SPIS MAD

# Madkultur dannelse og fællesskaber

**SPIS MaeD**
**Madkultur, dannelse og fællesskaber**

1. udgave, 1. oplag 2024

Redaktion:
Anna-Elisabeth Jensen, Museum Lolland-Falster
Henrik Schilling, Museum Lolland-Falster
Vibeke Knöchel Christensen, Museum Lolland-Falster

Forsidefoto: Ingrid Riis
Design & layout: Glyholt Grafisk Design
Tryk: TopTryk

**Gamle opskrifter og nye fortolkninger**
Af Henrik Stærke Voigt, Kost Studio

Mekanisk, fotografisk, elektronisk eller anden gengivelse
af denne bog eller dele heraf er kun tilladt efter Copydans regler.

Udgiver:
Museum Lolland-Falster Frisegade 40 4800 Nykøbing Falster

ISBN: 13 978-87-88334-57-9

EAN 9788788334579

# Indhold


SPIS Ma/eD - et ambitiøst madkulturprojekt ..... 8
Drømmen om en stærkere lokalt forankret madkultur ..... 12
Organisering og samarbejde ..... 16
Må man udfordre traditionerne? ..... 18
Madkultur på museer er ikke nyt ..... 24
Med gæsten, for gæsten ..... 32
En aktiveret lokal madkultur til fremtiden ..... 38
En kok er løs på museet ..... 44
Til middag hos Lola ..... 50
Når historien bliver spiselig ..... 58
At udfolde det fulde potentiale ..... 64
Madkultur markedsfører Lolland-Falster ..... 70
Madkulturen som gave ..... 74
Brød med faggrænser i undervisningen ..... 80
Madkultur inspirerer skolernes hjemkundskab ..... 84
Madkulturen markedsføres ..... 88
MAD - Danmarkshistorien bid for bid ..... 96
Moesgaards oldnordiske køkken ..... 102
Mad - mere end et måltid ..... 106
Krig og kostråd ..... 110
Flora Danica-stellet. Smagsoplevelser som understøttende formidling ..... 114
Evaluering, erfaringer og resultater ..... 122
Kost Studio: Det har vi lært ..... 132
Vi bærer madkulturen med os ind i fremtiden ..... 138

SPIS

MAD

# Projektresultater

SPIS Ma/eD har gennemført 52 skoleforløb for 42 folkeskoler og 10 privatskoler fordelt på fem emner og med udvikling af opskrifter til download for både skoleklasser og familier.

- ***Jordens fedme*** med fokus på bælgfrugter
- ***Frugternes land*** blandt andet med fokus på konservering af mad
- ***Kystmad*** med fokus på fiskeri og mad fra kysterne
- ***Vild mad*** med fokus på vilde dyr og planter
- ***Smag på julen*** med fokus på julemad

Skoleforløbene er for størstedelens vedkommende afholdt i det til projektet indrettede madkulturlaboratorium, men enkelte af forløbene er også blevet udbudt i skolernes egne skolekøkkener samt i forbindelse med Madens Folkemøde.

SPIS Ma/eD har gennemført:
53 åbne events og arrangementer, der omfatter:

- Historiske middage
- Åbne madlaboratorier og madquizer
- Stande på Madens Folkemøde, Sydhavsøernes Frugtfestival og Nakskov Havnefestival, Åben Havn på Langø
- Jagt- og syltedage
- Langbordsmiddage, herunder en langbordsmiddag på Fejø
- Podcasts som blev til på baggrund af legater uddelt gennem projektet

I samarbejde med CELF – Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster har SPIS Ma/eD udarbejdet unikke undervisningsforløb, som har inddraget de lokale producenter og bragt de studerende helt ud i marken og stalden, hvor råvarerne bliver produceret. Dette har ikke blot skabt en ny synlighed på råvarernes sæsoner, bæredygtighed og lokale islæt, men har også haft indflydelse på uddannelsen af kokke- og ernæringsassistentelever.

Projektet har været omtalt løbende i såvel trykt som elektronisk presse og på sociale medier. Facebook-siden havde i efteråret 2023 1.100 følgere, mens det gennemsnitlige antal årlige besøg på siden har ligget på mellem 9.500 og 11.000.

SPIS Ma/eD har udarbejdet en Pixi-udgave af projektbeskrivelsen og afholdt en vidensdelingskonference om maden og måltidet i historisk kontekst den 16. og 17. marts 2023 på Fuglsang Herregård. Center for Kulturevaluering på Aarhus Universitet har evalueret projektet og udarbejdet en evalueringsrapport.

Foto: Ingrid Riis

# Forord

Af Ulla Schaltz

**Det er altid med en smule vemod, at man som museum afrunder og forankrer erfaringerne fra så stort et projekt som SPIS Ma/eD. Derfor er det en meget stor fornøjelse, at vi kan samle vores erfaringer og resultater i denne bog.**

Vi har valgt at udvide skaren af forfattere med skribenter, som inddrager deres erfaringer fra andre madkulturprojekter. På den måde samler vi erfaringer i et bredere perspektiv og deler viden om historisk formidling af mad, der sætter vores resultater og erfaringer i relief sammen med en række historiske lokale signaturopskrifter fra Lolland-Falster.

Det er vores håb, at bogen inspirerer og skaber lyst til at arbejde videre med historisk mad som kilden til formidling for mange forskellige målgrupper. På Museum Lolland-Falster har vi haft stor fornøjelse af det, og madkulturprojektet har givet os vigtige skub i den rigtige retning.

Projektet har kun kunnet gennemføres takket være støtte fra Nordea-fonden. Der skal derfor lyde en stor tak til fonden for støtte, men også for at tro på partnerne i projektet, ja, faktisk for at føre os sammen. Fonden har undervejs ydet vigtig bistand til os, ikke mindst da Covid-pandemien betød, at aktivitetsplanen måtte ændres drastisk.

Der skal også lyde en tak til forfatterne, der har bidraget til bogen med artikler, hvor de videregiver deres vigtige erfaringer.

Tak til vores samarbejdspartnere i Kost Studio og tak til tidligere museumsinspektør ved Museum Lolland-Falster, Anne Vibeke Knöchel Christensen for sikker og dygtig projektledelse.

Rigtig god fornøjelse med læsningen.

# SPIS Ma/eD
# - et ambitiøst madkulturprojekt

Af Vibeke Knöchel Christensen

**SPIS Ma/eD Lolland-Falster er et ambitiøst madkulturprojekt. Det har sit udspring i erkendelsen af madens unikke evne til at samle, støtte og styrke fællesskabet. Projektet forankrer sig i Lolland-Falsters rige madkultur, der strækker sig gennem historien over nutiden til fremtiden og byder velkommen til alle.**

På Museum Lolland-Falster er ovenstående vores mantra i arbejdet med SPIS Ma/eD. Og hvordan gør man så det? Hvordan knyttes madkultur og museumsbesøg sammen, så det giver vores gæster en god oplevelse og os som fagfolk og formidlere det nødvendige "kick", så vi bliver endnu stærkere i vores interaktion med de besøgende?

## Målsætninger for SPIS Ma/eD

Med projektet har vi ønsket at skabe et samlingspunkt for lokalsamfundet og besøgende gennem udforskning, fejring og formidling af egnens rige madkultur. Det er ikke kun en rejse gennem historien, men også et forsøg på at styrke det nuværende fællesskab.

For at nå forskellige målgrupper har vi arbejdet med forskellige formidlingsmetoder i erkendelse af, at vi ikke kan skære alle og alt over én kam. Fra undervisningsforløb for skolebørn til åbne madlaboratorier og Til middag hos-arrangementer for voksne sigter projektet mod at inddrage alle aldersgrupper og samfundsniveauer.

Projektet har en klar forståelse af den geografiske udfordring i regionen og forsøger aktivt at inddrage lokale kokke, råvarer og produkter. Dette understøtter også målet om at støtte positiv udvikling i lokalområdet, især inden for fødevare- og destinationsudvikling.

## Aktiviteter for børn og familier

For folkeskolebørn har vi udviklet undervisningsforløb over emnerne Kystmad, Frugternes Land, Vild Mad, Smag på Julen, Jordens Fedme med flere, hvor de lærer om gamle retter og råvarer og får praktisk erfaring i køkkenet. Det skaber livlig interaktion og positiv respons fra både elever og lærere. Selvom udfordringer med offentlig transport var en faktor, der skal tages i betragtning i fremtidige tilbud.

Familier kunne deltage i Åbne Madlaboratorier, over samme emner som ovennævnte, og opleve både sjov og læring. Selvom covid-19-restriktioner påvirkede arrangementerne, var interessen stærk.

Et af projektets mål var at nå nye >
målgrupper med nye tilbud.

Foto: Ingrid Riis

Foto: Ingrid Riis

< Projektet gjorde aktivt brug af dygtige lokale kokke og gode kvalitetsprodukter for at støtte op om destinationens positive udvikling.

Alt udviklet undervisningsmateriale til både skoler og familier er frit tilgængeligt på museets hjemmeside: **https://museumlollandfalster.dk/projekter/spis-ma-ed/moed-spis-maed/**

En anderledes tilgang var at invitere familier til krydder-salt-workshops i forbindelse med Sommersjov-aktiviteterne i De Gamle Huse - Maribos frilandsmuseum. Det skabte en festlig atmosfære for alle aldre og fremhævede brugen af lokale ingredienser, som åbnede for dialog om ældre tiders brug af køkkenhaver og urter.

## Aktiviteter for voksne - Til middag hos-arrangementer

En innovativ tilgang er Til middag hos-arrangementerne, som inviterede til et måltid baseret på historiske råvarer og gamle retter; i nogle tilfælde dog tilpasset moderne ganer. Vi udnytter udstillingsstedets eksisterende fokus og historie og giver gæsterne en autentisk, eksklusiv og nærværende oplevelse med atmosfære ved at holde arrangementets størrelse nede og inddrage flere museumsinspektører, der skaber levende dialog med publikum.

Det unikke er ikke de historiske måltider/middage i sig selv, men måden hvorpå rammer og historie forenedes i formidlingen og forstærkedes gennem duft og smag til en dyb, næsten taktil, forbindelse mellem fortid og nutid.

Interessen for Til middag hos-arrangementerne har været overvældende, og de afviklede middage blev udsolgt på rekordtid. Den positive respons fra gæsterne bekræfter projektets succes og beviser, at det formår at levere en helhedsoplevelse, der går ud over simpel mad og rundvisning.

## Ekstern evaluering

En vigtig komponent har været en løbende evalueringsproces tilrettelagt og kvalificeret af Center for Kulturevaluering ved Aarhus Universitet. Her har museet høstet både læring og indsigt i effekten af vores tiltag.

Tilbage står SPIS Ma/eD-projektet, for mig som projektleder, som et levende eksempel på, hvordan madkultur og museumserfaring smelter sammen til en unik, inddragende oplevelse. Projektets fokus på forskellige aldersgrupper, lokale samarbejder og en helhedsorienteret tilgang gør det til en inspirationskilde for os selv og forhåbentlig også for andre museer. Ved at udfordre traditionelle rammer og afprøve nye tilgange har SPIS Ma/eD vist, hvordan museer kan bidrage til gæsternes velvære på flere niveauer.

Vaniljeparfait med karamelliserede nødder og bærsauce. >
Desserten til Jubilæumsmiddagen på Pederstrup.

# Drømmen om en stærkere lokalt forankret madkultur

Af Asmus Gamdrup, Louise Beck Brønnum og Peter Nøhr

**Vi mangler på dansk en god oversættelse af det franske begreb 'terroir'. Udtrykket beskriver på fransk, hvordan alle naturlige faktorer som vejr, vind og jordforhold i tillæg til det landbrugsmæssige håndværk forplanter sig i råvarers smag. Det kendes mest fra fransk vin, men bruges aktivt til at karakterisere og forstå smagen af det lokale i en lang stribe råvarer. Netop manglen på et ord, ja et helt sprog, til at beskrive lokal smag blev det tidligste startskud, der satte ideerne om madkulturprojektet SPIS MaeD i bevægelse.**

## National smag versus lokal smag

Det er måske ikke helt tilfældigt, at vi mangler en dansk ækvivalent for begrebet terroir. Med Danmarks store eksport af smør og bacon til England blev det i starten af 1900-tallet besluttet, at den engelske forbruger var bedre tjent med en fælles dansk kvalitet i stedet for en masse lokale variationer. Lurmærket kom i 1901, og hurtigt blev det besluttet, at alt dansk smør til eksport skulle være lurmærket og produceret efter nationale retningslinjer. Den nationale kvalitetsstandard blev en kæmpe økonomisk succes og kulminerede i 1930'erne, hvor Danmark en overgang var verdens største smøreksportør. Ideen om en national kvalitetsstandard blev den dominerende tilgang i dansk fødevareproduktion, og den store lokale variation, der engang herskede i dansk madkultur, blev gradvist udvasket.

Selvom Danmark ikke er verdens største land, så er de geografiske forskelle alligevel betydelige. De sandede vestjyske jorder og den markante vestenvind har givet et særligt råvaregrundlag og egne tilberedningsteknikker i den del landet. Mest berømt er den vestjyske bakskuld eller dabs, der tørres direkte i vestenvinden. På Lolland-Falster er det derimod den fede jord og det mildere klima, der er udgangspunktet for en særlig lokal madkultur.

## Drømmen om et terroir-projekt

I 2018 skrev kokken Peter Nøhr og jeg selv, begge fra madudviklingsfirmaet Kost Studio, sammen bogen EGN Vestjylland. Her forsøgte vi med en blanding af madhistorie og gastronomi netop at finde et sprog for at beskrive den lokale, vestjyske madkultur. Det var i

Foto: Ingrid Riis

Foto: Ingrid Riis

< Hovedretten til Jubilæumsmiddagen på Pederstrup.
Confiteret kartoffel, sprød kålsalat og braiseret kalveskank.

den forbindelse, at drømmen om et terroir-projekt blev født. Den måske lidt overambitiøse, tidlige idé var, at vi med de rette partnere ville kortlægge hele Danmarks lokale historiske madkultur. Nordea-fonden viste interesse, men foreslog fornuftigt nok at starte med et afgrænset område, og i fællesskab blev der peget på Lolland-Falster som interessant. Museum Lolland-Falster trådte her frem som den perfekte samarbejdspartner, både på grund af museets rolle som formidler af den lokale kulturhistorie og på grund af museets stærke forankring i lokalbefolkningen. I fællesskab definerede vi et mere konkret projekt - med sparring fra Nordea-fonden og museet som projektejer.

## SPIS Ma/eD blev til virkelighed

Projektet blev til madkulturprojektet SPIS MaeD. Drømmen var stadig at kortlægge den madhistoriske kulturarv, men nu med langt større fokus på at aktivere og levendegøre denne arv i aktuelle aktiviteter og undervisning. Drivkraften var en idé om mad og madkultur som et redskab til at styrke lokal stolthed og forankring. Det blev et mere praksisorienteret projekt: Den historiske madkultur skulle ud at leve. 'Fra jord til bord' skulle ikke blot være en gennemtygget frase, men en aktiv måde at arbejde på og udtryk for en autenticitet og nærhed, vi som samfund i stigende grad søger. Det er udgangspunktet for nye læringssammenhænge og fællesskaber, identitetsfølelse og dannelse, forståelse og stolthed.

Målgruppen blev defineret som børn og unge i aldersgruppen 10-25 år, familier og lokale madaktører. Dem, der gerne skal være med til at forme fremtidens madkultur. På den måde blev det endelige projekt et aktivitets- og aktørdrevet projekt, der afdækkede den lokale madhistoriske kulturarv. Czarens Hus, køkkenerne på uddannelsesinstitutionen CELF og museets udstillingssteder blev de arenaer, hvor mødet mellem lokale folkeskoler, CELF, områdets madkulturelle historie, lokale producenter samt kokke kom til live på tallerkenen.

## Egn og terroir

Ordet 'egn' er vores bud på et dansk ord for terroir, men egn har flere dimensioner. For skal man forstå 'smagen af et sted' er det i vores optik afgørende at tilføje kulturelle dimensioner til begrebet. Skal man eksempelvis forstå, hvorfor palmekagen i dag er en særlig tradition til påske på Lolland-Falster, så må man også forstå netop dette områdes kulturelle og historiske forbindelser til Polen på den anden side af Østersøen.

Med erfaringerne fra Lolland-Falster har vi bekræftet tesen om, at mad og madkultur er fantastiske redskaber, som skaber fælles smagsoplevelser og fællesskaber på tværs af traditionelle skel. Derfor håber vi på en dag at kunne brede erfaringerne fra Lolland-Falster ud til andre egne i landet. Det har været en afgørende lærdom fra projektet, at museer helt åbenlyst er en oplagt arena for at udfolde mødet mellem den historiske, den nutidige og den fremtidige madkultur.

# Organisering og samarbejde

Af Kasper Høhling Søsted

**Madkulturprojektet SPIS Ma/eD, som er geografisk rodfæstet på Lolland-Falster, er udviklet af madudviklingsfirmaet Kost Studio og Museum Lolland-Falster i samarbejde. De to parter ejer i fællesskab projektets immaterielle rettigheder, men efter aftale med Nordea-fonden har museet været juridisk og økonomisk projektejer og dermed også ansvarlig for den daglige ledelse. I rollen som projektejer og -leder har museet trukket på en årelang erfaring med rettidig afvikling af millionprojekter og med forankring af projektresultater.**

Projektet er med skelen til erfaringen fra tidligere projekter blevet koordineret af en styregruppe på seks deltagere fra henholdsvis museet og Kost Studio. Styregruppens leder er direktøren for Museum Lolland-Falster.

Den tværfaglighed, som de to parter har bragt med ind i projektet, der blandt andet spænder fra kulturhistorisk viden om madkultur og formidling til gastrofysisk metode og produktudvikling, har været en styrke i styregruppens monitorering af projektet. Navnlig når der skulle samles op og justeres på projektmål og -aktiviteter.

Det er også tværfagligheden, der har skabt grundlaget for samarbejdet med eksterne partnere i forbindelse med projektets undervisnings- og formidlingsaktiviteter. Blandt de vigtigste eksterne samarbejdspartnere er CELF - Center for erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster, forskellige netværk bestående af lokale fødevareproducenter, kokke og folkeskoler foruden lokale madaktører og eksisterende fødevarenetværk.

Allerede i udviklingsprocessen traf ledelsen den beslutning, at projektet skulle evalueres af en uafhængig professionel leverandør. Center for Kulturevaluering (CKE) fra Aarhus Universitet fik opgaven og har løbende i samarbejde med Kost Studio og museet indsamlet kvalitative og kvantitative evalueringsdata. CKE har efterfølgende analyseret og offentliggjort data i en fagfællebedømt rapport: Evaluering af EGN - lokal madkultur og historie.

Foto: Business Lolland-Falster

Der var travlt i køkkenet under Czarens Hus, når skoleklasserne skulle prøve kræfter med at filetere hornfisk i projektets Madkulturlaboratorium. >

# Må man udfordre traditionerne

Af Vibeke Knöchel Christensen

**I forbindelse med madkulturprojekt SPIS Ma/eD fik Museum Lolland-Falster mulighed for at udforske og styrke interaktionen med gæsterne gennem vores tilbud. Projektets rammer muliggjorde tilrettelæggelsen af særligt målrettede tilbud til mange forskellige målgrupper. Ligeledes gav projektformen plads til at lege med vores normale tilbudsformater. Det betød nytænkning af både rammer og indhold ud fra et mere legende og undersøgende perspektiv, og gav plads til mere tværfaglighed i vores formidling af forskellige emner under de fælles temaer: mad, måltid og madkultur.**

## Aktiviteter for børn og familier

Til skolebørn i folkeskolen har vi udbudt undervisningsforløb, hvor vi ikke blot har formidlet om gamle retter og råvarer, men også stået i køkkenet med børnene og lært dem at tilberede råvarerne for derefter i fællesskab at spise resultatet. Målet med undervisningen har været ligeligt fordelt mellem selve historiefortællingen, mestring af dagens udfordringer samt den sociale iscenesættelse af maden og måltidet. For nogle er det naturligt, at mad og måltid er en oplevelse, der deles i familien og med andre. For andre er det noget sjældent, og for atter andre noget ukendt og måske en anelse grænseoverskridende. Museets dygtige formidlere og undervisere har hele tiden haft øje for den enkeltes oplevelse og deltagelse i fællesskabet, mens der er blevet smagt og duftet og smagt igen på både råvarer og færdige retter. Undervejs har snakken været livlig og spørgsmålene engagerede. Responsen fra både elever og lærere har været positiv i en sådan grad, at vi har haft svært ved at leve op til efterspørgslen på vores undervisningstilbud.

Dog har vi undervejs måttet sande, at den geografiske placering af de udbudte forløb gør en forskel for, om folkeskolerne kan deltage på grund af den meget dårlige dækning med offentlig transport på Sydhavsøerne. Det er naturligvis noget, som vi har in mente ved fremtidige tilbud til folkeskolen og ved fremtidige projekter.

