i sulevælling. Vi skal senere selv smage på gråænder, som stadig i dag kan jages i visse perioder på året.

Svaner og knortegæs er modsat ænderne blevet fredet. Det blev de i henholdsvis 1931 og 1972, så det er efterhånden mange år siden, at de har været en del af menuen. Alligevel er det værd at nævne dem. For på særligt den sydlige del af Lolland-Falster var begge fugle en vigtig og tilbagevendende del af menuen for mange familier.



Svanerne var gode fordi alt kunne bruges. Fjer blev brugt til dyner, vingerne blev brugt til at feje og rense kakkellovnen og skroget blev kogt til suppe. Det fine stykke som var brystet blev ofte røget og det var ganske normalt, at fiskerne på den sydlige del af Lolland-Falster havde røget svanebryst hængende i gavlen. Svanerne blev jagtet om vinteren, hvor man kunne bruge isen til at komme ud, hvor svanerne trak. Det var derfor både en farlig, kold og strabadserende jagt og særligt hvis jagten var god. Jægerne skulle til tider flere kilometer ud på isen og skød man f.eks. 5 svaner og 10 ænder, var der nok at slæbe på, når turen gik hjem over isen.

Svanesuppe, røget svanebryst eller svanebøffer var en populær spise i flere kystområder på Lolland-Falster. "Det smagte himmelsk" og Helge Clausen husker da også, at man stadig kunne finde svanekød et godt stykke op i 1930'erne til trods for fredningen. Fredningen stred ifølge Helge Clausen mod fiskerens og jægerens sunde fornuft, hvilket giver et godt indtryk af, hvor udbredt en tradition det var at spise svaner på Lolland.

Knortegæs – som lollikerne kaldte for Rulterne - var der også mange af, og de kom trækkende fra Sibirien på det helt rigtige tidspunkt. De kom nemlig i det tidlige forår, hvor forrådet var ved at slippe op. Farvandet omkring Lolland-Falster har været beriget med masser af ålegræs, hvilket dels var godt for ålefiskeriet men også for tiltrækningen af knortegæs. Ålegræs hører nemlig til en af deres livretter. De yngste rulter blev betragtet som de bedste og blev som oftest spist med det samme. Kødet blev skåret fra og stegt og skulle efter sigende smage herligt. De ældre rulter tog konerne gerne ind i landet, hvor de kunne sælges.

Et helt andet dyr man i dag kan finde, hvis man går på strandjagt langs Lolland-Falsters kyster, er østers. Fund tilbage fra jernalderen fortæller os, at der også dengang fandtes østers i farvandene omkring Lolland-Falster, men i dag er der tale om en anden slags østers. Det er den invasive stillehavsøsters. At en art er invasiv betyder, at arten ikke af naturlige veje er kommet til det pågældende område, og at den samtidig har en negativ effekt på biodiversiteten der, hvor den lander.

Stillehavsøsters er med stor sandsynlighed kommet til med skibe fra Asien og Amerika og har gennem nogle generationer tilvænnnet sig et mindre salt havmiljø. Derfor befinder den sig nu godt i kysterne omkring Lolland-Falster. Fjender har den ikke mange af og de slår sig gerne ned på muslingebanker, hvilket har store konsekvenser for muslingerne. Det er et problem fordi muslinger i høj grad er en del af fødekæden for andre dyr i havet. Derfor har naturvejleder i Lolland Kommune Klaus Bek en klar opfordring. Spis østers. Find dem langs kysterne og spis dem. Østers sidder ofte på stendiger og er derfor som regel mulige at tilnærme sig med et par vaders.



Se evt. link: <https://www.tv2east.dk/ud-i-naturen/ud-i-naturen-oesters>

SPIS
MÆD

Smagen af vildt.

Inden vi skal i køkkenet og smage på forskelligt vildt, så er det oplagt at snakke lidt om den smagsoplevelse, der venter os. Når vi smager bruger vi langt flere sanser end vi lige tror. Vi ser, hører, føler, lugter og smager. Men de som sanker eller går på jagt, taler også om smagen af naturen eller smagen af jagt, som noget, der er meget mere end det, som vi smager på tungen. Det er hele oplevelsen, stemningen, erindringen eller fællesskabet. Måske kender I det selv? At kødsaucen og cola smager anderledes, når I får den på campingferie fremfor derhjemme? Det er en lidt mere abstrakt snak om smag og det kan måske være svært at fremkalde i dag. Lad det så i stedet være en opfordring til at smage på nye ting og huske at smage i nye omgivelser.

At spise vildtkød giver en anden smagsoplevelse, end når vi spiser kød fra de dyr som normalt er tilgængelige i supermarkedet. Kødet har en anden tekstur, det vil nok føles mere sejt, så mundfølelsen vil være anderledes og tænderne skal arbejde en tand mere. Det skyldes, at de vilde dyrs muskler har sprunget, løbet eller fløjet meget mere end dyr vi opdrætter og holder i dyrehold. Kødet har også en anden og anderledes intens smag. Det skyldes særligt stoffet Myoglobin. Myoglobin hjælper dyret transportere ilt til forbrænding mens musklerne arbejder og det er der i den grad behov for, når de løber vildt rundt i naturen. Derudover indeholder myoglobin meget jern, så det kan være medvirkende til at noget vildtkød smager en smule af jern.