## Åbent MadLab og workshops

For familierne har vi afholdt såkaldt Åbent Madlab i vores køkken i Czarens Hus (Danmarks ældste fungerende gæstgiveri) i Nykøbing Falster såvel som ude i lokalområdet. Emnerne har så vidt muligt fulgt undervisningsforløbenes emner: Kystmad, Frugternes Land samt Smag på Julen. Også her har interessen for del-

Foto: Vibeke Knöchel Christensen, Museum Lolland-Falster

tagelse været fin, om end vi har været underlagt de gældende covid-19-restriktioner og den forsigtighed, vores gæster dermed også naturligt har udvist ved besøg på museet.

Anderledes frit var det, da vi inviterede familier til kryddersalt-workshops i forbindelse med de øvrige Sommersjov-aktiviteter i De Gamle Huse – Maribos frilandsmuseum hen over sommeren. Det var en festlig workshop, som passede alle aldre fra de ældste til de yngste. Alle kunne være med til at plukke timian eller løvstikkeblade, tørre og knuse dem og dermed få deres eget glas kryddersalt med hjem. Undervejs var der plads til hyggelige samtaler om, hvordan krydderurter dengang som nu har deres plads i madlavningen, og hvordan man hjemme ofte har adgang til flere velsmagende, vilde krydderurter, end man lige regner med.

Fælles for ovennævnte arrangementer har været et gennemgående fokus på nærvær og samvær med familien. Vores primære ønske var at give vores gæster oplevelser og viden, som de kunne tage med og fortsætte med i hjemmet. Vores museumsformidling har således taget udgangspunkt i den enkelte families ståsted og livssituation på baggrund af den dialog, som er opstået undervejs mellem den enkelte gæst og museumsformidleren.

## Aktiviteter for voksne

I forbindelse med madkulturprojektet kunne vi udvikle og afprøve et helt nyt formidlingskoncept: vores til middag hos-arrangementer.

De går i al sin enkelhed ud på at invitere vores gæster ind til et måltid, som tager udgangspunkt i historiens og datidens råvarer og klassiske madretter, for gennem duft og ikke mindst smag at formidle fortællingen om hine tiders levevis, samfund og befolkning. Der er tale om flere meget forskellige mad- og historieevents, som trods forskellene er bygget over samme skabelon.

Vi bruger udstillingsstedets eksisterende fokus/hovedperson/fortælling og udstillingsstedets rammer til at etablere en vej ind i fortællingen og historien. Vi sammensætter en menu baseret på datidens råvarer/opskrifter, dog med en tilpasning og nytænkning, som appellerer til nutidige ganer. Dette med en forståelse for, at få af os i dag har lyst til at betale og få serveret sulevælling og fedtemadder.

Vores mål har været at skabe en eksklusiv og nærværende oplevelse med plads til den enkelte gæst og de spørgsmål og dialoger, der måtte opstå i løbet af aftenen. Vi benytter os af to eller flere inspektører til at formidle historierne undervejs og skaber således et naturligt flow i fortællingen, som inddrager publikum i at deltage med egne oplevelser og tanker. VI bygger ligeledes på eksisterende normer for, hvordan vi agerer og ikke mindst interagerer som gæster til et middagsselskab. Dette understøtter følelsen af fællesskabet og den gode oplevelse.

Samarbejdet med lokale kokke og producenter samt brugen af udelukkende lokale råvarer og produkter er bevidst og understøtter et andet af vores projektmål:

at understøtte den positive udvikling i lokalområdet i forhold til fødevare- og destinationsudvikling. Kort sagt gør vi vores gæster opmærksomme på de mange gode producenter og produkter, Lolland-Falster har at byde på! Således er vi også meget bevidste om vores rolle som upartisk facilitator for fortællingen om den historiske baggrund for områdets produktions- og råvaretraditioner.

## Udsolgte events

Og det virker! Vi har helt fra starten oplevet en enorm interesse for vores til middag hos-arrangementer, og størstedelen af de afviklede middage blev udsolgt på under en uge; en enkelt på mindre end 5 timer!

Én ting er dog at sælge billetter og vække interesse hos publikum, noget andet er at indfri forventningerne. Heldigvis har responsen været enormt god, såvel på de enkelte events som på konceptet, og tilbagemeldingerne fra vores gæster har været tilsvarende positive. Alle events er blevet evalueret, både med personlige observationer af gæsterne og med spørgeskemaer. Derigennem har vi erfaret, at vores gæster kommer fra alle dele af landet; både sund og bælt bliver krydset for at smage på Lolland-Falsters historie. Og kommentarerne, vi får med undervejs og via spørgeskemaerne, lader os også forstå, at der er tale om mere end blot et måltid mad eller en rundvisning i en god udstilling. Vi leverer en helhedsoplevelse, som giver gæsterne mere end blot summen af de enkelte dele.

Kommentarer som nedenstående både varmer og giver indsigt i gæsternes tanker efter et arrangement:

Fælles for kommentarerne er, at de viser, hvad vi som fagfolk også oplever. Nemlig at denne form for formidling, hvor både lugte- og smagssansen bliver koblet sammen med den mere klassiske foredragsformidling eller rundvisning, rammesat af en given museumsudstilling, åbner for en sanselig og taktil forståelse af det formidlede.

Mad og råvarer er en genkendelig og umiddelbar indgangsvinkel, alle kan forholde sig til. Det er et emne, både ung og gammel kan tale ind i og have en holdning til uanset uddannelsesniveau, og som derfor er naturligt tilgængeligt og inddragende. Følelsen af at være en del af begivenheden og ikke blot tilskuer giver vores gæster en ekstra dimension, der styrker og højner oplevelsen.

"Ping-pongen mellem de to inspektører er guld værd. Det gør fortællingen levende, og man hører, I brænder for emnet. I er superdygtige!"

*kvindelig gæst, Til Middag hos Kapellanen*

"Vi kommer gerne og meget på museer i ind- og udland. Men efter besøget i dag har jeg fået øjnene op for, hvad de mindre (egns)museer kan."

*mandlig gæst, Til Middag hos LOLA*

"Jeg var med på museet med "Spis med Lola". Det var en meget stor oplevelse. Maden var fantastisk. De to arkæologer, der fortalte, fik os i den grad ført ind i stenalderverdenens liv. Jeg glæder mig til Til middag med Falsterbonden."

*kvindelig gæst, Til Middag hos Falsterbonden*

## Men hvorfor?

Og hvorfor er det så væsentligt for os som museum, altså ud over at vi naturligvis altid er glade for at sælge vores arrangementer? Vi har i mange år omtalt museers virke i forhold til den viden og historie, der formidles som en del af den dannelse, vi som borgere tilegner os igennem et liv. Her står vi som museer stærkt, da vi traditionelt er anerkendt som vidensinstitutioner. Vi åbner døren mellem videnskab og forskning og gør resultater og viden tilgængelig gennem udstillinger og formidling.

Den seneste forskning har belyst et andet værdisæt, som bør iagttages, når man taler om museers rolle og værdi. Det viser sig, at når gæster reflekterer over deres museumsoplevelser, det være sig dage, uger eller år senere, så kan deres oplevelser opsummeres og beskrives som 'bedre velvære'. Mere specifikt taler forskningen om fire typer af forbedret velvære, som museerne giver deres gæster:

Den ene er personlig velvære, som omfatter den undren, interesse og nysgerrighed, som museer naturligt er katalysatorer for, og som fremmer en følelse af personlig identitet. Den understøtter yderligere følelser af personlig forbundethed, påskønnelse, tilhørsforhold og harmoni med omverdenen, måske endda på en sjov og fornøjelig måde.

Den anden type er intellektuel velvære, hvor museer hjælper folk til bedre at forstå og genkende tidligere tiders aktivitet og samtidsforståelse. Undersøgelser viser, at folk beskriver dette som en øget påskønnelse af menneskelig og naturlig skabelse, hvor de genkender sig selv som en del af helheden. Under de bedste omstændigheder kan museerne endda være en guide til en bedre, mere informeret og kreativ fremtid.

Den tredje er social velvære. Fortællingen på museerne kan styrke gæsters følelse af tilhørsforhold til for eksempel familie, gruppe eller samfund på måder, der giver en højere grad af status og respekt samt forståelse for egen identitet.

Den fjerde og sidste er fysisk velvære. Historisk set opfattes museer som sikre og sunde miljøer, der giver folk mulighed for at samles, interagere, udforske, lege og nyde oplevelsen uden frygt eller angst.

Store udenlandske museer, såsom Smithsonian Institution i USA og British Museum i Storbritannien, har også eksperimenteret med lignende tilgange. De har skabt begivenheder og udstillinger, der går ud over traditionel formidling og inkorporerer sanselige oplevelser, som for eksempel smagsprøver, dufte og interaktive madlaboratorier. Dette skaber en dybere forbindelse mellem gæsten og udstillingen og bidrager til gæstens velvære.

Således forstået kan museumsoplevelser videregive positive følelser hos brugeren, der typisk resulterer i en kombination af ovennævnte. Ligeledes har ikke-museumsrelateret forskning vist, at folk generelt regner deres liv for tilfredsstillende og succesfuldt, hvis de konsekvent føler, at de har opnået denne form for personlige, intellektuelle, sociale og fysiske velvære-relaterede resultater.

Bevist eller ej, har museer længe udmærket sig ved at øge velværen, hvor gæsterne rapporterer, at deres museumsoplevelser får dem til at føle sig bedre tilpas med sig selv, mere informerede, gladere, sundere og mere berigede. Så svaret på, hvorfor det er væsentligt for museer at turde finde nye formidlingsveje og nå nye og flere målgrupper på nye og mere engagerende måder, er kort og godt: Derfor!  Vi gør en forskel!

Referencer:

**Falk, J. H. (2021).** *The Value of Museums: Enhancing Societal Well-Being*. Rowman & Littlefield. Washington.

Foto: Ingrid Riis

I projektet har vi deltaget i messer og festivaller som her på Madens Folkemøde, hvor vi tiltrak stor opmærksomhed. >

# Madkultur på museer er ikke nyt

Af Vibeke Knöchel Christensen og Anna-Elisabeth Jensen

**Museer har brugt mad og madkultur på forskellige måder i kulturhistorisk formidling på danske museer gennem et århundrede. Museer har vist udstillinger om mad og madkultur med genstande relateret til madfremstilling, -opbevaring og -servering, med andre ord: gamle køkkener, spisesteder og køkkengrej. Gamle kogebøger og smagsprøver på gamle opskrifter har været del af udstillinger, hvis formål var at fortælle, hvordan mad blev tilberedt og serveret i gamle dage.**

Nationalmuseet har en permanent udstilling, 'Madkultur', der udforsker dansk madkultur gennem tiderne. Udstillingen fokuserer på madlavningsteknikker, spisevaner og fødevareproduktion i forskellige historiske perioder.

Den Gamle By i Aarhus har et interaktivt madlaboratorium, 'Madmodum', hvor besøgende lærer om og eksperimenterer med historiske opskrifter og spisevaner. De får forståelse for, hvordan fødevareproduktion og køkkenudstyr har udviklet sig gennem tiden.

Den Fynske Landsby afholder en årlig madfestival, 'Historisk Madmarked', hvor man kan smage historiske retter og opleve den gamle fynske madkultur. Festivalen inkluderer demonstration af madlavningsteknikker fra det 19. århundrede.

Arbejdermuseet har haft udstillinger om arbejdernes madkultur og spisevaner og har fokuseret på arbejderklassens forskellige madvaner og mad som et socialt og kulturelt fænomen.

Man fristes derfor til at spørge: Hvorfor skal vi så også arbejde med mad og madkultur? Er der overhovedet noget nyt at finde på? Noget nyt at lære?

## Fortæller egnens historie

Madhistorien er en vital del af den lokale kulturhistorie. Råvarer, mad og måltider har formet vores hverdag og identitet siden tidernes morgen. Mad, madhistorie, madkultur og maddannelse hører hjemme på Museum Lolland-Falster som en accen-

Foto: Vibeke Knöchel Christensen, Museum Lolland-Falster

Foto: Ingrid Riis

< Kryddersalt-workshoppen i De Gamle Huse – Maribos Frilandsmuseum var et hyggeligt og lærerigt pusterum for familierne.

tuering af Lolland-Falsters rige kulturarv og gode fødevareresurser gennem 10.000 år. Vi har med afsæt i måltidsfællesskaber virkeliggjort og styrket en lokal samhørighed og stolthed med udgangspunkt i en rig madkultur.

Gode dyrkningsbetingelser og beliggenheden midt i Østersøen har historisk set gjort Sydhavsøerne til Danmarks rige og søde spisekammer.

Bundgarnsfiskeri og friskfangede og røgede ål trækker tråde fra stenalderens fiskegærder og fiskesuppe med fisk, krebsdyr, skaldyr, årstidens urter og svampe til middelalderens sildemarkeder.

Brødkornet er i 6.000 år dyrket på markerne. I 1800-tallet satte den store hvedeproduktion Lolland og Falster på madkortet. God hvede blev sendt til København i store mængder og indgik i bagernes lækre kager til det bedre borgerskab.

Herregårdslandskabet er indbegrebet af fødevareproducerende kulturarv, hvor ikke blot traditionelt agerbrug, men også husdyravl og jagt blev prioriteret gennem århundreder. Aalholm Slot og Nykøbing Slot var i århundreder centre for avanceret europæisk kogekunst. Herregårdene var med, da Christoffer den Tredje. påbød plantning af æble- og pæretræer i 1446, og igen da Danske Lov fulgte op i 1683 under Christian den Femte., hvor de første frugtplantager opstod netop omkring Sydhavsøernes mange herregårde, som havde det helt rette klima til frugtavl.

Der går en lige "sød" linje fra fortidens høst af honning til gærede drikke og konservering af frugter over importeret rørsukker, der blev forarbejdet i renæssancens sukkerhus på Nykøbing Slot, og frem til nutidens sukkerroeproduktion.

Ud fra gamle traditioner, såsom at se pinsesolen danse fra det gamle traktørsted ved Pomle Nakke kan man kombinere kulturarv, oplevelse, mad og identitet.

Omdrejningspunktet er madkultur; noget som udvikles konstant og fungerer som identitetsmarkør for både folkeslag og geografiske egne. Maden har altid været en samlende faktor, og det er grobund for aktiv deltagelse!

## Med historien ser vi frem

Museernes formidling af mad og madkultur fokuserer i dag mere på inddragelse og interaktivitet end tidligere. Man formidler historierne bag maden og dens betydning for samfundet gennem historien.

Med SPIS Ma/eD-projektet, støttet af Nordea-fonden, har vi vist, at madkulturen i et historisk perspektiv skaber ny læring og opdaterer museets eksisterende viden. Gennem konkrete handlinger er børn, unge og voksne kommet tættere på det historiske aspekt af madvaner, maddannelse og lokale fødevarer. Den historiske dimension er uvurderlig som katalysator og lokal debatskaber, der bygger bro mellem nutidens lokale fødevaresatsning og øernes historiske foregangsrolle i mad- og fødevaresammenhænge.

Den tværfaglige tilgang har inddraget og bygget videre på lokale initiativer som fødevarenetværket MULD, Madens Folkemøde og en infrastruktur som Naturlandets fødevareruter.

Igennem særlige skoleforløb med madlavningsevents, frugtplukning og tematiserede workshops kom deltagerne helt tæt på madens vej fra lokal råvare til tilberedt mad. Det gav dem indsigt i landskabets og geografiens betydelige rolle for madkulturen. Gamle og nyudviklede opskrifter, lokale ingredienser og råvarer giver dybere forståelse af måltidets betydning og ældre tiders kønsroller og måltidsmønstre. Således har projektet formidlet historier om tidligere tiders brug af råvarer og måltid og dermed skabt grobund for deltagernes egen spejling af en fortsat positiv fortælling gennem deres fremtidige engagement og indflydelse på fremtidens madkultur.

Projektet har skabt nye læringssammenhænge og fællesskaber samt understøttet den lokale forståelse af og stolthed over Lolland-Falster. Det har styrket forståelsen af noget så hverdagsagtigt og allestedsnærværende som maden og måltidet ved at gøre de historiske rødder tydelige og solidt koble dem til vores nutid og fremtid.

Mange gæster nød både mad og historie >
under arrangementet Til Middag hos LOLA.

Foto: Ingrid Riis

Foto: Ingrid Riis

Til middag hos-arrangementerne tiltrak gæster på tværs af mange aldersgrupper, og flere gæster kom tilbage til andre middagsevents. >

# Med gæsten, for gæsten

Af Vibeke Knöchel Christensen og Kasper Høhling Søsted

**SPIS Ma/eD lægger vægt på vigtigheden af madkulturen og dens evne til at forene og styrke samhørigheden og stoltheden over Lolland og Falsters rige kulinariske traditioner. Projektet er med sit kulturhistoriske udgangspunkt forankret i fortiden, men har mening og holdning til nutiden og det lokale samt blik for fremtiden. Derfor var udgangspunktetat at nå så mange brugere som muligt.**

Vores overordnede mål var at inddrage madkultur i museumsoplevelsen, så den ikke alene giver vores gæster en god oplevelse, men også styrker vores faglige kompetencer som formidlere. Vi ønskede at nå forskellige målgrupper ved at differentiere vores formidling af emnet.

Som museum har vi forskellige tilgange til formidling, da vi ikke kan nå alle målgrupper med én metode, og det gælder også i vores madkulturprojekt.

## Empatisk kortlægning

Selvom museet arbejder med segmenteringsmodeller og demografiske kortlægningsmetoder, er vi også fokuserede på at forstå gæsten på et dybere plan gennem såkaldt empatisk kortlægning. Her er fokus ikke klassiske segmenteringsparametre som alder, køn og livsstil, men gæsternes tanker, følelser og ønsker, deres oplevelser af sig selv og omverdenen og dermed også af en formidlingssituation. Kort sagt, hvad betyder noget for dem på det emotionelle plan.

Værktøjskassen er stadig begrænset af klassiske metoder som spørgeskemaer, interviews og observationer, men formuleringerne ændrer sig en anelse, og nysgerrigheden bliver mere åben og mindre ledende, selvom det har nogle iboende problematikker i forhold til statistisk efterbehandling. Spørgeskemaer og interviews indeholder mange flere beskrivelsesfelter og frie kommentarfelter, som er svære at kvantificere, og som man må kvalificere på anden vis. Men nyeste forskning viser, at gæster, som spørges ind til deres tanker og følelser mere åbent og nysgerrigt, også er mere villige til at dele deres oplevelse og videreformidle den til os som museum.

## Kunsten at holde pause

I den kulturhistoriske formidling af mad og især iscenesættelsen af madkulturens udvikling og de historiske madretter og råvarer har vi brugt forskellige virkemidler, hver især designet til at inddrage og fange forskellige målgrupper. Ved de historiske middage har vi prioriteret pause fra formidlingen og formid-

Foto: Ingrid Riis

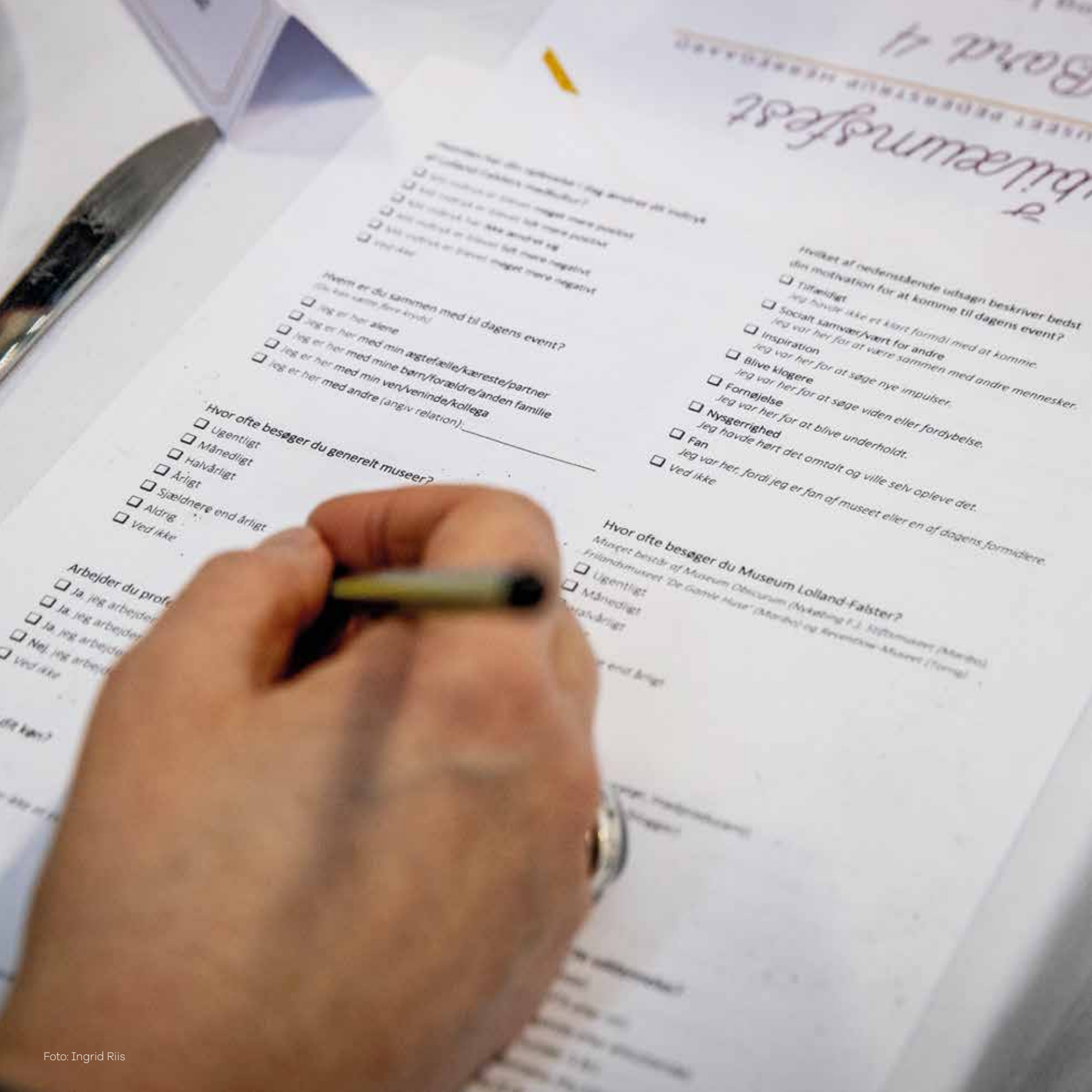



Foto: Ingrid Riis

< Evaluering gennem spørgeskemaer og interviews var vigtige værktøjer til løbende at tilrette og forbedre projektets tilbud.

lerens fortælling, pause til at snakke med de øvrige deltagere samt pause til at nyde maden og rammerne og til at lade de mange sanseindtryk synke ind. Vi har også prioriteret, at middagsarrangementerne favnede et relativt bredt prisleje, så de henvendte sig til forskellige segmenter. Desuden har vi haft fokus på også at tilbyde mindre events og gratis workshops, så økonomisk svagere gæster også fik del i museumsoplevelserne.

Oplevelsen af fællesskabet og læringen har været i centrum af vores skole- og ungetilbud. Fortællingen er baggrunden for oplevelsen, og rammerne har været kvalificerende men ikke endegyldige. Det kan føles som et kompromis med faglige grundkomponenter, men vores oplevelse er, at det til gengæld har givet en god platform for dialog med de deltagende børn og unge. Vi har dermed skabt grobund for at tage disse erfaringer med os og udvide rammernes betydning og indflydelse på fortællingen.

Når vi formidler madkundskab i historisk kontekst, arbejder vi ikke kun med en fortælling, som skal viderebringes, men med forskellige niveauer og indgangsvinkler til madlavningens praktiske aspekter, og det mentale aspekt i at tilgå råvarer og retter, man ikke tidligere har stiftet bekendtskab med. Det betyder, at vi som formidlere skal skabe et trygt formidlingsrum, hvor deltagerne kan håndtere at være på grænsen af deres egen komfortzone samtidig med, at de skal rumme mange nye informationer og viden. Det forudsætter, at vi arbejder med forskellige indgangsvinkler, har fokus på det sociale, på mestringen og oplevelsen i sig selv.

## Hvad har vi så lært?

Det kan være svært helt præcist at sætte ord på, hvad vi lærer af nyt i et projekt SPIS Ma/eD. Ikke kun fordi museer altid har gæsten for øje, når vi tilrettelægger nye formidlingstilbud. Men måske især fordi den læring, vi får undervejs, ikke lægges til side i en pæn kasse, som vi tager frem til slut i et projektforløb og siger: Det har vi lært. Den læring og erfaring, der akkumuleres i et så intensivt projekt, inkorporeres i projektet i form af løbende justeringer til gavn for projektet, os selv som formidlere og fagfolk samt gæsterne. Justeringerne bliver automatisk en del af vores fælles rutine, og efterfølgende er det svært at se, at man har gjort det anderledes før.

Lettere at se er nok den forskel, vi konstaterer i gæsternes oplevelse af vores tilbud. I skoletilbuddene var det tydeligt, at der er et kæmpe potentiale og ønske fra de lokale skoler om formidlingstilbud, der lægger sig op ad skolefaget madkundskab, men det er også tydeligt, at økonomi og tilgængelighed er en vigtig faktor i skolernes deltagelse.

I forhold til workshops og middagsevents har vi i høj grad oplevet, at den sociale kontrakt, som ligger latent som en usynlig aftale mellem deltagere omkring et middagsbord, forstærker oplevelsen af et fællesskab om det historiske måltid og den fortælling, som formidles undervejs. Det er erfaringer og spændende perspektiver, vi tager med os.

Referencer:

**Falk, J. H., & Dierking, L. D. (2000).** *Learning From Museums: Visitor Experiences and the Making of Meaning.* **AltaMira Press.**

**Falk, J. H. (2021).** *The Value of Museums: Enhancing Societal Well-Being.* **Rowman & Littlefield. Washington.**

**Sandell, R. (2002).** *Museums, Prejudice and the Reframing of Difference.* **Routledge.**

**Silverstone, R., Hirsch, E., & Morley, D. (1992).** *Consuming Technologies: Media and Information in Domestic Spaces.* **Routledge.**

Foto: Martin Dyrløv

# Groffenbrad

**På Falster er groffenbrad en ret bestående af saltet grisekød, lam, gåsekød, kråser og tørret frugt. Kødet blev kogt i vand og med tilgængelige krydderier. Det kunne være peberkorn, laurbærblade og nelliker. Når kødet var mørt, blev det pillet i mindre stykker, og man tilsatte den tørrede frugt og lod retten koge yderligere. Groffenbrad blev ofte serveret som søbemad med tørt rugbrød.**

## Groffenbrad

*Fra Lolland-Falsters historiske samfund, 2007-2008, af Bi Skaarup*

1 kg letsaltet grisekød - gerne et par skanke.
Husk, at benene også vejer.
3-4 gåsekråser
4-5 tørrede pærer
3 tørrede æbler
5 sorte peberkorn
2-3 laurbærblade
5 nelliker

Skanken skal saltes og ligge i køleskab et til to døgn. Eventuelt kan slagteren gøre den del. Skankene skylles, tørres af og brunes i en klat smør i en gryde eller stegeso. Skær grøntsager i mindre stykker med undtagelse af kartoflerne. De kommes i hele. Tilsæt alle grøntsagerne, øl og krydderier og lad det hele simre (ikke koge) i 2-3 timer afhængigt af størrelserne på skanken.

Imens kan det friske æble og den friske pære skæres i små tern og vendes med lidt af den friske timian samt saft fra citronen. Det er vigtigt at hælde citron på, ellers vil frugterne blive brunlige.

Når skankene er møre, tages de op, benet fjernes, og efter lidt hviletid kan kødet skæres i tynde skiver. Gem også kartoflerne. Resten af grøntsagerne og krydderier sis fra *(gem grøntsagerne til dagen efter - de kan sagtens bruges til biksemad)*.

## Groffenbrad med et twist

*Til 4 personer:*

2-3 saltede svineskanke
evt. 2 gåsebryst
smør
2 pastinakker
2 gulerødder
¼ knoldselleri
2 store løg
4 store kartofler
3 fed hvidløg
1 mørk øl
2-3 laurbærblade
5-10 kviste timian
10 peberkorn
2-3 tørrede pærer
2-3 tørrede æbler
1 frisk pære
1 frisk æble
1 citron

Tilsæt nu de tørrede pærer og æbler til saucen og lad den koge en anelse ind. Smag til med salt og eventuelt lidt citronsaft. Kog ind til ønsket smag og konsistens.

Har I også gåsebryst, skæres der tern i fedtet og krydres med salt. Brystet steges cirka 10 minutter på hver side ved middelvarme. Kødet skal ikke have for meget og gerne være rosa. Pas derfor på med at give det alt for høj varme. Lad brysterne hvile, og skær dem derefter i tynde skiver.

Mos de store kartofler groft med ekstra smør og smag til med salt.

Anret en klat kartoffelmos med skiver af skiftevis svineskank og gåsebryst. Kødet fra skanken vil være meget mindre fast, men vil sagtens kunne placeres i fine stykker/skiver. Hæld sauce over og drys til sidst med de friske æbler og pærer.

# En aktiveret lokal madkultur til fremtiden

Af Asmus Gamdrup, Louise Beck Brønnum og Peter Nøhr

**I 2023 sluttede det store treårige projekt SPIS Ma/eD. I hele perioden har samarbejdet med den lokale erhvervsskole CELF været en vigtig del af projektet, hvor kokkeelever og ernæringsassistentelever på Lolland-Falster får konkret kendskab og bedre forbindelse til områdets lokale fødevareproducenter. Nye forståelser og forbindelser, der kan omsættes i praksis, som velsmag på tallerkenen med afsæt i lokalområdet. Det er forhåbningen, at de elever, der i fremtiden kommer til at arbejde som kokke og ernæringsassistenter lokalt eller uden for Lolland-Falster, er stolte ambassadører for øernes madkultur og gode råvarer.**

Med projektet har Museum Lolland-Falster bidraget til, at eleverne øgede deres bevidsthed om de potentialer, der ligger i lokale råvarer, og den lokale madkultur, som giver grobund for, at eleverne kan agere som ambassadører for Lolland-Falster i fremtiden.

## I praksis

Den praktiske del af undervisningen og turene til producenter har været varetaget af museets samarbejdspartnere i SPIS Ma/eD-projektet, madhistoriker Asmus Gamdrup, gastrofysiker Louise Beck Brønnum og kok Peter Nøhr, som alle er medejere af madudviklingsfirmaet Kost Studio.

Helt konkret har projektet i et meget positivt samarbejde med CELF-faglærere for både kokke- og ernæringsassistentelever udviklet korte undervisningsforløb, hvor vi kobler områdets madhistoriske arv og nutidige producenter sammen og giver nogle helt konkrete anvisninger til, hvordan eleverne kan arbejde praktisk med lokal madkultur.

Det har vi gjort gennem en kombination af teoretisk og praktisk klasseundervisning samt halvårlige ture ud til en stribe forskellige fødevareproducenter på Lolland-Falster. Hver tur gik til nye producenter fra Frederiksdal på det vestligste Lolland og helt til havnen i Hesnæs på det østligste Falster.

Før hver tur fik eleverne en opgave, hvor de inden for en bestemt ramme skulle udvikle en menu med afsæt i de råvarer og producenter, som vi besøgte på vores ture.

Udgangspunktet i de overordnede emner, projektet arbejder med, er kystmad, frugternes land, vild mad og jordens fedme. Det har været afgørende for både forløb og producentture, at de blev tilpasset det eksisterende pensum for erhvervsskoleeleverne. Rammerne er således defineret af uddannelsens kompetencemål, mens indholdet er projektets bud på, hvordan kompetencemålene kobles sammen med lokalområdets madkulturelle arv og aktuelle fødevareproduktion.

Foto: Kost Studio

Foto: Kost Studio

## Besøg hos producenter

Vi har hvert år i projektets levetid besøgt producenter, men forløbene har udviklet sig en del i løbet af hele projektet. På den første tur tilbage i efteråret 2020 var fokus på Lolland. Først besøgte vi Marc Pabst på Pabst Bakery i Maribo, hvor Pabst talte om bagerhåndværk og lokale traditioner. Det fungerede som opfølgning på indholdet fra et forudgående undervisningsforløb om madkulturel arv, bagerhåndværk og terroir. Derefter gik turen forbi Lollandsgrisen på det vestlige Lolland og Den Grønne Verden på Søllestedgaard. Her gik alle i marken, høstede grøntsager og lavede mad over åben ild på basis af dagens råvarer.

Den sidste del med madlavning udviklede sig undervejs. I stedet for at producentturen tog en enkelt dag med afsluttende madlavning, blev det undervejs til indsamlingsture, hvor eleverne indsamlede råvarer til et menu-udviklingsforløb på CELF. En anden markant og positiv udvikling er, at kokkeelever og ernæringsassistentelever i projektet er begyndt at arbejde sammen på tværs af klassiske skel.

## Ud til producenterne

I september 2023 kørte projektets afsluttende producenttur som del af et tredages undervisningsforløb. Eleverne var inddelt i grupper med både kokkeelever og ernæringsassistenter i alle grupper. De skulle udvikle en menu, som de på tredjedagen skulle servere, med afsæt i de råvarer, de indsamlede. På førstedagen besøgte vi nogle af de samme steder som på vores første tur.

Elever og faglærere mødtes med Asmus Gamdrup og Louise Beck Brønnum, der sammen med faglærerne havde tilrettelagt turen, ved CELF i Nykøbing, hvor vi steg på bussen og kørte til Pabst i Maribo. Her holdt Asmus et kort madhistorisk oplæg om lokalområdets kulinariske traditioner, mens Louise fortalte om surdej og bakteriekultur, og hvordan netop bakterier er med til at udtrykke smagen af et sted. Eleverne lugtede til surdej, og Pabst havde forberedt en lille smagning af to brød, et på surdej og et gærbrød. Det blev brugt som udgangspunkt for en snak med eleverne om forskelle og ligheder. Derfra gik turen til Søllestedgaard. Her handlede det både om ølbrygning og grøntsagsavl, og der blev smagt på begge dele inden en skøn frokost, tilberedt af Søllestedgård. Inden turen gik videre, var eleverne i marken og køkkenhaven, hvor de indsamlede urter, grøntsager og tomater til den menu, de havde udviklet.

Fra Søllestedgård gik turen til Frederiksdal Kirsebærvin. Her fik vi rundvisning i marken og vineriet og hørte om, hvordan Lolland-Falster har særlige traditioner og smagsmæssige potentialer, når det kommer til frugtavl.

Den efterfølgende dag arbejdede eleverne i køkkenet på CELF, på tværs af ernæringsassistenter og kokkeelever. De udviklede deres retter med afsæt i lokalområdet, det de havde lært og med de råvarer, de havde indsamlet. Det hele blev serveret, præsenteret og smagt på tredjedagen.

## Læring og fremtid

Det har været meget opløftende at opleve, hvordan faglærere og elever har arbejdet med vores projekt og tilført central læring for projektet og Museum Lolland-Falster i tilgangen til, hvordan et samarbejde bedst skrues sammen. Det har været givtigt at arbejde direkte med CELF´s faglærere. De har været særdeles initiativrige og konstruktive. De tog aktivt imod alle forslag, vi kom med. Desuden har faglærerne en meget konkret forståelse af, hvilke læringsmål de skal opfylde samt elevernes niveau. Det er afgørende i udvikling af forløb og sikrer, at forløbene rent faktisk kan bruges og gør en forskel i undervisningen.

Vi håber meget på at fortsætte og udvikle samarbejdet med CELF i fremtiden, og der er konkrete planer i støbeskeen.

Foto: Martin Dyrløv

# Søbeærter/mælkeærter

**På Lolland er søbeærter en grøntsags-mælkesuppe, hvortil man spiste skinke, saltet flæsk, eller kogt spegesild. Søbeærter blev, og bliver, spist som en sommersuppe med gulerødder, kartofler og friskbælgede ærter. Opskrifterne findes i mange varianter, og  retten kan spises året rundt.**

## Søbeærter fra Lolland

1 l sødmælk
500 g nye kartofler
500 g nye gulerødder
250 g grønne ærter, nybælgede
1 bundt persille
salt og peber

Gulerødder og kartofler skrabes og skæres i mindre stykker. Sødmælken bringes i kog med kartoflerne, og efter 5 minutter tilsættes gulerødderne. Dette koger cirka 10 minutter.

Hertil kan serveres stegt flæsk eller bacon. Tilbage i 1700-tallet serverede man det ofte også med kogt spegesild.

## Nyfortolket grå lollandske søbeærter med creme fraiche og hvidløgsbrød

350 g gråærter (lægges i blød et døgn.)
1 løg
1 fed hvidløg
1 l oksefond
1 tsk. timian
1 tsk. salt
1 tsk. peber
1-2 spsk. olivenolie
4 skiver groft brød

Hak løg og hvidløg fint og steg det ved svag varme i olivenolie. Tilsæt gråærterne, salt, peber, timian og fond og lad det simre ved middelvarme i 15 minutter. Smag til og mos eventuelt nogle af ærterne med en gaffel, så retten tykner en smule.

Imens skæres nogle solide skiver groft brød – gerne surdejsbrød - som smøres med olivenolie og hvidløg. Læg brødeskiverne på en rist og giv dem 5 minutter i ovnen ved 200 grader.

Server ærteretten med en klat creme fraiche på toppen og sprødt hvidløgsbrød.

# En kok løs på museet

Af Asmus Gamdrup

**Hvordan oplever en professionel kok at stå ved et gammeldags brændekomfur og lave mad? Og hvorfor giver kulturhistorien overhovedet mening i moderne gastronomi og fremtidens madkultur? Madkulturprojektet SPIS Ma/ed skabte et usædvanligt møde mellem gastronomien og museumsverdenen. Vi har spurgt kok Peter Nøhr fra projektpartneren Kost Studio, hvordan det møde var.**

Opgaven var den enorme jubilæumsmiddag på Pederstrup Herregård, hvor den sidste greves jubilæumsmiddag fra 1918 blev nyfortolket i Ridehusets prægtige rammer.

Menuen stod på langtidssimret oksesuppe med souffléboller, urteolie og sæsongrønt, langtidsbraiseret kalveskank, confiteret kartoffel med citrontimian og brunet smør, en sprød kålsalat og som dessert vaniljeparfait med karamelliserede nødder og bærsauce. Alt sammen med afsæt i de oprindelige opskrifter, men nyfortolket af Peter Nøhr. Før Peter etablerede Kost, nu Kost Studio, arbejdede han på en stribe fine restauranter verden over. Fra de 3-stjernede Michelinrestauranter, El Cellar de Can Roca i Spanien og The French Laundry i USA, til Svinkløv Badehotel og Saison hos Erwin Lauterbach i Danmark. Til jubilæumsmiddagen skulle han arbejde på det gamle brændekomfur. Hvordan var den oplevelse og mødet med historisk teknologi?

"Det var sjovt. Det er meget mere rustikt end at arbejde i et professionelt køkken. Der er ingen termostat, som styrer komfuret. I en moderne restaurant laver du ekstremt præcis mad, og du har udstyr, der kan det hele. Ved brændekomfuret er det meget vigtigt, at du bruger dine sanser, du skal mærke, dufte og se, hvad der sker," siger Peter og fortsætter:

"Når du arbejder ved brændekomfuret, får du for alvor lov til at udfolde dit kokkefaglige håndværk. Det er madhåndværk. Det er det selvfølgelig også i de topmoderne køkkener, men i de her rustikke rammer bliver erfaringen og sanserne altafgørende."

Kok Peter Nøhr arbejder i det gamle herregårdsdkøkken på Pederstrup. >

Foto: Ingrid Riis

Foto: Ingrid Riis

< Kok Peter Nøhr anretter smagsprøver i herregårdskøkkenet på Pederstrup.

## Madhistorie og fremtidens gastronomi

Ud over at være et grundlag for menu-udvikling, så kan madhistorien også tilbyde andre perspektiver for gastronomien. Det Ny Nordiske Køkken fylder 20 år i 2024, og dengang, for 20 år siden, fik moderne dansk gastronomi et manifest med nogle overordnede retningslinjer. De handler blandt andet om at være sæson-orienteret og arbejde med de lokalt tilgængelige råvarer. De retningslinjer flugter i høj grad med den historiske tilgang til madlavning, hvor man selvsagt var dybt afhængig af, hvad der kunne gro på marken uden for vinduet. Og så handler det historiske køkken også om at være dygtig til at bruge madhåndværket til at forlænge sæsonerne.

"Vores vigtigste tilberedningsteknikker er forankret i historien. Det gælder både saltning, røgning, tørring syltning. Det er alt sammen metoder, der både forlænger holdbarheden og udvikler smagen af den råvare, du arbejder med," fortæller Peter.

Han understreger betydningen af, at moderne kokke lærer af madhistorien.

"En af de helt store gastronomiske trends i tiden er fermentering. Men fermentering er også forankret i vores ældste historie og er hjørnestenen i alt fra brødbagning til vinproduktion. Hvis du vil være en dygtig madhåndværker, også i forhold til at blive dygtig til at fermentere, så kan du ikke undvære historien."

Også i fremtidens gastronomi ser Peter muligheder for at bruge de historiske forståelser og det madhåndværk, som er udviklet gennem århundreder. Et vigtigt fokus for fremtidens madkultur bliver at implementere bæredygtighed, og i øjeblikket er der meget opmærksomhed på, at vi skal spise flere bælgfrugter. Både af hensyn til kvælstofbalancen på marken og til proteinbalancen og aminosyrerne i kroppen. Og her indgår netop Lolland-Falster, som en del af det gamle 'ærtebælte', med de historisk vigtige Lollandske Rosinærter.

"Skal vi spise mere bæredygtigt, så tror jeg på, at velsmagen er fuldstændig afgørende. Ellers er det svært at rykke ved forbrugernes adfærd. Velsmagen kan komme både fra råvarerne, hvor Lolland-Falster har et særligt potentiale for at lave velsmagende bælgfrugter, og så fra madhåndværket. Vi har brug for at blive bedre madhåndværkere for at tilberede mere bæredygtige måltider. Her kan vi lære af historien."