Kødets smag præges også af det som dyrene spiser. Det gælder sådan set for alle dyr, men fordi vildtets kost ofte er varieret og overvejende består af vilde planter, kan kødets smag kan have karakter af den specifikke egn, hvor dyret lever.



At sanke – smagen af vilde planter.

Akkurat som for jagt er der regler for, hvad og hvor meget man må samle i naturen. I Jyske Lov fra 1241 står der, at man fra offentlige områder måtte indsamle, hvad man kunne have i en hat. I dag finder man sankeloven under det som hedder naturbeskyttelsesloven, men faktisk er grundprincippet det samme. I dag står der, at man i begrænset omfang har ret til at indsamle nødder, bær, svampe, urter, grene osv. til privat brug.

Når vi taler smag og vilde planter, så har naturen faktisk hele paletten. Der kan findes salt, surt, sødt, bittert og umami. Salt finder man f.eks. i strandplanter langs kysterne, mens planter som skovsyre, havtorn og vildtæbler kan byde på surt. Sødt finder man hovedsageligt i bær og frugter. Det kunne være brombær, hindbær og hyben, mens bitterstofferne findes i urter og visse nødder. Umami findes bl.a. i tang, svampe og vilde asparges.

Mange af de nævnte planter og frugter kender I sikkert allerede fra supermarkedet. Men smagsmæssigt er der en forskel. Ofte har det grønt vi køber og spiser fra supermarkedet været igennem en forædlingsproces. Det kan være for at øge holdbarheden, ensartetheden og måske sikre, at det holder bedre under transport. På den ene side er det jo alt sammen gavnlige kriterier og frisk grønt fra supermarkedet kan sagtens smage rigtig lækkert. Desværre forsvinder der bare nogle smagsnuancer i takt med, at man ensarter og forædler planter og grønt. Hvis vi derfor vil udfordre smagene lidt, så er det altså om at komme ud og smage på nogle af de vilde planter.



Husk dog altid at være varsom derude. For selvom den danske natur i udgangspunktet er ganske ufarlig, så er der desværre ugler i mosen. Særligt blandt svampe, hvor det er en rigtig god ide at alliere sig med nogle som har forstand på, hvilke der er spisesvampe og hvilke der ikke er. Omvendt findes der f.eks. ikke en eneste giftig tangplante i Danmark. Her kan man altså ikke gå galt i byen, men man skal selvfølgelig altid huske at bruge sine sanser til at dufte og mærke om råvarerne er friske.

Vildt er sæsonbaseret.

Det kendetegner naturligvis også vilde planter og dyr, at de er sæsonbaseret. For dyrenes vedkommende er jagten reguleret, så dyrene på visse tidspunkter af året er fredet. Her må man altså ikke jage og skyde dyrene. For de vilde planters vedkommende følger de sæsonens gang. F.eks. er det svampesæson i de tidligere efterårsmåneder inden frosten kommer, men hvor skovbunden som regel er fugtig og præget af regn.

Ideer til samtale under fællesspisning:

Hvad er egentlig natur for jer?

Hvad er en naturlig smag?

Smageskema

Uddeles til hver gruppe



| RØGET VILDT | UDSEENDE | DUFT | TEKSTUR | SMAG |
|----------------|----------|------|---------|------|
| GÅS | | | | |
| AND | | | | |
| RÅDYR | | | | |

Opskrift på Pasta med fasan og svampe

5 kuverter pr. opskrift.

Ingredienser: 400 g. frisk tagliatelle (pasta)
2-3 fasanbryst
50 g. tørrede svampe (eller 100 g. friske)
2 fed hvidløg
3 dl. fløde
Revet skal fra 1 citron
1 håndfuld bredbladet persille
Sort peber
Salt
Olivenolie



Fremgangsmåde:

- Start med at sætte en stor grydefuld vand over at koge til pasta. Mindst 1 liter vand pr kuvert. Og husk et godt skud salt i vandet.
- Skær fasanbrystet i tern på ca. 2x2 cm og drys med lidt salt. Kom i en skål.
- Vask hænder og på et nyt skærebræt, snit svampene i mindre stykker. Start med at tage svampene op af a vandet, men gem vandet - der er masser af smag.
- Hak persillen fint, både stilke og blade.
- Pil og rens hvidløg og persille og hak hvidløg og persille fint.
- Sæt en stor pande over ved middel varme. Tilsæt olivenolie og steg hvidløget blødt i 3-4 minutter. Det må ikke skifte farve.
- Skru på middelhøj varme og tilsæt fasan kødet og steg i 2-3 minutter inden du tilsætter svampe og steger yderligere 1 minut inden du skruer ned på middel varme.
- Tilsæt fløden og lad det koge ind, så sovsen tykner lidt og smag til med masser af groftkværnet sort peber, fintrevet citronskal og lidt salt
- Hvis sovsen bliver for tyk kan I justere med vandet fra svampene.
- Mens sovsen simrer, kom da pastaen i vandet og kog til den er al dente - ca. 3 min. Smag dig frem
- Vend den kogte pasta sammen med sovsen og juster evt med lidt pastavand. Server med det samme med et drys persille ovenpå.

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.