Foto: Ingrid Riis

Hovedretten anrettes og serveres midt i udstillingen. >

# Til middag hos Lola

Af Marie Brinch

**Da jeg var barn, besøgte jeg det daværende Arkæologiske Forsøgscenter Lejre (nu Sagnlandet Lejre) og deres stenalderboplads, hvor beboerne bød på en kop fiskesuppe. Det blev mit første møde med stenaldermad: en smagløs, usaltet suppe med fiskestykker og ubestemmelige urter uden smag . I suppens overflade flød en lille, druknet bille rundt. Det var uappetitligt, men føltes også meget autentisk. Men var det nu også det?**

Faktum er, at vi ikke ved, hvad man spiste i stenalderen. Eller rettere: Vi ved godt, hvilke råvarer, der var tilgængelige, men ikke hvordan stenalderens mennesker sammensatte dem.

Var deres fiskesuppe virkelig smagløs og usaltet? Eller kogte de måske suppen på saltvand eller med salturt? Blev der kræset for ingredienser og smag? Havde en stenalder-kok virkelig accepteret en død bille i suppen?

## Tag de primitive briller af

Vores opfattelse af stenalderens mad hænger tæt sammen med vores opfattelse af stenalderen generelt. Når vi italesætter stenalderen som en primitiv periode, hvor hver dag var en kamp for overlevelse, så afspejles det naturligvis i vores opfattelse af stenaldermenneskenes madlavningsevner.

Generelt viser de arkæologiske fund dog alt andet end primitivitet. Det var komplekse samfund, hvor praktik og æstetik gik hånd i hånd. Mest af alt var de mennesker, der biologisk og kognitivt var som os. Deres miljø og erfaringshorisont var anderledes, men deres evne til opfindsomhed, perfektionisme og nydelse var den samme. Hvorfor skulle dette ikke lade sig afspejle i deres madlavning?

Når det er skrevet: Smag er i sin helhed en individuel oplevelse, som trækker på et komplekst netværk af fysiologiske, psykologiske, sociale og kulturelle aspekter. Rejser man ud i verden, kan man blive præsenteret for mad, som for den uindviede kan forekomme direkte uspiselig, men for de lokale er en højtelsket delikatesse. Det er snarere med disse briller, at vi skal se på stenalderens madkultur.

Foto: Ingrid Riis

Foto: Ingrid Riis

< Desserten serveres.
Bær med blomster og granité.

## Smag er kulturelt bestemt

Vi ved med sikkerhed, at man stenalderen tyggede på birkebarksklumper. For en moderne dansk gane er smagen ikke nogen udpræget rar oplevelse. Birkebeg er bitter og har en kraftig tjæreduft og -smag tilsat røg. Med et glimt i øjet siger vi, at det ikke er underligt, at stenalderkvinden "Lola", hvis DNA var bevaret i en lille klump tygget birkebeg, spyttede begklumpen ud. Men det er meget muligt, at vi tager fuldstændig fejl. I Finland vækker smagen og duften af birkebarksbeg lykkelige minder, enten man møder den i lakrids, tyggegummi, shampoo eller sæbe. Det er en højtelsket duft, som er indlejret i den finske kultur og identitet. Måske det samme gjorde sig gældende for Lola?

Der er desværre meget, vi aldrig kommer til at forstå om stenalderen, herunder deres madkultur og hvilke smage og dufte, der var indlejret i deres hukommelse fra barnsben. Kan vi nogensinde frembringe et autentisk stenaldermåltid? På nuværende tidspunkt er svaret nej.

## Maden skaber rammen

Så giver det overhovedet mening at invitere til middag hos Lola? Det skal først og fremmest nævnes, at den tre-retters menu ikke blev markedsført som et autentisk stenaldermåltid, men snarere som et måltid, der tog afsæt i stenalderens råvarer. Menuen var altså ikke autentisk, men det var oplevelsen af et yderst velsmagende måltid med udgangspunkt i stenalderens råvarer. Vores menu var fjernt fra den uappetitlige fiskesuppe, jeg fik serveret som barn, og det med fuldt overlæg. På Museum Lolland-Falster vil vi gerne gøre op med billedet af den primitive stenalder, hvor menneskene på nærmest dyrisk vis fortærer deres mad for at overleve. Vi ville vise, at man med udgangspunkt i stenalderens råvarer faktisk godt kunne frembringe et smagfuldt og delikat måltid. Mon ikke også stenalderens mennesker har mærket forventningens glæde, når duften af stegt and spredte sig over bopladsen - præcis, som vores gæster oplevede det, da kokken færdiggjorde hovedretten midt i udstillingen?

'Til middag hos Lola' var en totaloplevelse, hvor alle sanser kom i brug. Måltidet blev indtaget i selve udstillingen, gæsterne sad ikke ved borde, men på klapstole placeret mellem montrerne. Lyden af knitrende ild spredte sig fra ildstedet, en måge skreg ude over vandet og vinden susede i trætoppene, mens roen sænkede sig, og forventningens glæde afløstes af nydelsesfuld tilfredsstillelse, da gæsterne satte tænderne i charcuteri af andepølse med syltet grønt, en cremet grød på ristet emmer og enkorn med høost, hasselnødder og andebryst og endelig en bærdessert med granskudssukker, syltede blomster og granité.

Mellem retterne fortalte museets værter, herunder forfatteren af denne artikel, om de arkæologiske fund, om råvarerne og naturligvis om Lola og hendes verden. Fortællingerne, den stemningsfulde udstilling og den lækre mad sugede gæsterne ind i stenalderens verden. Frem for at være distancerede tilskuere til en udstilling, blev de en aktiv del af den. Og det virkede.

## Et vindue til stenalderen

I Danmark stifter de fleste mennesker første gang bekendtskab med stenalderen i tredje klasse. Desværre betyder det også, at kompleksiteten ofte må lade livet for en simpel fortælling om jægere og bønder, der er

mere spiselig for en barnehjerne. Måske tilsat et kedeligt museumsbesøg, hvor man kan se på endeløse rækker af flintøkser og andre flintredskaber, der ligger stumme og kolde i montrerne. For mange bliver dette første møde med stenalderen også det sidste. Men det er ikke retfærdigt over for oldtidens længste tidsperiode, ikke mindst fordi stenalderens mennesker stod over for mange af de samme udfordringer, som nutidens. Deres udfordringer kan spejles i vores på godt og ondt. Men de giver også håb, for trods voldsomme klimaforandringer, miljøkatastrofer og kulturforandringer, klarede man skærene; de fandt løsninger og tilpassede levemåder.

Vi forsøger ikke at male et billede af stenalderen som et paradis eller stenalderens mennesker som ædle vilde og uskyldige Adam'er og Eva'er, der troskyldigt rendte rundt i pagt med naturen.

Håbet med arrangementet var at give publikum en museumsoplevelse ud over det sædvanlige, men også at åbne et vindue til stenalderen og give gæsterne et indtryk af den rigdom og kompleksitet, som perioden byder på, og måske vække deres nysgerrighed og lyst til at vide mere.

Efter at have gennemført 'Til Middag hos Lola' fire gange kan jeg med en vis selvtillid sige, at det lykkedes for os.

Museumsinspektør og arkæolog Marie Brinch >
formidler mellem serveringerne.

Foto: Ingrid Riis

Foto: Ingrid Riis

# Svane/gåsesteg

Det går ikke længere at inviterere til svanesteg. Svanen er totalfredet, men var engang en populær spise ved kysterne på Lolland-Falster. Den blev både serveret som steg, suppe og bøffer, ligesom det var populært at ryge brysterne. Vi erstatter her svanen med en gås, men den tilberedes som svane.

## Den historiske svane-opskrift

1 svane
2 tørrede æbler
2 tørrede pærer
en håndfuld svesker
salt

*Fra Westergaard, Danske Egnsretter.*

Svanen blev saltet og fyldt med tørrede æbler, pærer og svesker, hvis man kunne skaffe dem. Herefter stegtes den i ovn. Temperatur og tid afhængiger af størrelsen.

## Nyfortolket svane på gås

1 gås 4-5 kg
2 friske æbler
1 appelsin
en håndfuld svesker
salt
stegepose størrelse XXL

Skær æbler, svesker i mindre tern. Fjern skallen fra appelsinen og skær også den i tern. Salt gåsen godt indvendigt og udvendigt og stop den med fyldet. Gåsen lægges i en ekstra stor stegepose og steges ved 125 grader almindelig varme i 4-5 timer. Når gåsen er færdig, vil der i stegeposen være den lækreste fond, som kan bruges efter fri fantasi.

Tag gåsen ud af stegeposen og lad den trække i minimum 30 minutter. Skær den herefter ud i de ønskede serveringsstykker og smør skindet med overskydende fedt og salt. Ovnen tændes på grill ved maksimal temperatur, og stykkerne grilles herefter kort og under opsyn, til skindet er sprødt. Tilbehøret er frit, men med den fond, som er kommet under stegningen, kan det kun blive godt.

Madkulturprojektet har åbnet op for nye samarbejder >
med madformidling som omdrejningspunktet,
til stor glæde for gæster i alle aldersgrupper.

# Når historien bliver spiselig

Af Anne Lotte Sjørup Mathiesen

**De Gamle Huse, frilandsmuseet i Maribo, var en naturlig medspiller i madkulturprojekt SPIS Ma/eD, da fortællingerne her er dedikeret livet på landet i 1700- og 1800-tallet, hvor tilværelsen primært handlede om mad. Fra fødsel til grav og fra morgen til aften blev råvarer dyrket, tilberedt og ikke mindst spist. Fra hverdagens ensformige kost med grød, brød, saltet kød og øl til mærkedagenes mere overdådige måltider med frisk kød, stærk øl og søde sager.**

Om situationen var den ene eller anden, så spillede maden en afgørende rolle for datidens befolkning. Faktisk så afgørende, at det til tider var et spørgsmål om liv eller død. Man var på den, hvis høsten slog fejl, sygdom hærgede, og dyrene pludselig døde. Eller man fejrede det, hvis sæsonen var god, bød på overflod og gav mætte maver til alle. Vi finder derfor ofte meget rørende og dramatiske fortællinger om netop mad, da det var her, der oftest var mest på spil.

Fortællinger som disse indgår som et vigtigt og naturligt element i stedets daglige formidling. Men med madkulturprojektet fik vi mulighed for at tage formidlingen og museumsbesøget til et helt nyt niveau. For med stedets originale bindingsværkshuse som kulisse befinder vi os lige midt i historien. Der, hvor vores forfædre forberedte og indtog tusindvis af måltider, så børn og svage dø af sult i krisetider og inderligt håbede på en mild vinter med forråd nok, når efterårsmørket sænkede sig. Vi kommer helt tæt på. Så tæt, at vi næsten kan lugte madosen fra køkkenet, høre snakken ved spisebordet eller fornemme dyrenes stille puslen i stalden. Så vi tænkte, hvorfor ikke tage oplevelsen skridtet videre og rent faktisk smage på fortiden? Men hvordan smager Lolland-Falsters fortid?

## Madformidling i et autentisk miljø

Engang var egnsretter forbundet med de råvarer, der kunne dyrkes i et lokalområde, og samme ret kunne således variere i smag fra landsdel til landsdel. De blev overdraget gennem generationer, men med industrialiseringen i slutningen af 1800-tallet fulgte store opbrud og forandringer, også i køkkenet. Så for at kunne skabe en autentisk og ikke mindst lokal 1800-tals madoplevelse gik vi på jagt i gamle opskrifter og kilder. Vi udviklede en femretters menu i samarbejde med madkulturprojektets kok og en lokal kok. De lagde vægt på lokale råvarer og ikke mindst troværdigheden i forhold til de originale opskrifter. Men for at gøre oplevelsen spiselig videreudviklede kokkene retterne til vores moderne ganer.

Foto: Museum Lolland-Falster

Foto: Ingrid Riis

Om det siger Thorbjørn Kristensen,
kok ved arrangementet 'Til middag hos Falsterbonden':

"For mig er det at formidle viden om egnsretter som små akkorder sat sammen til gode madoplevelser mellem generationerne. Århundreders smag og kultur går hånd i hånd, som en fælles identitet. Den gamle viden er som en modstander af den moderne smagløse industrimad og, ikke mindst, et bidrag til fremme af folkesundheden. Det er nutidens unge, der skal være de kommende traditionsformidlere og ambassadører for de egnsretter, vi skal tale om, og som vi er rigtig stolte af om 100 år. Smagen af ægte madkultur formidlet på frilandsmuseet i Maribo - mellem de gamle huse. 1000 tak for at give mig som kok lov til at deltage på rejsen gennem egnsretter, en rejse jeg håber at fortsætte."

Det var ligeledes vigtigt, at menuen repræsenterede en landsbys sociale forskelle. Vi skulle have et kik til alle samfundslags køkkener. Vi opfandt derfor arrangementstypen 'walk & eat', hvor vi besøgte museets forskellige huse og spiste husstandens mad. Fra skoleelevens fedtemad og møllerens kage til gårdmandens svinenakke og husmandens grøntsagsfyldte grød. Så med historien, fortællingerne, maden og ikke mindst den autentiske lokalitet har vi på magisk vis skabt en helhedsoplevelse, hvor alt gik op i en højere enhed.

Om det siger Maria Wrona,
lokal deltager ved arrangementet 'Til middag hos Falsterbonden':

"I sandhed en helhedsoplevelse! Det gav en helt ekstra dimension at få lov at smage på egnsretter (med et twist) lige der i selve miljøet på frilandsmuseet på kanten af Søndersø. Det var en fantastisk oplevelse at få lov at smage på friskt tilberedte egnsretter, alt imens de veloplagte fortællere udrullede historier for os gæster. Vi kunne næsten fornemme, hvordan livet i landsbyen omkring os havde været."

< Retterne fik et næsten æstetisk udtryk og gav noget til alle sanser.

Når der serveres æbleskiver på Lolland-Falster, skal de naturligvis fyldes med en lokal snaps så de bliver til en 'Svupsak'. >

Mange af eventets gæster var lokale og havde derfor en holdning til den menu, vi serverede. Det var minder fra barndommen, traditionsrige opskrifter, der hørte en højtid til, eller retter, som de aldrig havde turdet smage. De var derfor skeptiske og forbeholdne inden serveringen, men ved at give de gamle retter nyt liv, fik alle en velsmagende madoplevelse. Og vi fik rent faktisk omvendt skeptikerne. Flere deltagere har endda deltaget i andre af vores madevents, da de efter egne udsagn "fik mere end de forventede" og ønskede lignende oplevelser.

## I bæredygtighedens tegn

Madkulturprojektet har givet os en naturlig mulighed for at inddrage flere af FN's verdensmål i vores formidling. Bæredygtighed, forbrug, produktion, sundhed og sult er relaterbare til vores forfædres liv og giver et moderne perspektiv på deres historie. For til trods for at der er verdener og 250 år til forskel, kan vi godt lære noget af de metoder, tilgange og verdenssyn, de praktiserede. At vores ressourcer ikke er ubegrænsede, at udfordringer kan give nye muligheder, og at vi skal tilpasse os naturen, ikke omvendt.

Dengang havde de adgang til fødevarer i baghaven, spiste efter årstiden og anvendte alle råvarer. Ikke som i dag, hvor råvarer er til rådighed året rundt, haver er belagt med fliser, og mængden af madspild er ubegribelig. Tanker som disse har været et bærende element i forbindelse med afholdelsen af vores madevents. Her er råvarerne lokalproducerede, maden portionsanrettet, og ved hver servering har vi tydeliggjort produkternes herkomst. Og ved at sætte det hele ind i en lokalhistorisk kontekst håber vi at inspirere vores deltagere til at handle lokalt hos øernes mange fødevareproducenter og dermed føle en forbindelse til fortidens ideologier.

**For 250 år siden var 90 procent af Lolland-Falsters befolkning bønder, bosat i større og mindre landsbyer. Her levede de på naturens præmisser, var selvforsynende og fulgte årets gang efter nøje afprøvede metoder, generation efter generation, uden nogen udsving.**

### Menu

- Æbleskive med snaps (svupsak)
- Sprødt rugbrød med støv af flæskesvær, lardo og rå grøntsager med dip
- Cremet perlebyggrød med bagte porrer og løvstikke
- Langtidsbagt svinenakke med ølsauce, pærer og bagt kartoffel
- Mikmuskage med tørrede frugter og smør
- Grød på sommerbær med fløde og crumble

Foto: Ingrid Riis

Til flere middage mødte nogle gæster op i historiske dragter til glæde for både dem selv og de øvrige gæster. >

# At udfolde det fulde potentiale

Af Louise Sebro

**Reventlow-Museet, et af Museum Lolland-Falsters udstillingssteder, har til huse i hovedbygningen på herregården Pederstrup på Vestlolland. Museet er et interiørmuseum, hvor museumsgæsten besøger familien Reventlow og går rundt i de indrettede stuer og i det historiske køkken.**

Tidsmæssigt dækker museet to perioder. Hovedetagen afspejler et hjem omkring år 1800, hvor statsmanden og den berømte reformator C.D.F. Reventlow, hans hustru og deres 12 børn levede et romantisk inspireret landliv i huset.

Kælderen derimod afspejler en modernisering foretaget i midten af 1800-tallet, og formidlingen her fokuserer på det store brændekomfur fra 1850'erne, som er fuldt funktionsdygtigt. Som et ekstra udstillingsrum har museet dertil det store ridehus fra 1870, hvor der afholdes events og vises kunstudstillinger.

## Fokus på mad og måltidskultur

Allerede inden madkulturprojektet SPIS Ma/eD blev sat i værk, var arbejdet med mad og måltidskultur defineret som ét af de vigtigste fokusområder for Reventlow-Museet. Som led i et stort Interreg-projekt, South Baltic Manors, var museet deltager i et ganske omfattende udstillingsprojekt, hvor syv udstillingssteder i Tyskland, Litauen, Polen, Sverige og Danmark hver skabte en temaudstilling om herregårdskultur. Reventlow-Museets tema var 'Mad og måltider på herregården', og det førte til nyindretning af en spisestue, med sanselige formidlingselementer som dufte og mulighed for at røre genstandene. Samtidig blev der indrettet et moderne restaurations- og skolekøkken, og det historiske køkken og komfuret blev gjort klar til brug. Siden da har en vigtig del af formidlingen inden for museets almindelige åbningstid været levende formidling ved komfuret.

Der var, da madkulturprojektet gik i gang, således allerede aktiviteter på vej, som kunne spille sammen med de nye tiltag, projektet kunne bidrage med. Og med Interreg-projektet var rammerne for at udfolde storslåede mad-events, som projektet lagde op til, således på plads. Derfor faldt opstarten helt perfekt sammen med planerne om, hvordan vi ville skabe bedre madformidling med fokus på herregårdskultur.

## Nye muligheder

Vi havde på Reventlow-Museet overvejelser om, hvordan vi kunne skabe store historiske middage, inden madkulturprojektet gik i gang. Det er imidlertid et større projekt at skabe et bæredygtigt event, når der både skal samarbejdes med kvalitetsbevidste kokke, der er med på at eksperimentere med historiske opskrifter, og tilrettelægges servering i historiske museumsrum, som

Foto: Ingrid Riis

Foto: Ingrid Riis

ligger mange skridt og en hel etage fra køkken og vaskefaciliteter. Det ligger i Reventlow-Museets DNA, at alt, hvad vi gør, skal suge de besøgende ind i historien. Samspillet mellem rammer og sanselighed er derfor helt centrale. Netop derfor var det vigtigt at udnytte de historiske faciliteter, når vi skulle begynde at skabe historiske middage. De kunne ikke foregå i et tilfældigt lokale, men skulle finde sted i de sale, hvor fortidens grever og deres gæster spiste deres middage, og projektet gav os mulighed for at teste forskellige formidlingsformer og få indblik i behov for bemanding.

## Til middag hos Reventlow

Den helt store succes, som nu er afprøvet fire gange, er eventet 'Til middag hos Reventlow'. Scenen er en middag på herregården i år 1800, og der serveres på 'fransk': tre serveringer med mange retter i hver servering. En væsentlig formidlingspointe er at præsentere gæsterne for den store variation, der var i maden hos den velhavende del af befolkningen: de mange grøntsager, vildt, fisk og fugl og den franske inspiration, som var fremherskende på denne tid. Via maden og udvalget af retter kan vi som historikere fortælle om ligheder og forskelle i forhold til nutiden. VI har i projektperioden formået at tilrette arrangementet, så det for fremtiden kan fungere som et kommercielt bæredygtigt koncept, uden at vi går på kompromis med de historiske rammer. Det vil også sige, at vi nu har et koncept, der kan tilbydes grupper, der booker det som et lukket arrangement. Således har SPIS Ma/eD fungeret som en god løftestang.

< Desserterne til den store Reventlow-middag er fremstillet i historiske forme. Her frugtgelé med blomster og fugle på toppen.

## Sæson-aktiviteter

I projektregi har vi på herregården også haft mulighed for at afprøve sæsonbestemte aktiviteter. Således har vi afholdt jagtdag med efterfølgende vildtmiddag i forbindelse med efterårsferien, et helt oplagt koncept, når man har en historisk herregård. Til gengæld er det svært at lokke folk i det blæsende efterår, og det er nok et koncept, vi skal arbejde lidt mere med, hvis det skal integreres i museets løbende aktivitetsniveau.

Til gengæld rider det helt nye koncept, en julemiddag, på en bølge, der tydeligvis er startet af 'Til middag hos Reventlow'. Billetterne blev solgt uden den mindste markedsføring; med gås stegt på brændekomfuret og juletræ i Kongesalen formidlede vi julen anno 1860.

## Jubilæumsmiddagen

Et arrangement, der både kan betegnes som en succes, og samtidig med sikkerhed ikke gentages, er den store middag, der i 2022 blev afholdt i ridehuset. Vi genskabte i samarbejde med projektpartneren Kost Studio en middag fra 1918, der dengang blev afholdt for at markere den sidste greve, Christian-Einar Reventlows 25-års jubilæum. Den historiske middag havde 400 gæster til suppe, steg og is, og vi serverede en nyfortolket version af samme menu for 250 gæster. Evalueringen taler sit klare sprog, og gæsterne var meget begejstrede. Vi må dog erkende, at regningen for opvarmning af det store ridehus og logistikken i forhold til at huse så mange gæster i huset, der hverken har køkken eller opvaskefaciliterer, gør det umuligt at gentage et lignende arrangement.

Men madkulturprojektet gav os muligheden for at prøve det af. Det var en, på godt dansk, once-in-a-lifetime mulighed. Og det var magisk at give så mange gæster denne oplevelse.

Foto: Kasper Hulthin og Phil Chambers

# Kogt spegesild

Sild er der blevet spist mange af på Lolland og Falster. Man sagde, at "den mand, som ikke kan give sine folk en sild hver morgen, er ikke værd at arbejde for." I opskrifterne her serveres de på et stykke rugbrød som i gamle dage, og som det stadig kan gøres i dag. De salte sild/spegesild kan bestilles hos fiskehandleren.  Opskriften er indsamlet som en del af madkulturprojektet.

## Kogt spegesild à la Døllefjelde

4 spegesild
4 skiver rugbrød
fedt

Som regel var det manden, der bestemte, hvor salt silden skulle være. Afhængigt af temperament og tørst skal spegesilden udvandes. Det kan gøres et sted mellem 8 og 36 timer. Husk at skifte vand undervejs.

Når spegesilden er udvandet, koges den i vand i cirka 10 minutter. Får den for meget, mister kødet sin struktur og falder i mindre stykker. Silden er færdig, når halen forsigtigt kan hives af.

Smør rugbrødet med fedt. Fjern ben fra spegesilden, og server den på rugbrød. Bare sådan. Helt simpelt.

## Fortolket kogt spegesild med sennep og dild

4 spegesild
1-2 spsk. dijonsennep
1 spsk. kapers
et bundt dild
1 rødløg
fedt

Udvand og kog spegesild som i opskriften ovenfor. Samtidig hakkes kapers og dild fint og blandes med sennep. Gem lidt dild til anretning. Fjern ben fra silden, og smør sildefileterne med sennepscremen. Lad sildefileterne trække 5-10 minutter, mens de holdes lune.

Smør rugbrødet med fedt og anret spegesilden med rødløg og dild.

# Madkultur markedsfører Lolland-Falster

Af Karin Pedersen

**Museum Lolland-Falster og Visit Lolland-Falster har et tæt samarbejde, hvor vi løbende taler om projekter og de muligheder, der er for at bidrage til hinandens synlighed og øge kendskabet til Lolland-Falster.**

Det stenalderinspirerede event 'Til middag hos Lola' og de øvrige arrangementer, som er udviklet gennem SPIS Ma/eD, understøtter Visit Lolland-Falsters muligheder for at tilbyde turismeoplevelser, som gæsterne ikke møder andre steder. Ved at koble forskellige aktiviteter sammen får gæsterne en helstøbt oplevelse med kulturhistorie, gastronomi, det lokale erhverv og producenter, som øger både kendskabet til vores destination og samtidig giver gæsterne noget helt specielt med hjem.

Madkulturprojektet gavner også turismeaktørerne, som via de forskellige events og markedsføring af disse får mere synlighed og besøg af flere gæster. Mange af madkulturoplevelserne finder derudover sted uden for højsæsonen og øger dermed antallet af gæster på destinationen hele året til stor gavn for det lokale turismeerhverv.

Visit Lolland-Falster kunne hjælpe med at skabe mere synlighed om projektets forskellige events og oplevelser via egne SoMe-kanaler og på Visit Lolland-Falsters website. Vi arbejdede også med en målrettet PR-indsats, da samarbejdet med lokale aktører gjorde det muligt at kombinere oplevelser på tværs af kulturhistorie, gastronomi, erhverv og politik og ud fra dette skabe fortællinger, der binder destinationen sammen og skaber særlige oplevelser.

## Et PR-oplæg bliver til

Med eventen 'Til middag med Lola' kunne vi italesætte en stærk og spændende rød tråd til både fortid, nutid og fremtid. Den koblede kulturhistorien sammen med lokale producenter, lokale uddannelser, lokale spiseoplevelser og den meget aktuelle infrastrukturelle udvikling på Lolland-Falster i forhold til Femerntunnelen, den politiske scene og erhvervslivet. Det skabte et meget interessant fundament for en PR-pitch.

Det blev startskuddet til en sammenhængende oplevelsesrute, som PR-mæssigt bar frugt. PR-oplægget startede ved den arkæologiske udgravning og historien om Lola og de fund, der blev gjort i forbindelse med anlægsarbejdet til Femerntunnellen. Her blev den stærke forbindelse til selve Femern og den mere erhvervsmæssige vinkel etableret. Det betød, at et stop på PR-oplægget var at komme helt tæt på Femernbyggeriet med guidet tur rundt på den gigantiske og imponerende byggeplads.

Foto: Mikkel Heriba

Foto: Ingrid Riis

## Lokalt erhverv og lokalpolitikere i spil

Via projektets stærke tilknytning til de lokale producenter og lokale spiseoplevelser kunne vi tilbyde journalister både at interviewe producenter og personligheder og få helt unikke vinkler til artiklen.

Borgmester Holger Schou Rasmussen stillede op for at møde pressen og tale om den generelle udvikling samt erhvervs- og fremtidsplanerne på Lolland-Falster, og Hages Badehotel åbnede dørene for at vise, hvordan et helt nybygget hotel bliver til også som følge af den kommende Femernforbindelse og den generelle positive udvikling på Lolland-Falster.

Alt sammen vigtige elementer, der gav PR-oplægget tyngde og bredde.

## Flot PR-resultat

Dagbladet Politiken fandt PR-oplægget meget interessant, og journalisten kunne se flere gode vinkler. Resultatet blev omtale i to flotte to-helsiders artikler, hvor hovedfokus i den ene artikel blev Femern-forbindelsen og dennes indflydelse på udviklingen inden for det lokale erhverv og turismen. Den anden artikel handlede om 'Til middag hos Lola' med fokus på eventdelen, oplevelsen for gæsterne, de lokale producenter og museets udstilling om Lola.

Årsagen til, at vi lykkedes med et så godt og vellykket PR-resultat, er helt sikkert, at vi kunne koble de kulturhistoriske elementer, turismerelaterede emner, den erhvervsmæssige samt den infrastrukturelle helt aktuelle udvikling sammen og skabe et helt unikt PR-produkt med information, inspiration og stor relevans for Politikens læsere.

### Indhold PR-program:

- Rundvisning ved Femernforbindelsen, byggeplads/udstilling/udsigtstårn
- Interview med en kommunikationsansvarlig fra Femern Bælt
- Besøg på Museum Lolland-Falsters arkæologiske udgravning i anlægsområdet for Femerntunnelen
- Interview med arkæolog på Museum Lolland-Falsters udgravning
- Besøg på Hages Badehotel, ny erhvervsmæssig investering
- Interview med Borgmester Holger Schou Rasmussen og den politiske vinkel på udviklingen på Lolland-Falster
- Interview med museumsinspektør Anne Vibeke Knöchel Christensen og rundvisning på Reventlow-Museet Pederstrup, da en events foregår der, og historien omkring herregårde og godser på Lolland-Falster hænger tæt sammen med den lokale fødevareproduktion, de gode jordforhold etc.
- Besøg og interview på Den Grønne Verden, beliggende på Søllestedgaard, lokal producent, gårdbutik, restaurant og leverandør.
- Interview med bager Marc Pabst, som er samarbejdspartner i SPIS Ma/eD, der også har elever fra CELF.
- Deltagelse i LOLA-eventen 'Til middag med Lola' på Museum Lolland-Falster, rundvisning i udstillingen om Lola og efterfølgende middag som i stenalderen.

Salatbuffeten i Guldborgsund Kommunes kantine har ladet sig inspirere af SPIS Ma/eD med en ny og spændende salat af bagt rødkål med løg, havtorn og lollandske rosiner. >

# Madkulturen som gave!

Af Carina Woollhead

**Guldborgsund og Lolland kommuner var i 2017 med til at starte det lokale fødevarenetværk MULD Lolland-Falster i samarbejde med lokale producenter, spisesteder og den fælles erhvervsfremmeforening, Business Lolland-Falster.**

I efteråret 2019 arrangerede Guldborgsund og Lolland Kommuner en studietur til nicheproducenter i Nordtyskland og mødte i den forbindelse madkulturprojektet SPIS Ma/eD, som vi inviterede med. Det viste sig at være en sand guldgrube af viden om madkulturen på Lolland-Falster, som siden har fået stor betydning for en række kommunale indsatser på fødevareområdet i Guldborgsund Kommune.

Som noget af det første inviterede kommunerne madkulturprojektet ind i samarbejdet om MULD brochuren, hvor projektet blev præsenteret for en bredere offentlighed i en turismemæssig kontekst i MULD brochuren 2021.

Det første møde ledte til mange andre samarbejder, hvor kommunerne og Business Lolland-Falster, har trukket på den omfattende viden og formidlingsmæssige ekspertise, der er opsamlet i projektet og som projektet velvilligt har stillet til rådighed.

## Ærter åbnede folks øjne

Der er mange konkrete eksempler på disse samarbejder: en temadag om tangkultur i maj 2022 på Fuglsang Kunstmuseum, hvor projektlederen fra Museum Lolland-Falster holdt oplæg om "Lolland-Falster - et historisk spisekammer med en fremtid" og satte tang som ressource ind i en madkulturhistorisk kontekst.

Et andet eksempel var en temadag i marts 2023 for køkkenpersonale på efteruddannelse, der skulle lære om grøn omstilling og bæredygtige måltider. De fik et diakront indblik i madkulturens udvikling gennem lokale ærtesorter som Nakskov Brunært, Errindlev ærten og 'den Lollandske rosin'. Det var basismad, før man fik kartofler, og de spillede en vigtig rolle i landbruget igennem hundreder, eller snarere tusinder, år.

Museet stillede De Gamle Huse i Maribo til rådighed og holdt nogle helt fantastiske oplæg om hvordan folk spiste og (over-)levede tilbage i tiden. Da kursisterne efterfølgende evaluerede undervisningsforløbet, løb temadagen med den ubestridte sejr som det mest interessante element.

Foto: Carina Woollhead

Foto: Carina Woolhead

## Beriger kantinemaden

Guldborgsund Kommunes kantine havde selv to kursister med i forløbet, hvilket stadig "trækker spor" tilbage til historien om de lokale ærter, idet salatbuffeten i kantinen på en ganske almindelig torsdag i november kan opvise en ny og spændende salat med "bagt rødkål med løg, havtorn og lollandske rosiner".

Det er da lokal (og nordisk) madkultur, når det er bedst, og det ville aldrig have fundet vej ind i kantinens sortiment uden projekt SPIS Ma/eD.

De her nævnte eksempler er kun et udpluk af de samarbejder, Guldborgsund Kommune har haft med projektet, og som i den grad har beriget vores forståelse for den lokale madkultur på Lolland-Falster, og ikke mindst dens potentialer i forhold til lokal selvforståelse og led i den grønne omstilling.

Foto: Ingrid Riis

Det var for flere elever en ahaoplevelse selv at plukke de friske råvarer og trække dem op af jorden. >

# Brød med faggrænser i undervisningen

Af Nino Filiti, Gitte Koch og Jes Bo Larsen

**Kost og ernæring. Smag, tekstur og sensorik. Det er fundamentale begreber, som enhver gastronom og ernæringsassistent nu kender, når de forlader Center for Erhvervsrettede uddannelser Lolland-Falster (CELF). Traditionelt har ernærings-assistenter haft fokus på ernæring og sundhed, mens gastronomer har fokus på smag og tekstur. Sådan var det. Sådan er det ikke længere.**

Samarbejdet i madkulturprojektet Spis Ma/eD gav CELF mulighed for at undervise på nye og utraditionelle måder. Takket være projektet kunne elever på gastronomlinjen sammen med elever på ernæringslinjen udforske de lokale og egnsspecifikke råvarer og møde de lokale producenter. Besøgene gik blandt andet til Frederiksdal Gods, hvor kirsebær var i fokus. En tur gik til Fejø, som er kendt for sin frugt, mens et besøg hos bager Pabst i Maribo gav indblik i surdejens forunderlige verden.

Eleverne fik en idé om, hvad gode råvarer er, og hvad friskhed og god kvalitet betyder. Det fremmede deres forståelse for, at der findes en naturlig sæson og råvarer, som bidrager til større bæredygtighed, fremstillet lige uden for døren.

Sammen løste eleverne fælles opgaver og berigede hinanden med deres forskellige fagligheder.

Hos producenter indsamlede de råvarer, som de tog med hjem til skolen og brugte på tværs af uddannelserne. Eleverne fik udstukket en menu med benspænd, som sikrede, at de reflekterede over såvel smag som ernæring. På den måde fik gastronomen indblik i kost og ernæring, mens ernæringsassistenten oplevede, hvad smag og tekstur gør ved et måltid. Der er ingen modsætning i, at et måltid fremstillet i et storkøkken og serveret på et plejecenter også ser lækkert ud, præsenteres flot og er en pirrende smagsoplevelse. Et måltid handler nemlig om mere end blot mad på en tallerken. Smagen er et vigtigt element. Det samme er teksturen og præsentationen. Men der er mere til det endnu. Ernæringssammensætningen er lige så vigtig, og med klimaudfordringerne er bæredygtigheden ligeledes en faktor, som gastronomer og ernæringsassistenter skal tage alvorligt. Den tid, hvor råvarer frembringes uden for årstid og transporteres over store afstande, rinder ud.

Foto: Spis Ma/eD

Foto: Vibeke Knöchel Christensen

< Eleverne får en større forståelse for råvarefremstillingen ved at besøge og tale med producenterne.

Eleverne gik glade til opgaverne, og deres begejstring var til at tage og føle på. For flere elever var det en ahaoplevelse selv at udvælge og høste råvaren og stå med den frisk i hånden. Og for lærerne var det en wauw-oplevelse at mærke elevernes engagement og blive inspireret af Kost Studios fagligt dygtige tilgang til undervisning og deres dynamiske formidling af viden.

Madkulturprojektet har været med til at give eleverne en bedre uddannelse, når de forskellige fagområder udvekslede viden og erfaringer. Projektet brød med de faglige grænser mellem gastronomer og ernæringskyndige, som sine steder fremstår mere kunstige end naturlige, og det har øget den gensidige anerkendelse og respekt  eleverne imellem.  For en uddannelsesinstitution som CELF  er fokus at uddanne og sikre den højeste kvalitet i uddannelsen. Det bidrog madkulturprojektet til, og erfaringerne indlejres nu i CELF's fremtidige undervisning. Fremover vil faglærere fra gastronomilinjen undervise i smag, tekstur og sensorik på  ernæringsassistentuddannelsen, mens faglærere på ernæringsassistentlinjen underviser gastronomielever i kost, ernæring og sundhed.

I et længere perspektiv arbejder CELF på at inddrage de lokale råvareproducenter som faste leverandører både til skolens elever og til skolens kantine. Visionen er en markedsplads, hvor eleverne vælger blandt dagens råvarer og arbejder med dem i undervisningen. På den måde fastholdes relationerne til Lolland-Falsters mange små og store fødevareproducenter, og kommende elever får bevidsthed om, at der lige rundt om hjørnet findes en verden af spændende lokale og bæredygtige råvarer.

# Madkultur inspirerer skolernes hjemkundskab

Af Asmus Gamdrup og Ida Sonberg

**Kost Studio var ansvarlig for at udvikle konceptet for grundskole-undervisningen samt udvikle indholdet i de konkrete undervisningsforløb. I projektets allertidligste faser definerede vi sammen med Museum Lolland-Falster fire overordnede temaer, som SPIS Ma/eD skulle udfolde sig over. Vi kaldte dem Jordens Fedme, Kystmad, Frugternes Land og Vild Mad. Temaerne var baseret på vores forudgående viden om områdets madhistorie og de geografiske omstændigheder. Netop de naturlige forhold har været med til at skabe rammerne for den madkultur, der er vokset frem på Lolland-Falster.**

De lunere forårsnætter, når frugttræerne blomstrer, har skabt et fordelagtigt udgangspunkt for frugtdyrkning sammenlignet med mange andre steder i landet, mens den fede jord har skabt gode forudsætninger for ærtedyrkning. Inden for hvert tema har vi udviklet selvstændige undervisningsforløb til grundskolen.

Grundideen har hver gang været at researche den lokale madhistorie, forankre den lokalt med nutidige eksempler og udvikle spændende og sjove praktiske opgaver. Vi ville udvikle et nutidigt og aktualiseret undervisningsforløb, der også kunne pege ind i fremtiden med afsæt i kulturhistorien. Madhistorien skulle ligeledes fungere som et redskab til at skabe lokal samhørighed.

## Kystmad og kystfiskeri

Det første forløb tog afsæt i Langø ved Nakskov Fjord. Både det historiske og det nutidige Langø. Med hjælp fra Langøs egen lokalhistoriker formidlede vi historien om det historiske fiskeri og handlen med sild ved Albuen. Parallelt fortalte vi gennem film fra havnen i Langø og med et interview af en fisker fra Langø om nutidens kystnære fiskeri, og hvordan en lille by som Langø den dag i dag formidler fortællingen om sig selv som havneby. I undervisningen skulle eleverne lære at filetere og tilberede hornfisk fra Langø.

I et senere forløb om Jordens Fedme skulle eleverne arbejde med bælgfrugter. Her formidlede vi historien om områdets store traditioner for gråærter, og hvordan

Foto: Museum Lolland-Falster

Foto: Museum Lolland-Falster

< Grundskolelever spiser dagens udvikling i køkkenet i Czarens Hus.
Hver undervisning afrundes med fællesspisning og smagning.

det kan være, at vi i dag stort set ikke dyrker gråærter længere. Samtidig skulle eleverne i køkkenet tilberede gråærter på tre forskellige måder. Gråærterne var dyrket af den lokale producent Susanne Hovmand, Knuthenlund

## Madhåndværk og sjove oplevelser

Overordnet set har vi forsøgt at sidestille og integrere madhistorien og madhåndværket. Madhåndværket kan være et fantastisk redskab til at aktualisere og sanseliggøre madhistorien. Det er vores påstand, at når eleverne selv arbejder med og smager på gråærter i køkkenet, så får de en anden form for adgang til egnens kulturhistorie og måske endda muligheden for selv at gøre den levende, hvis de en dag beslutter sig for at lave hummus baseret på lokale gråærter til deres forældre. Det har været afgørende for os at blande viden og oplæg med sanseligt, praktisk arbejde i køkkenet, sådan at eleverne både praktisk og teoretisk blev klædt på til arbejde med områdets smagsmæssige potentialer. At lave sjove, sanselige og udfordrende oplevelser har været en afgørende drivkraft.

## For de kloge hænder

For underviserne var det en oplevelse at formidle de historiske, og for moderne børn utraditionelle, råvarer i faget hjemkundskab i andre rammer end det sædvanlige skolekøkken. De så, hvordan børnene greb de for dem ukendte råvarer som grå- og brunærter, hornfisk og andebryst an, og hvordan de med en blanding af skepsis og nysgerrighed udforskede råvarerne og deres egenskaber og langsomt blev fortrolige med dem. Nogle børn gøs ved hornfisken og det rå andebryst, mens andre børn med personlig indsigt i råvarerne ikke uden stolthed og ambitioner videregav deres viden; en elev blev en smule skuffet, da det gik op for ham, at han i forløbet om vildt ikke skulle flå en fasan.
Den praktiske og taktile tilgang i undervisningen byttede om på de eksisterende hierarkier i klasserne. De ikke bogligt orienterede elever blomstrede op og blev bekræftet i, at en praktisk tilgang også betyder noget; boglig viden rækker ikke hele vejen i et køkken, der er også brug for kloge hænder.

## Der var noget før kartoflen

Netop de historiske og lokale råvarer gav børnene et ekstra perspektiv på kosten, madlavningen og de vilkår man levede under i tidligere tider.  At økologi engang var den eneste fødevarevirkelighed, og at man tit hentede maden lige uden for døren. De fik forståelse for, at mad ikke altid har været noget, man hentede i et supermarked. Børnene forstod, at de råvarer, vi tager for givet i dag, ikke altid har været til rådighed; der fandtes en tid før kartoflen, og frikadellen har ikke altid været her.

Undervisningen kulminerede, når eleverne til slut satte sig sammen og i fællesskab spiste det, de havde frembragt. De fleste havde overgivet sig, og selv om en hummus af gamle, traditionelle grå- og brunærter måske ligner en kedelig leverpostej, så mager den faktisk godt, især når man selv har lavet den af ærter, som har vokset der, hvor man bor.

For alle parter var undervisningsforløbene lærerige. Underviserne lærte, eleverne lærte. Det samme gjorde deres lærere, som fik inspiration til at gøre tingene en smule anderledes og lede andre steder efter råvarer til undervisningen i hjemkundskab.

# Madkulturen markedsføres

Af Vibeke Knöchel Christensen

**I dagens digitale tidsalder er markedsføring en afgørende faktor for enhver virksomhed eller organisation. En effektiv markedsføringsstrategi øger synligheden, når målgruppen og forbedrer konverteringer.**

Den danske museumsverden har mange platforme at vælge imellem, og det kan være svært at vide, hvor man skal begynde for at nå gæster og potentielle nye gæster, og vi opererer i et felt, hvor der ikke er uendelige markedsføringsbudgetter, så hvordan vælger man bedst i forhold til midler og såkaldt reach?

I forhold til madkulturprojektet SPIS Ma/eD var markedsføringen, især af dets tilbud til vores gæster, allerede tidligt et fokusområde. De potentialer, der lå i de anderledes arrangementstyper, gav muligheder og behov for at afgøre, hvilke kanaler der bedst nåede potentielle gæster.

Museum Lolland-Falster har nært samarbejde med de lokale aviser, og mange lokale brugere genkender og holder øje med museets tilbud og arrangementer i de trykte aviser og onlineudgaver. Vi var også interesseret i, om tilbud og markedsføring kunne lokke flere eller nye brugergrupper til. Især vores historiske og eksklusive 'til middag hos'-arrangementer og vores store festmiddag, som var en kopi af den sidste greves jubilæumsmiddag på Pederstrup Herregård, gav mulighed for at segmentere målgrupperne anderledes og samtidig arbejde på, hvor langt vores markedsføring kunne nå med de midler, vi havde til rådighed.

## Flere muligheder i spil

Sociale medier som Facebook, Instagram og Twitter har massivt brugerengagement og stor reach. Det er let at identificere og målrette indhold til specifikke segmenter baseret på demografiske oplysninger og interesser. Det er ideelle værktøjer til at nå et bredt publikum og skabe bevidsthed om nye, eksklusive tilbud. Samtidig bidrager sociale medier også til at engagere og skabe dialog.

Ulemperne er den stigende konkurrence om opmærksomhed samt risikoen for, at det eksklusive og personlige aspekt går tabt i mængden af indhold. Derudover er det en udfordring at konvertere sociale medieinteraktioner til faktiske besøg.

At markedsføre sig på niche-websites og blogs inden for kultur, historie og gourmet kan være en effektiv måde at nå en specialiseret målgruppe. Platformene har ofte dedikerede følgere, der er interesserede i kulturhistorie og gourmetoplevelser. Ved at placere indhold eller annoncer her opnår man målgruppens fulde opmærksomhed og tillid.

Foto: Ingrid Riis

Foto: Anne-Lotte Mathiesen, Museum Lolland-Falster

< "Gode oplevelser sælger sig selv" – er en kliché. Gode oplevelser skal sælges bedre, for museerne bugner med højkvalitetstilbud, og vores gæster er kræsne på den gode måde.

Ulempen er begrænset reach i forhold til bredere sociale medieplatforme. Derudover kræver det tid og research at finde websites og blogs, der matcher målgruppen. Ligeså er der forøget kritisk opmærksomhed på brugen af bloggere og influencere. Er der tale om reel begejstring for et produkt/tilbud/oplevelse eller såkaldt Paid Content, som er sværere at gennemskue end en betalt annonce i avisen eller andre platforme.

Et samarbejde mellem museer og kulturtilbud og restauranter og gourmetarrangører kan være en win-win-situation, hvor kultur- og gourmetinteresserede tilbydes en eksklusiv oplevelse, der kombinerer begge elementer. Denne tilgang egner sig til et segment, der søger en luksuriøs og forfinet oplevelse. Udfordringen er at finde og etablere et sådant samarbejde, da det kræver det rette match mellem de involverede parter.

Fordelene ved at markedsføre sig gennem podcasts er et engageret lytterpublikum, der er interesseret i specifikke emner, herunder kulturhistorie og gourmetoplevelser. Podcasts formidler detaljeret historier og information, og lytterne udvikler en personlig forbindelse til værterne og indholdet, som senere kan være bevæggrund til at besøge eller deltage i fysiske arrangementer.

Men podcasts kræver tid og ressourcer til produktion og distribution, og konkurrencen blandt podcasts stiger. Det kan være svært at skille sig ud og nå den ønskede målgruppe.

E-mail marketing eller nyhedsbreve når effektivt et eksklusivt og til et for afsender interessant segment. Ud fra abonnementslister sendes målrettede og personlige e-mails med forskellige tilbud og information om arrangementer. E-mail marketing er direkte kommunikation med potentielle besøgende og skaber en følelse af eksklusivitet og dialog.

Det kræver en god databaseløsning og kontinuerlig indsats for at opbygge og vedligeholde e-maillister, og man får kun fat i et eksisterende publikum og altså ikke nye kundegrupper. Derudover er der risikoen for, at e-mails ignoreres af modtagerne.

## Den valgte strategi

Ingen af disse markedsføringsplatforme er magiske løsninger, og valget af platform afhænger af den specifikke kampagne og målgruppe. I forhold til SPIS Ma/eD kombinerede vi forskellige platforme: Facebook var den primære markedsførings- og interaktionsplatform, suppleret i mindre grad af Instagram, nyhedsbreve og avisannoncer.

Projektet fik sin egen Facebookside med vores tilbud og events, og løbende delte vi nyheder, billeder af aktiviteter og andet. At starte en nye side tager tid, men ved konsekvent at bruge museets øvrige etablerede sider til at dele indhold fra projektsiden, skabte vi en jævn trafik til projektsiden og fik hurtigt en god følgerskare. Alle events, aktiviteter og tilbud blev slået op på siden med link til Museets hjemmeside, hvor gæsten kunne finde information og købe billetter. Afhængig af eventtype satte vi forskellige kriterier for geografisk reach og segmentering på alder og interesser: Emner som kultur, historie, museer, mad, natur, oplevelser, gourmetmad, restaurantoplevelser var de meste brugte. Som nævnt var et fokus at udvide vores reach og dermed nå potentielle gæster fra et større geografisk opland. Derfor valgte vi, især med de store historiske middage, at prioritere storbyerne i hele landet, lige så vel som museets nære opland. Dette ud fra antagelsen, at der i de større byer er en større andel af personer, der er villige til at rejse og betale for eksklusive, kulturelle oplevelser.

I forbindelse med skoletilbuddene supplerede vi facebookopslagene med nyhedsbreve sendt direkte til de lokale skoler. De åbne events og mindre workshops blev også markedsført gennem pressemeddelelser i de lokale aviser.

Projektets Instagram-konto blev primært brugt til billeder after the fact som en reklamesøjle med flotte billeder fra events og aktiviteter, efter de var afviklet. Det var et forsøg, som i det store hele var for meget arbejde med for lille effekt.

## Gode resultater

Der var en tydelig forskel på gæstesammensætningen til de forskellige events og aktiviteter, som følge af differentieret brug af markedsføringsplatforme. På vores større og dyrere events var der en klart højere procentdel af de deltagende, der kom endog meget langt væk fra; København, Aarhus, Malmø og Fredericia. Er det vigtigt at tiltrække gæster så langt væk fra? Her er det klart vores opfattelse, at ja, det betyder noget i forhold til at vurdere, hvor holdbart et koncept eller event er, hvis gæster er villige til at flytte sig for det. Samtidig giver det os også mod på at lave flere eksklusive events, hvis vi kan argumentere for en større modtager-målgruppe.

De mindre workshops og pop up-events tiltrak i langt højere grad lokale brugere. Her er der ofte lidt kortere beslutningsrammer, hvor gæsterne beslutter sig fra dag til dag, om de vil noget 'ud af huset'. Deres beslutninger influeres af både opslag på Facebook og i de lokale aviser.

De store middagsevents tiltrak bedre et lidt yngre publikum, om end det var få procent, samt flere mænd end typisk til museumsevents. På tværs af alle events var museets typiske målgruppesegment, veluddannede kvinder i alderen 45+, stadig talstærkt repræsenterede. Det var dog tydeligt, at de var hyppigere til de åbne events end til de historiske middage, hvor kønnene var repræsenteret næsten 50-50. Det bunder nok i, at det falder naturligt at tage ud at spise med ens partner, og maden gør det måske nemmere at få manden med?!

## Variér markedsføringen

Når vi som museum og kulturtilbud ønsker at markedsføre os som eksklusive og tilbyde både kulturhistoriske og i det her tilfælde også gourmetoplevelser, bør man nøje overveje valget af markedsføringsplatforme. Sociale medier er effektive og når et bredt publikum. E-mail marketing skaber direkte kommunikation og en følelse af eksklusivitet, mens aviser er genkendelige for mange faste brugere af vores tilbud.

Hver platform har sine fordele og ulemper, og en kombination af flere platforme er en god tilgang. Ved at selektere mellem markedsføringsplatforme og balancere reach og målgruppesegmentering når vi bedst det ønskede eksklusive og interesserede segment.

Nærhed og direkte kontakt mellem formidler og kok i historiske rammer er gode redskaber til at give gæsterne den bedste oplevelse af autenticitet. >

Foto: Ingrid Riis

Foto: Martin Dyrløv

# Mikmuskage

Den store hvedekage blev bagt af det bedste og mest friske hvedemel ved festlige lejligheder; ikke mindst når høsten var kommet i hus. Kagen, som blev bagt i store ovne, var op til en halv meter i diameter og fire centimeter høj.

## Mikmuskage

500 g mel
2,5 dl mælk
50 g gær
75 g margarine
3 tsk. sukker
½ tsk. kardemomme
1 knsp. salt
2 æg
2 dl rosiner

Mælken lunes, og gær røres i. Samtidig smeltes margarinen. Alle ingredienser røres sammen i dejen og hæver en time et lunt sted. Rulles herefter ud til en rund kage. Bages ved 200 grader i 30 minutter.

## Fortolket Mikmuskage

500 g frisk mel
2,5 dl mælk
50 g gær
75 g smør
3 tsk. sukker
½ tsk. kardemomme
1 knsp. salt
2 æg
2 dl rosiner.
flormelis til glasur

Giv det et skud og find noget frisk mel. Det kan være vanskeligt i dag, men vil I opleve den rigtige mikmus-smag, så fortjener den frisk mel. Kør måske et smut forbi Jacob Isling Jørgensen fra Lammehave på Falster, som maler sit eget mel. Herefter følges opskriften ovenfor, men erstat margarinen med smør. Når mikmuskagen er bagt, pyntes kagen med glasur og ekstra rosiner.

Det første møde med udstillingen er en storslået fotocollage af mad og måltider fra ældre stenalder til i dag. Centralt i rummet er placeret duftstation med dufte, der relaterer sig til maden på billederne. >

# MAD - Danmarkshistorien bid for bid

Af Louise Felding

**Fra juni 2023 - august 2024 viser Vejlemuseerne særudstillingen 'MAD - Danmarkshistorien bid for bid', der formidler Danmarkshistorie på anderledes og appetitvækkende vis. Mad er nemlig mere end protein og kulhydrater. Mad er i lige så høj grad kulturhistorie og identitet. Med maden som udgangspunkt føres du som gæst med på en historisk rejse, der beretter om overraskende og skelsættende begivenheder i vores Danmarkshistorie.**

Med særudstillingen, som er støttet af Aage og Johanne Louis-Hansens Fond og Spar Nord Fonden - med Spinderihallerne og Food Innovation House Vejle som samarbejdspartnere, ønsker vi at give et kulturhistorisk syn på, hvorfor vi spiser, som vi gør, og undersøge, hvordan vores mad har været med til at forme det samfund, vi lever i. Med udgangspunkt i temaerne bæredygtighed, magt og identitet, udfolder vi madens historie i udvalgte fortællinger fra stenalderen til i dag. MAD henvender sig til børn, unge og familier, men også til dig, som er interesseret i at vide, hvornår grød kom på morgenbordet, hvordan Danmark er blevet verdens mest opdyrkede land, og hvorfor stegt flæsk med persillesovs er vores nationalret.

## Formidlingsgreb

Mad vækker følelser, og det er en sanselig oplevelse at spise. Udstillingens primære greb er derfor at vække vores følelser og pirre vores sanser. Se, røre, høre, lugte og naturligvis smage er altafgørende for oplevelsen. Madens betydning for bæredygtighed, identitetsdannelse og magt er det bærende i udstillingen. Her formidles fortællinger gennem genkendelige måltider og fødevarer. Maden er altid udgangspunktet for de udvalgte historier, der sætter fokus på, hvordan vores mad siden stenalderen har spillet en central rolle i udviklingen af det samfund, vi lever i. De sanselige, interaktive og lærerige formidlingsgreb skaber mulighed for, at det digitale og analoge går hånd i hånd. Lokal kulturarv kombineres med sanselige og taktile greb, der sammen vil pirre nysgerrigheden og vække appetit på historien.

I forbindelse med særudstillingen afholder vi fællesspisninger, omvisninger og foredrag, hvor det er muligt at smage på historien, enten som måltid eller smagsprøver relateret til det aktuelle tema.

Foto: Vejlemuseerne

Foto: Eliza Danesi / Vejlemuseerne

## Tre nedslag i historien

Udstillingen præsenterer tre nedslag i vores historie, hvor maden har ændret vores samfund:

### Kornets fortælling: de første bønder - bondestenalder

For 6000 år siden blev vi bønder i Danmark, og en mange tusind år lang epoke som jæger-samlere var slut. Det at bosætte sig og dyrke jorden var en skelsættende begivenhed i vores Danmarkshistorie, da vi som bønder for første gang gjorde os til herre over naturen. Korn blev en helt central fødevare, fordi det kunne tørres og opbevares til vinterforråd og næste års såsæd. Det var afgørende i forhistorien, at maden kunne holde sig igennem vinteren og stadig egne sig som et effektivt og ikke mindst velsmagende måltid. At vi blev bønder har ikke blot haft indflydelse på vores kost og madvaner, men også på udformningen af vores landskab og samfund, hvor skovene blev ryddet og jorden opdyrket. Vi har i dag et samfund og en madkultur, der tog sin begyndelse i stenalderen, og Danmark er i dag et af verdens mest opdyrkede lande.

< Udstillingen er bygget op omkring fødevaregrupperne KORN, FISK og KØD. De tre udstillingsafsnit er farverige og har fokus på den sanselige oplevelse.

### Fiskens fortælling: nordens sølv - middelalder

De katolske fasteregler gjorde sild til en af middelalderens vigtigste handelsvarer. Konger og købmænd tjente styrtende og gik i krig om magten over sildemarkedet. Gunstige forhold gjorde, at enorme sildestimer hvert år strømmede igennem Øresund, og Danmark blev et centrum for Nordeuropas sildehandel. Danmark var i middelalderen katolsk. Som katolik skulle man faste 180 dage om året. Man måtte gerne spise fisk på fastedage, så silden var en vigtig spise. De danske sild blev saltet og eksporteret i enorme mængder til hele Europa. Lige fra østers i stenalderen til vore dages industrielle fiskeri har havets ressourcer været en vigtig fødekilde for danskerne.

### Kødets fortælling: svineland - 1950'erne

Svineeksporten ændrede Danmark. Vi blev rige, fik velfærd, og grisen blev hjørnesten i vores madkultur. Mennesket har spist kød i mindst to millioner år. De første mange år som jægere, senere som bønder. Alligevel var det først i starten af 1900-tallet, at flertallet af danskerne fik adgang til fersk kød på daglig basis. Det skabte for første gang en egentligt fælles dansk madkultur med masser af kød: koteletter, flæskesteg og frikadeller. Noget de færreste havde haft råd eller adgang til tidligere.

Aftener med tematiske fællesspisninger med god mad, oplæg og diskussion >
har været vellykkede og velbesøgte arrangementer i forbindelse med
særudstillingen MAD - Danmarkshistorien bid for bid.

## Gris på gaflen

Især englænderne importerede og spiste masser af dansk bacon, men resten af svinet gad de ikke sætte tænderne i. De enorme mængder restkød blev derfor solgt billigt til danskerne. For at lære de danske husmødre at lave mad med de store mængder af svinekød, lancerede svineslagterierne i 1957 den succesrige reklamekampagne: 'Gris på Gaflen'. Kampagnen gjorde flæskestegen og frikadellen til dele af den danske nationalfølelse.

## Eftertanke.
## Vi er, hvad vi spiser - hvem er du?

Når du som gæst forlader udstillingen, ønsker Vejlemuseerne, at du har fået indblik i vores fælles madkultur og har fået en ny forståelse af, hvordan mad har været med til at forme og forandre den verden, vi lever i i dag. Vores samfund, landskab og nationale forståelse er formet af den mad, vi spiser, og måden, den produceres på.

Udstillingens formål er ikke at give entydige svar på, hvordan fremtidens madkultur skal udforme sig. I stedet ønsker vi at give gæsterne en fælles referenceramme til at reflektere over nutidens udfordringer med mad og klima: Hvorfor de er kommet, hvad de betyder for vores kultur og samfund, og hvordan vi kan tackle dem i fremtiden.

Foto: Rikke Mikuta/ Plantebranchen

# Moesgaards oldnordiske køkken

Af Anne Sofie Bay Østergaard

**Nogle af Moesgaard Museums væsentligste værdier er at skabe hele og samlede oplevelser baseret på stærk faglighed. Det bygger på fortsat fornyelse af viden, som sikrer, at museets indhold altid er levende og vedkommende. Det indebærer også at stille spørgsmål og udfordre vante forestillinger. Dette gælder ikke blot rent akademisk, men også i hvordan et emne formidles, og det på tværs af hele museet. Det vil sige, at hele oplevelsen skal leve op til museets kvalitetskrav og vision, lige fra omgivelser, butik, udstillinger og personbåren formidling til gæsternes madoplevelse. På Moesgaard Museum siger vi, at vi sætter mennesket i centrum, både når vi forsker og formidler og skaber oplevelser, som mennesker kan være fælles om. Hvad er egentlig mere fællesskabsskabende end at dele et måltid?**

Caféen på Moesgaard Museum er netop en del af det hele billede. Med tiltag som vores særudstillinger, årsfokus eller særlige arrangementer laves der ud over formidling, foredrag eller aktiviteter også mad med samme vision. Til den nuværende Egyptenudstilling udvikler vores kokke for eksempel en egyptisk aftenmenu og vores konditor en særlig egyptisk kage med ingredienser fra Oldtidens Egypten, blandt andet blodappelsin og rosenvand. Vores erfaring er, at gæsterne nyder og værdsætter, at der er tænkt over sammenhængen, og at de kan fordybe sig på flere måder i temaer og emner. Det skaber grobund for samtale og refleksion. Pædagogisk set giver dét, at smagsløgene og duftreceptorerne aktiveres, også dybere mindelagring og afrunder den læste, hørte og følte oplevelse fra en udstilling, et foredrag, en aktivitet eller en guidet tur med endnu en sanseaktivering. Gæsterne oplever, at vi som museum gør os umage og skaber en helhed om deres besøg.

## Kvalitet og faglighed i højsædet

Den høje faglighed, som gør sig gældende på Moesgaard Museum, hersker naturligvis også i køkkenet. Begge museets kokke kommer oprindeligt fra Michelin-verdenen. De har valgt arbejdet på Moesgaard Museum, da det både er mere foreneligt med familielivet, og fordi kokkenes og Moesgaard Museums visioner faktisk matcher. Kokkene går meget op i den

Foto: Rógvi Nolsøe Johansen

Foto: Michael Johansen

< Kokkene på Moesgaard Museum udtænker og kreer gastronomi så bæredygtigt og lokalt som muligt med fokus på de historier, idéer og fortællinger, der er på tværs af hele museet.

gastronomiske faglighed, herunder kvalitet, historiske sorter, lokale producenter, råvarer i sæson samt nordisk madtradition. De siger selv med et glimt i øjet, at de ikke er 'New Nordic', som jo ellers er en stor gastronomisk trend, men 'oldnordiske'. Derudover benytter kokkene også kultur- og naturlandskabet omkring Moesgaard direkte i køkkenet: "Som de sankere, vi er, i de omgivelser, vi befinder os i omgivet af skoven, sletter, små vandløb og havet, er det en sand gastronomisk legeplads".

På ægte vikingemanér er kokkene Rasmus og Mikkel ude mindst to gange om ugen for at plukke urter til menuen, som blandt andet består af: hybenrose, hyldeblomst, skovmærker, syren, vilde løg, sankthansurt, strandkål og så videre. De råvarer, køkkenet benytter, er i stor grad lokale; blandt andet har vi et samarbejde med Troldgården, som producerer økologisk kød af gamle danske landracer, hvor især grisen spiller en stor rolle. Så vi går så tæt på og så nær rødderne, som vi kan. Derudover har vi via vores museumsafdeling på Samsø adgang til gode egenproducerede grøntsager. Når du spiser på Moesgaard Museum, kan man sige, at du får en kvalitetsbid af den lokale, historiske og bæredygtige smag, som vi som museum har fokus på. Som udgangspunkt er der økologiske, lokale, nordiske og historiske råvarer på skærebrættet. Intet, du sætter tænderne i på Moesgaard Museum, er tilfældigt.

## Det hænger sammen

Ifølge kokkene kunne man da godt gøre det hele nemmere og mere simpelt. Menuen kunne sagtens være mindre omstændelig at planlægge og lave, hvis vi ikke havde de dogmer, vi nu engang har. Men for dem er det også sjovt, inspirerende og interessant at få det hele til at hænge sammen og lave mad i en kontekst, der konstant er i bevægelse.

De er også interesserede i traditionerne og historien. Med kvalitet og den fælles fortælling for øje er det en styrke mere end et benspænd at skulle lave en menu, der hænger sammen med resten af museet. Og det skal hænge sammen! Ved hver ny udstilling eller nyt tema tager kokkene inspiration fra formidlingen, forskerne og emnerne. I samarbejde med eksperterne skabes en ny menu, der kompletterer og understreger temaet, men måske også forundrer eller udfordrer vores gæster lidt på deres oplevelse.

## En helhedsoplevelse

Kort sagt skal det være en helhedsoplevelse at besøge Moesgaard Museum, og sammenhængen skal være allestedsnærværende. Derfor skal museets ferieaktiviteter, forskellige samarbejder, foredrag eller temaer også udfoldes i fællesskab med caféen.

Der er især også tråd mellem personbåren formidling og køkkenet, som i samarbejde skaber den mad, gæsterne for eksempel selv kan være med til at lave over bål. Eller da vi lod gæsterne prøvesmage fermenteret mælk, ligesom hunnerne drak, i forbindelse med ferieaktiviteter omkring en tidligere særudstilling.

Opskrifterne udvikles af kokkene efter lister med korrekte historiske ingredienser samt det narrativ, museet formidler. Derved blander forskning, arkæologi, historie og gastronomi sig, og ender som et fuldt formet produkt serveret for gæsterne. Ved temaaftner med fagligt oplæg og mad, som vores onsdagsbuffeter eller MOMU-lørdage, tager maden udgangspunkt i den tid, kultur eller fortælling, som det faglige indhold omhandler, så det hele passer sammen. Maden, du smager på Moesgaard Museum, er en ligeværdig del af museets vision og helhedsoplevelse.

60 glade gæster spiste sig igennem dansk fastfood-historie ved et langbord i Den Gamle Bys 1974-kvarter. En 'Middag med historie' der skød temaet 'MAD - mere end et måltid' i gang. >

# MAD
# - mere end et måltid

Af Christian Rasmussen

**Mad og drikke er ikke et nyt emne for Den Gamle By. Museet har historiske haver og køkkener, hvor gartnere og historiske aktører fortæller eller laver mad. Den Gamle By har restaurant, bagerbutik, konditori, pølsevogn, bryggeri og et pizzeria, hvor museets gæster kan sætte tænderne i mad med historie.**

**Men der er kommet større fokus på historien bag maden. Et tættere samarbejde mellem kokke, gartnere, bagere, serveringspersonale, museumsinspektører, aktører og museumsbutikken har resulteret i, at Den Gamle By løbende gør mere og mere ud af at servere og sælge mad med historie til museets gæster. Og det er vores fornemmelse, at museets gæster er meget interesserede i at vide mere om det, de putter i munden.**

## Middage med historie

I det seneste par år har Den Gamle By med succes afholdt 'Middage med historie'. På den sidste torsdag i hver måned kan gæsterne nyde en lækker middag i Den Gamle Bys restaurant, Gæstgivergården, og samtidig få et oplæg med masser af historisk viden og pondus af Den Gamle Bys eksperter. Maden står museets kokke for. Som hovedregel med inspiration fra fortidens kogebøger. De historiske fortællinger har været om mortensaften, vegetarisme, sild, ost, mad under besættelsen og Den Gamle Bys historiske køkkenhaver.

'Middage med historie' indgik også i sommertemaet for '2023 MAD - mere end et måltid'. Faktisk tyvstartede vi hele temaet med en middag under åben himmel. Ved et langbord placeret midt i Den Gamle Bys egen 1974-gågade spiste 60 glade gæster sig igennem dansk fastfood til middagen 'Fastfood til travle tider'. Undervejs fik de historier om bøfsandwich, pølsevogne og pizzeriaer. Som en del af arrangementet skulle gæsterne ind på Den Gamle Bys pizzeria Napoli Pizza, og de besøgte Den Gamle Bys pølsevogn på torvet for både at spise og få fortællinger.

Foto: Den Gamle By

Foto: Den Gamle By

< I købmandsgårdens køkken serveres øllebrød. Gæsterne kunne smage og få historien om formad, der engang skulle lægge en god bund i maven, inden kødet og hovedretten kom på bordet.

## MAD - mere end et måltid

Fra slutningen af maj til midten af oktober i 2023 kulminerede det foreløbige arbejde med mad og historie, da Den Gamle By med sommertemaet 'MAD - mere end et måltid' satte ekstra fokus på mad, dansk madkultur og bæredygtighed. Temaet blev udrullet i hele Den Gamle By, hvor gæsterne oplevede et væld af aktiviteter, der sigtede efter at give dem en både sjov og tankevækkende indgang til temaet. Familier og andre mindre grupper kunne lave noget sammen, hvor de bogstaveligt talt fik mad i munden og mulighed for at få jord under neglene.

Et udviklet hjul, 'Tallerkenen Rundt', gav gæsterne mulighed for selv at gå på opdagelse i den danske madkulturs udvikling. Hjulet førte gæsterne rundt til alle dele af museet: historisk madlavning og levendegørelse i Købmandsgårdens køkken og i huset i Havbogade. I det store aktivitetstelt på Festpladsen var der aktiviteter, hvor gæsterne selv kunne lave mad og quizze om vores madkultur. Sommeren igennem var der også stribevis af mad- og havefortællinger fra Den Gamle Bys mange eksperter.

## Nordisk særudstilling om mad

Som en del af temaet 'MAD - mere end et måltid' åbnede Den Gamle By også en ny nordisk vandreudstilling om mad. Den Gamle By, det svenske Regionmuseet Skåne i Kristianstad og det norske frilandsmuseum Maihaugen i Lillehammer fik midler fra Nordisk Kulturfond og Nordisk Kulturkontakt til at skabe udstillingen 'MAD: mere end et måltid'. Udstillingen åbnede i Kristianstad i foråret 2022 og blev desuden vist i Norge, inden den kom til Danmark, hvor den åbnede i pinsen 2023 og kunne opleves indtil 17. november 2023. Herefter rejste udstillingen videre til museer i Norge og Sverige. Udstillingen fortalte om mad i bredt samfundsmæssigt perspektiv og viste eksempler på, hvordan nordiske firmaer og organisationer i dag arbejder med mad og fødevarer eller med bæredygtighed i forhold til mad. Udstillingen undersøgte også betydningen af fødevarer for både mennesker og samfund og fortalte om produktion, forbrug og genbrug. Der var fire hovedtemaer i udstillingen, som tilsammen dannede rammerne for flere mindre fortællinger fra de tre nordiske lande: produktion af mad, transport af mad og at spise mad sammen, altså et tema om det sociale omkring et måltid. Det sidste var temaet om genbrug, madspild og udnyttelse af madaffald.

## Fortiden i én bid

Med temaet 'MAD - mere end et måltid' sigtede Den Gamle By efter at give gæsterne en helhedsoplevelse, hvor mad og museum blev bragt sammen i et format, der både aktiverede de besøgende og forskellige dele af Den Gamle By. På den måde talte maden og museet direkte til gæsterne om et aktuelt emne i deres hverdag og liv, men i en fortidig ramme, der giver det aktuelle et historisk perspektiv.

På mange måder er det netop den store styrke, maden har. Den fungerer som bindeled mellem fortid og nutid. Med mad og drikke er det næsten som om, man kommer direkte i kontakt med de mennesker, der engang har levet og gået her på jorden før os. Bevares, det formår historiske huse og interiørudstillinger også, men maden gør fortiden taktil og sanselig på en anden måde, som den slags udstillinger og genstande ikke kan. Får du en smagsprøve på maden fra støbejernskomfuret eller en småkage i hånden hos den gamle bager, bliver du hensat til 1800-tallet alene af den ene bid, du tager i det øjeblik. Og det er lige netop her, hvor mad og museer har noget helt særligt at tilbyde vores gæster.

# Krig og kostråd

Af Kira Funder

**Grahamsgrøden har kogt færdig i høkassen, og æblekompotten står klar i gryden på det transportable vandrekogebord. Nu er det blevet tid til at smage på det beskedne måltid, som eleverne netop selv har tilberedt ud fra en historisk opskrift. Adspurgt om, hvor mange der kan lide grøden, rækker de fleste hånden op. Jo, den er udmærket, det kan vist godt gå an i en snæver vending. Hvad nu, hvis eleverne var virkelig sultne, og grøden var det eneste måltid, de fik at spise i dag, ville de så kunne lide den mere eller mindre? Helt klart mere! Mad smager bedre, når man er sulten!**

På museet for Danmark under 1. verdenskrig, Mosede Fort - Danmark 1914-18, smager eleverne på historien, når de arbejder med mad og sundhed i et historisk perspektiv i undervisningsforløbet 'Krig og kostråd'. Eleverne undersøger, hvorfor mad var vigtig for Danmark under 1. verdenskrig, og drøfter undervejs i det tre timer lange forløb både datidens og nutidens kostanbefalinger.

## Moderne bæredygtighedstanker

Mange af 1. verdenskrigs perspektiver ræsonnerer i høj grad med de udfordringer, vi er optaget af i dag, og har derfor relevans og betydning for museers formidling i bred forstand: Sparemad, opskrifter og praksisser, som bunder i krigens mangel og knaphed på madressourcer kan give grobund for fornyet læring og forståelse for moderne bæredygtighedstanker.

Under 1. verdenskrig oplevede det neutrale Danmark, ligesom mange andre europæiske lande, udfordringer med at sikre tilstrækkelige fødevarer til befolkningen på grund af krigens indvirkning på handel og fødevareproduktion. Den danske regering indførte forskellige foranstaltninger for at kontrollere og regulere fødevareforsyningen, blandt andet rationering, priskontrol, eksportbegrænsninger, statslig intervention i landbruget og opfordring til sparsommelighed og selvforsyning.

Foranstaltningerne var designet til at imødegå de udfordringer, som Danmark stod overfor under 1. verdenskrig, og til at sikre, at befolkningen havde adgang til tilstrækkelige og rimelige fødevareforsyninger i en tid med knappe ressourcer.

## Magdalene og Mikkel

Som underviser i 'Krig og kostråd' er man iklædt husholdningslærerindedragt, og eleverne laver mad efter en historisk opskrift fra Dyrtids-Kogebog fra 1915 ved autentiske vandrekogeborde. Disse greb knytter sig til

Foto: Mosede Fort

to af datidens frontløbere inden for ernæringsspørgsmålet: husholdnings- og kvindesagsforkæmperen Magdalene Lauridsen samt lægen og ernæringseksperten Mikkel Hindhede.

De spillede en betydelig rolle i at ændre danskernes kost under 1. verdenskrig. Det skete i tæt samarbejde med myndighederne i udviklingen af ernæringspolitikken under krigen, og de virkede som praktikere, som udgav dyrtidskogebøger med konkrete råd til husmoderen.

Begge gik  blandt andet ind for en begrænsning af kødforbruget. De tilskyndede til brugen af alternative proteinkilder som bønner og linser, og de opfordrede til at spise mere lokalt og efter årstid. Husmødrene skulle nu være kreative og tilberede de sparsomme råvarer, så maden blev velsmagende, næringsstofferne blev bevaret og med brug af mindst muligt brændsel. Som hjælp hertil blev der udbudt kurser med statstilskud, hvor husholdningslærerinder kom ud i hele landet med deres transportable vandrekogeborde og gav husmødrene inspiration til at lave mad på nye måder.

Magdalene Lauridsen:

"Spis ikke mere end det er nødvendigt.
Kog altid kartoflerne med Skrællen paa.
Brug Landets egne Produkter. Lidt Kød, mange Kartofler."

Mikkel Hindhede:

"Intet Maaltid uden Sult!
Hør op at spise, saasnart Sulten er stillet! Spis Brød! Spis Kartofler!"

## Fra 1. verdenskrig til nutidens madkundskab

I madundervisningen på Mosede Fort oplever vi, at fødevareindsigter fra fortiden vækker en tydelig genklang i nutidens børn og unge. Mange af de fødevareproblematikker, vi i dag står overfor, har generationer før os også oplevet: spis mindre kød, spis efter årstiden, spis lokale fødevarer. Der ligger således et stort potentiale i madformidlingen. Den simple grahamsgrød bliver en forbindelse, eller endda en tidsmaskine, der lader nutidens skoleelever møde fortidens udfordringer og løsninger.

Krige og kriser har altid påvirket vores madkultur, og når eleverne oplever det på egen krop, så er historien ikke længere noget, der kun hviler i fortiden, men en levende og virksom proces, der også har betydning for elevernes egen nutid og fremtid.

Udstillingen Flora Danica – Verdens Vildeste Stel åbnede på Koldinghus i oktober 2022. Udstillingens omdrejningspunkt er en rekonstruktion af kongens taffelbord den 29. januar 1803, hvor Flora Danica-stellet første gang benyttedes. >

# Flora Danica-stellet

## Smagsoplevelser som understøttende formidling

Af Jesper Munk Andersen

**I efteråret 2022 åbnede Kongernes Samling en ny fast udstilling på Koldinghus med det originale Flora Danica-stel. Siden leveringen i 1802 af det overdådige service dekoreret med den vilde danske flora, hentet fra det prestigefyldte kortlægningsarbejde af samme navn, har Flora Danica-stellet været uløseligt knyttet til det danske kongehus. Endnu i dag, trods status af museumsgenstand, dækkes der fortsat op med stellet ved særlige historiske mærkedage i kongefamilien. Blandt andet ved H.M. Dronning Margrethe den 2.'s regeringsjubilæum i 2022. Med årtiers mellemrum udfylder Flora Danica-stellet dermed i dag samme funktion, som det oprindeligt var tiltænkt, som pryd på det kongelige taffelbord og som afsæt for taflets fornemme retter.**

### Kongeligt fødselsdagstaffel anno 1803

Netop den forståelse af Flora Danica-stellet er i den nye udstilling på Koldinghus sat i fokus. Omdrejningspunktet for udstillingen er nemlig gallataflet ved Christian den 7.'s 54-års fødselsdag den 29. januar 1803, hvor Flora Danica-stellet første gang blev benyttet under desserten. Begivenheden kan ad arkivalsk vej følges ganske tæt fra de fornemste gæsters placering til de indkøbte fødevarer, der i det kongelige køkken blev forvandlet til overdådige retter. Ved at tage afsæt i en konkret begivenhed og ved at fokusere på brugen af Flora Danica-stellet skabes i udstillingen et nærvær og en relevans for gæsterne. De møder her ikke alene en genkendelig situation med paralleller til den seneste brug i 2022, men også en forundring. Trods sammenfald og genkendelighed er måltidskulturen ved tafler tilbage i historien så anderledes, at udstillingen uvilkårligt vækker nysgerrighed og undren. Såvel i måden at gå til måltidet på som i de retter, som steldelene var tiltænkt. Retter, der ad arkivalsk vej desværre ikke lader sig præcisere – menulisten fra Christian den 7.s fødselsdagstaffel er ikke bevaret – men som det ud fra det bevarede arkivmateriale alligevel er muligt at give et kvalificeret bud på. Særligt når periodens kogebøger og ikke mindst Flora Danica-stellets bevarede steldele inddrages. For lige så meget som Flora Danica-stellet kan fortælle os om fortidens taffelbord, lige så meget kan stellet fortælle om tilgangen og forståelsen af råvarer og madkultur. Mens førstnævnte i udstillingen lader sig formidle ved opdækning af et stramt koreograferet taffelbord sup-

Foto: Maria Tuxen Hedegaard, Kongernes Samling.

Foto: Jens Erik Knudsen, Kongernes Samling

< Kogt julesalathoved i smagfuld sauce var en af de retter, som de 148 gæster den 29. januar 2023 stiftede bekendtskab med, da Christian den 7.'s 54-års fødselsdagstaffel for en stund blev genoplivet på Koldinghus.

pleret af tekster og understøttende animationsfilm, er det straks sværere at få synliggjort og ikke mindst sanseliggjort sammenhængen mellem stel og gastronomi. Særligt da såvel bevaringshensyn og sikkerhedsniveau som bemanding ikke tillader levendegørelse i udstillingen og brugen af det historiske service desuden er reserveret nutidens kongehus.

## Supplerende formidlingsgreb til den faste udstilling

Fortællingen om gastronomien og samspillet med stellet bliver i den faste udstilling italesat og formidlet uden inddragelse af den måske vigtigste sans, når det kommer til taffel- og madkulturen, nemlig smagssansen. Dette lader sig imidlertid gøre ved særlige lejligheder som på 220-årsdagen for Flora Danica-stellets ibrugtagning, da Kongernes Samling bød ind til smagsprøver på kongeligt taffel anno 1803. Formålet var, som i den faste formidling, at folde stellets både åbenlyse og skjulte pointer ud ved inddragelse af måltidet, der ikke blot bidrog til yderligere nærvær i formidlingen, men som gennem smagssansen konkretiserede tankerne bag pragtservicets mere end 50 forskellige steldele og tilhørende dekorationer. For hvordan skal systematiseringen og kortlægningen af den vilde danske flora, der danner afsæt for stellets motiver, forstås i sammenhæng med pragtservicet og den mad, som de enkelte steldele har båret?

## Modellerede blomsterkurve og kogt julesalat

Det var med ønske om at få den forståelse sanseliggjort, at 148 gæster, det samme antal som deltog i Christian den 7.s fødselsdagstaffel, den 29. januar 2023 indfandt sig på Koldinghus for at gå til kongeligt taffel anno 1803. I 2023 ikke på Flora Danica-stellet, men med en løbende formidling, der byggede bro til den faste udstilling, og som satte sammenhængen mellem stel og smagsoplevelser i spil. Når der til Flora Danica-stellet hører en række sirligt udførte blomsterkurve med porcelænsblomster, skabt til dekorering af taffelbordet, så findes der her en klar og i mange sammenhænge overset parallel til fortidens glæde ved forarbejdet grønt. Hvor de fleste nok i dag vil betakke sig for kogt julesalathoved i en opbagt sovs og foretrække salaten sprød og uforarbejdet, så forholdt det sig anderledes i det originale Flora Danica-stels samtid. Her lå status og værdi nok i friske grøntsager, men ikke i uforarbejdet grønt. Det var i håndens arbejde, i menneskets forædling af naturen, at periodens prestige lå. Derfor var der status i de modellerede blomsterkurve i porcelæn, der til forveksling lignede natur, men var et produkt af udsøgt kunsthåndværk, og derfor blev tilberedt grønt i saucer eller legering foretrukket frem for rå grøntsager. Magten over naturen og forståelsen af denne som udlagt af Vorherre til udnyttelse er dermed ikke alene forklaringen på tilblivelsen af Flora Danica – såvel kortlægning som stel. Det er også et vilkår, som afspejler sig i måltidets råvarer, der på lignende vis skulle forædles og raffineres for at få status.

## Servering og steldele

Blev den kogte julesalat i 2023 ikke serveret i en af Flora Danica-stellets talrige salatierer, fortidens benævnelse for en salatskål, så blev den serveret på fade, hvorfra publikum ved selvbetjening måtte forsyne sig. Dette med henblik på at håndgribeliggøre, hvorfor det var nødvendigt med så mange steldele i det originale Flora Danica-service. Ved leveringen af det færdige stel i 1802 bestod stellet af hele 1.802 steldele beregnet til et taffel på 100 kuverter. Et overvældende antal steldele, der finder sin forklaring i den franske servering, hvor et større antal retter kom samtidig på bordet ad tre omgange i afgrænsede

serveringer. Ved hver servering blev retterne placeret i tilhørende funktionsspecifikke steldele i en stramt koreograferet og symmetrisk opstilling, hvor hver ret gik igen flere gange. Med sådanne serveringer var der behov for hele 68 salatierer fordelt på ni forskellige former og størrelser, når de tilberedte salater skulle på bordet midtvejs i taflet. Kunne arrangementet i 2023 ikke matche fortidens praksis fra antallet af retter til variationen i steldele, så kunne fadserveringen alligevel give deltagerne en klar fornemmelse af, at tilgangen til maden dengang var væsensforskellig fra nutidens praksis, såvel ved vore dages kongelige tafler som ved private middage, når der ses bort fra den klassiske julefrokost.

## Ypperlig dessert og kunsthåndværk

En anden ikke uvæsentlig pointe, som det ved genoplivningen af Christian den 7.'s fødselsdag i 2023 var muligt at give publikum en indføring i, var den tydelige progressivitet i eksklusivitet og status ved det kongelige taffel, der kulminerede i desserten. Det er således ikke nogen tilfældighed, at Flora Danica-stellet netop kom på bordet under sidste servering ved fejringen af majestæten for 220 år siden. Desserten udgjorde i pragtservicets samtid en liga for sig, der alene blev håndteret af hofkonditoren til forskel fra de forudgående serveringer, som køkkenchefen havde ansvaret for. Dessertens råvarer og håndværk var de mest krævende og kostbare, ligesom det var her, menneskets formåen og magt over naturen bedst lod sig demonstrere. Iskold sorbet på en varm sommerdag eller sukkerkogt frugt i den bidende vinter krævede håndelag og kontrol, der sammen med dyre råvarer som sukker gav dessertserveringen sin status. En status som Flora Danica-stellets dessertdele på smukkeste vis spejler, idet disse dele er de kunstnerisk mest forarbejdede med svungne former og gennembrudte kanter. Denne sammenhæng formidles i udstillingen, men bliver anderledes sansbar, når historien knyttes sammen med oplevelsen af en skovbærtærte, der samtidig gør det forståeligt, hvor sæsonafhængig hoffets kogekunst i fordums tid var trods bestræbelser på også at overkomme dette.

## Madoplevelsens rolle som supplement til udstillingen

Smagsoplevelser er ligesom det levende ord uddybende supplementer til den faste formidling af Flora Danica-stellets historie og funktion i den nye udstilling på Koldinghus. Gennem råvarer, forarbejdning og smage kan stellets pointer sanseliggøres og konkretiseres i forlængelse af den faste udstillings pointer. Netop her kan mad og smag benyttes som perspektiver på og brobygger til pragtservicets formål og funktion, ligesom måltidet kan illustrere, hvordan tidsånd og tankesæt ikke alene materialiserer sig i skrøbeligt porcelæn og sirlige dekorationer, men også genfindes i gastronomien. Sidstnævnte må ikke stå alene, men skal nøje udvælges og samtænkes med Flora Danica-stellet for at være relevant i formidlingen af det originale pragtservice. Er madoplevelsen imidlertid det, som tilfældet var den 29. januar 2023, så bidrager måltidet til en sansbar virkeliggørelse af Flora Danica-stellets udsagn og funktion og bliver dermed en relevant kanal at formidle fortidens taffel og madkultur igennem.

Over 900 steldele fra det originale Flora Danica-stel >
er udstillet på Koldinghus. Gæsterne kan fordybe sig i
forskellige nedslag i pragtservicets historie. Fra frem-
stilling over fordeling af motiver til spor efter brug.

Foto: Maria Tuxen Hedegaard, Kongernes Samling.

Foto: Martin Dyrløv

# Paneret gråandebryst med græskardip

Ænder blev der naturligvis også skudt en del af på Sydhavsøerne. Her er en nyfortolket tilberedning af gråanden, som er meget mindre end de ænder, vi normalt køber i supermarkedet.

## Dip

¼ hokaido græskar
1 fed hvidløg
4 spsk. mayonnaise
1 spsk. creme fraiche
1 citron
1 bundt dild
salt og peber

Start med dippen. Skær hokaido-græskarret i mindre stykker, behold skallen på. Bag det i ovnen med hvidløg. Giv det olie og salt. Bag det ved 200 grader i 20-25 minutter.

Mos græskar og hvidløg, når det er mørt, og bland det med de andre ingredienser, når det er afkølet en smule. Sæt dippen på køl.

## Nyfortolket gråand

2 gråænder
2 spsk. hvedemel
2 spsk. pankorasp.
2 æg
salt
peber
smagsneutral olie til stegning

Skær de fire bryster af de to ænder. Smid ikke resten af anden ud. Kom den i en gryde og kog noget fond, som kan fortrylle en hvilken som helst anden hverdagsaften.

Kom salt og peber på brysterne og vend dem først i hvedemel, så i pisket æg og til sidst i pankorasp eller almindelig rasp. Steg dem på panden i rigeligt med olie. Olien skal som minimum dække halvdelen af brystet under stegning. De kan også friturestegés. Steg brysterne ved høj varme i 2-3 minutter på hver side afhængigt af størrelsen.

Spis gråanden med fingrene som en snack med en god klat dip.

Udstillingen Flora Danica – Verdens Vildeste Stel åbnede på Koldinghus i oktober 2022. Udstillingens omdrejningspunkt er en rekonstruktion af kongens taffelbord den 29. januar 1803, hvor Flora Danica-stellet første gang benyttedes. >

# Evaluering, erfaringer og resultater

Af Hans-Peter Degn, Stinne Gunder Strøm Krogager og Louise Ejgod Hansen

**Center for Kulturevaluering (CKE) ved Aarhus Universitet har fulgt SPIS Ma/eD i hele projektperioden. Evalueringen dokumenterer ikke alene projektets organisering, afvikling og opnåede resultater, men peger også på, hvad andre kan lære af madkulturprojektet. I denne artikel lægger vi særlig vægt på publikumsoplevelsen, der blev undersøgt gennem en kombination af observationer, interviews og spørgeskemaer.**

## Publikum møder lokal madkultur

Fra et publikumsperspektiv må madkulturprojektet betegnes som en klar succes. Både deltagerne i skoleforløbene og i de åbne events tilkendegiver, at de har haft en altovervejende positiv oplevelse.

Publikum beskriver den historiske rammesætning af lokal madkultur som både interessant og lærerig. Da værterne ved et kaffearrangement fortæller om bagværkets historie og udviklingen fra fortidens brændekomfurer til nutidens ovne, får det deltagerne til at reflektere over teknologiens påvirkning af madkulturen:

"Det har været ret interessant at høre, hvor meget det øvrige samfundsliv har indflydelse på, hvilke kager der er opstået. Det er ret vildt at tænke faktisk."

For folkeskoleeleverne er arbejdet i køkkenet med historiske råvarer centralt for oplevelsen, som de beskriver som både sjov og brugbar. De betoner blandt andet de praktiske færdigheder, de har opnået:

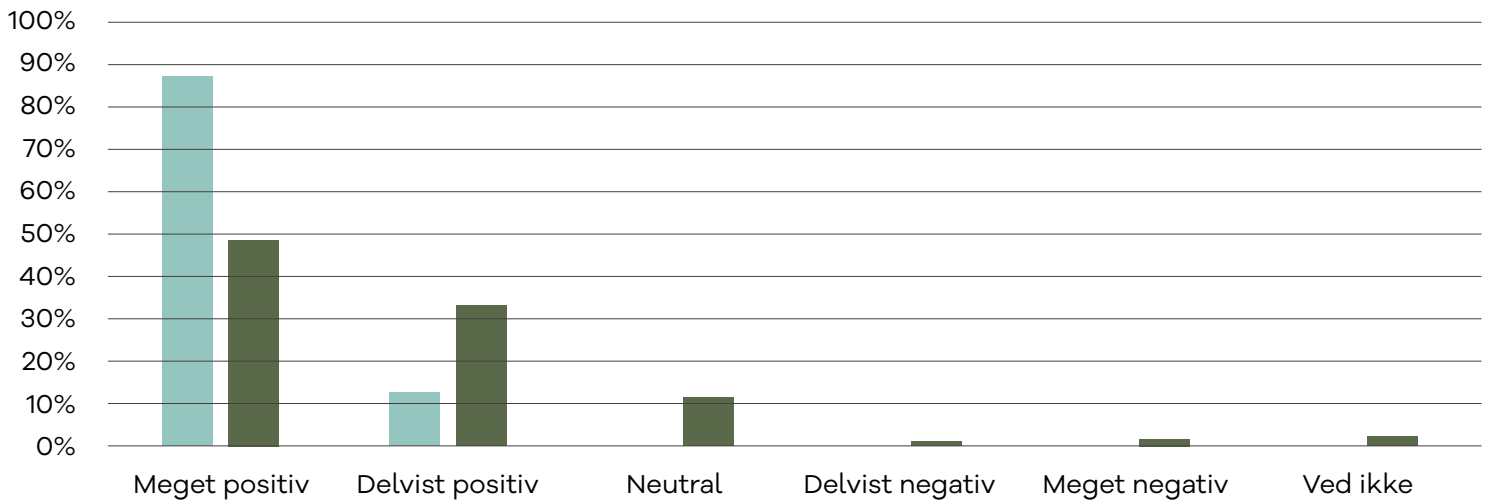
"Jeg synes, det var svært, men også sjovt at folde klejner og få dem til at ligne rigtige klejner, uden at de klistrede sammen."

Foto: Ingrid Riis

Samtidig har de fået smag for nye ting:

"Det har været en fin og sjov tur. Æblekagen var faktisk rigtig god, og det bliver sjovt at skulle smage kirsebærsaucen til jul."

## Vurdering af oplevelse




| | Åbne events | Skoleforløb |
|---|---|---|
| Meget positiv | 87% | 49% |
| Delvist positiv | 13% | 33% |
| Neutral | 0% | 12% |
| Delvist negativ | 0% | 1% |
| Meget negativ | 0% | 2% |
| Ved ikke | 0% | 3% |
| I alt | 100% | 100% |

Figur 1 - Publikums vurdering af dagens event.
Spørgsmål: *"Hvad er din samlede vurdering af dagens event? (Svar på baggrund af dét, du har oplevet i dag)".*

Henholdsvis 461 og 598 besvarelser.

Forløbene udfordrer eleverne både smagsmæssigt og i forhold til at røre ved forskellige råvarer, især i hornfiskeworkshoppen. Også det at smage på udblødte ærter og røget vildt er nyt og lidt 'farligt' for mange. Men undervejs bliver eleverne mere modige over for den ukendte mad. Nogle motiveres til at bruge opskrifterne hjemme; eksempelvis vil en gerne lave projektets version af hummus på ærtesorten *lollandske rosiner:*

"Må jeg få opskriften med hjem, så kan jeg lave det til mine nachos?"

Dermed revitaliseres lokale råvarer og historiske retter i en moderne kontekst. Den viden, som madkulturprojektet giver eleverne, lever videre, og der er en intention om at bruge den.

## Det sanselige og sociale om formidlingsgreb

Centralt for projektets succes med at inspirere og begejstre deltagerne er kombinationen af smagsindtryk og historisk rammesætning, det sanselige kombineret med det intellektuelle. Smagsoplevelsen åbner for en anden oplevelse af og forståelse for de forskellige typer fødevarer og lokale, historiske retter.

Også det sociale aspekt er et vigtigt element i oplevelsen. Ved de åbne events har publikum typisk siddet sammen og spist de serverede retter. I skoleforløbene har eleverne samarbejdet om at tilberede maden og derefter spist sammen. Mange elever fremhæver netop det at være afsted sammen som klasse, og en lærer vurderer, at det sociale aspekt smitter positivt af på elevernes faglige udbytte af besøget.

Dermed spiller madkulturprojektets formidlingsgreb en vigtig rolle. Sanseindtrykkene fra maden skaber, i kombination med den historiske formidling, en kobling til egne erfaringer eller overleveret viden og praksis. Ved de åbne events tænker deltagerne eksempelvis tilbage på bedsteforældres madlavningspraksis. 'Det minder mig om dengang ...' initierer samtaler, erfaringsudveksling og social interaktion mellem deltagerne. Ofte foregår udvekslingen ikke blot med de personer, man selv følges med til eventen, men også, i modsætning til mange andre museumsoplevelser, i interaktion med de øvrige gæster. Maden fungerer som brobygger og samtalestarter og er med til at understøtte en særlig, social dimension i oplevelsen.

## En anden form for læring

For eleverne er forløbene på flere måder et positivt brud med hverdagen. Når de føler på, lugter til og smager på maden, knyttes den historiske formidling til sensorisk læring. Det stimulerer andre læringsstile end normalt, hvilket kan være en fordel for nogle elever – og en kærkommen afveksling for de fleste.

Også lokaliteten giver eleverne et afbræk fra hverdagen på skolen til et sted 'ude i virkeligheden', men dog i socialt trygge rammer med ens klassekammerater og lærere. Lærerne beretter, at der sker noget med både elevernes sociale samspil og forståelsen af det historiske, når workshoppen afvikles på museet og af museets medarbejdere.

Skoleforløbenes læring rækker ud over madkundskab og historie. En lærer betoner elevernes oplevelse af lokalområdet på turen; mange af dem har ikke været i Nykøbing før. Dermed bidrager projektet på flere måder til at udvide elevernes lokalviden.

## Overførbare erfaringer

Med madkulturprojektet har Museum Lolland-Falster og Kost Studio ikke kun arbejdet med madkultur i historisk kontekst, men også budt ind med et samtidsengageret og aktivistisk perspektiv, der sætter fokus på madkulturens nu- og fremtidige betydning. Kost Studios vision om at påvirke madkulturen har spillet en vigtig rolle for, hvordan man har knyttet historisk formidling tæt til ambitionen om at påvirke samfundsudviklingen og spille en større rolle i lokalsamfundet. Således har projektet samarbejdet med lokale fødevareaktører om at sætte fokus på lokal, bæredygtig madproduktion.

Dette aspekt sætter også spor hos publikum. Både elever og åbent publikum – og især gæster udefra – drager hjem med et mere positivt indtryk af Lolland-Falsters madkultur.

Ambitionen om at sætte præg på nutiden er i høj grad også lykkedes i samarbejdet med den lokale erhvervsskole, hvor kokke- og ernæringsassistenteleverne gennem projektet har fået et øget kendskab til lokale råvarer og producenter, samtidig med at projektet har inspireret til nye måder at undervise og arbejde mere frit med råvarerne.

## Aktivering af det lokale perspektiv

Mange museer arbejder aktivt med mad som en del af museumsoplevelsen, blandt andet som en måde at kommercialisere sine aktiviteter. Der kan være megen læring at hente i den måde, madkulturprojektet har kombineret museumsfaglighed og gastronomisk niveau, så flere af de åbne events er blevet økonomisk bæredygtige.

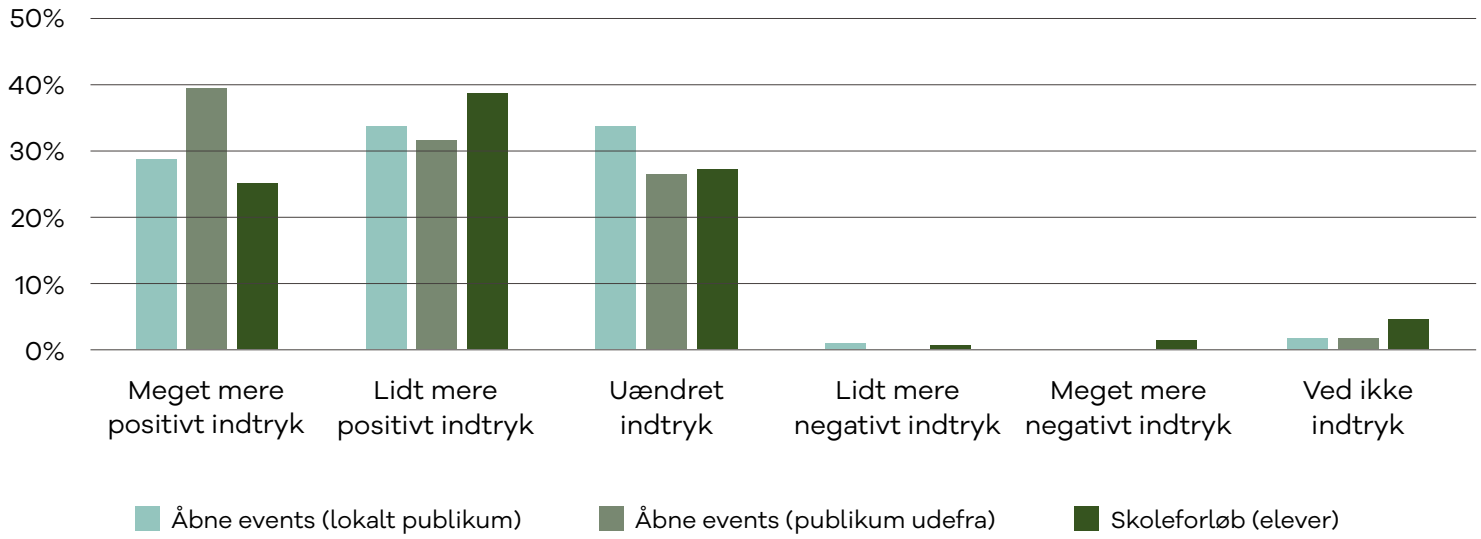
At overføre erfaringerne til projekter på andre museer og i andre landsdele er bestemt muligt, men kræver samtidig et solidt kendskab til lokalområdet, herunder både madhistorie og fødevareproduktion, før en sådan indsats kan lykkes.

For fødevareaktørerne kan den historiske ramme være en mulighed for at arbejde med produktudvikling eller branding og virksomhedsnarrativ. Men arbejdet med at involvere lokale aktører kræver en prioriteret indsats. Ellers risikerer man, at deres primære involvering blot bliver som leverandører til de forskellige events.

Med skoleforløbene har madkulturprojektet adresseret et behov for en mere engagerende tilgang til et fag, madkundskab, der fremstår underprioriteret i grundskolen. Men fagets sparsomme ressourcer udfordrer museernes mulighed for at bidrage. Det kræver finansiering af forløbene, såvel som de fysiske rammer i form af skolekøkkener på museet, der gør det muligt at give eleverne denne særlige oplevelse.

I forhold til projektafviklingen er det en styrke, at det har været et langvarigt projekt. Det har givet mulighed for at teste og udvikle forskellige eventkoncepter undervejs. Samtidig er der med rækken af events skabt en vis genkendelighed hos publikum og lokale borgere.

## Publikums ændrede indtryk af Lolland-Falsters madkultur




| | **Åbne events** (lokalt publikum) | **Åbne events** (publikum udefra) | **Skoleforløb** (elever) |
|---|---|---|---|
| Meget mere positivt indtryk | 29% | 49% | 26% |
| Lidt mere positivt indtryk | 34% | 33% | 39% |
| Uændret indtryk | 34% | 12% | 28% |
| Lidt mere negativt indtryk | 1% | 1% | 1% |
| Meget mere negativt indtryk | 0% | 2% | 2% |
| Ved ikke | 2% | 3% | 5% |

Figur 2 – Påvirkning af publikums indtryk af Lolland-Falsters madkultur.
Spørgsmål: *"Hvordan har din oplevelse i dag ændret dit indtryk af Lolland-Falsters madkultur?"*.

Henholdsvis 264, 164 og 579 besvarelser.

Dataindsamlingen fra publikumsaktiviteterne er i væsentlig grad sket i samarbejde mellem CKE og museet. Det har både bidraget til projektets læring og udvikling undervejs og gjort værdien af løbende, formativ evaluering tydelig for museet. Museumsdirektør Ulla Schantz konstaterer:

> "Vi er blevet mere bevidste om, hvad dataindsamling betyder i forhold til evaluering og i øvrigt også i forhold til udvikling af fremtidige projekter."

Samtidig har museets involvering bidraget til at udvikle og forankre relevante kompetencer i forhold til dataindsamling og (selv)evaluering. Det styrker museets mulighed for i kommende projekter at kunne forholde sig nysgerrigt og undersøgende til egen praksis og løbende tage ved lære og justere.

Artiklen bygger på uddrag af evalueringsrapporten for projektet.
For uddybning henvises til den fulde evalueringsrapport:
"Evaluering af EGN – lokal madkultur og historie".
Rapporten er frit tilgængelig digitalt.

Foto: Ingrid Riis

Foto: Martin Dyrløv

# Klejner

Opskrifterne på klejnerne her er udviklet af bager Niels Olsen fra Horslunde Bageri nord for Nakskov på det vestlige Lolland. I Horslunde laver de hvert år til juletid to forskellige typer klejner.

### Vridning i sløjfeform:

Udrul dejen og skær den med klejnesporen
i "diamant-former"

Der skæres et snit i midten, og så trækkes
den ene ende roligt igennem klejnen

Lad klejnerne efterhæve, mens fedtstoffet varmer op

### Kogning af klejnerne

Fedtstoffet, palmin eller solsikkeolie, skal varmes op til cirka 170 grader. Klejnerne koges, til de er flotte gyldne på begge sider. Det tager 1-2 minutter på hver side, så vær opmærksom på deres farve.

Lad dem dryppe af på køkkenrulle, inden de kommer i kræmmerhusene.

## Gammeldags klejner, Horslunde Bageri

*10-15 stk.*

100 gram blød margarine/smør
100 gram sukker
2 æg
lidt under 0,5 dl fløde
2 g hjortetaksalt
350 gram hvedemel
Revet citronskal
Fedtstof, palmin eller solsikkeolie

Pisk smør, sukker, fløde og citronskal sammen i en skål, og pisk derefter æggene i. Sigt mel og hjortetaksalt sammen, og rør blandingen sammen med smørblandingen lidt ad gangen. Lad dejen køle i køleskabet 30-40 minutter. Rul herefter dejen ud i 0,5 centimeters tykkelse. Skær herefter dejen ud i ruder og lav et snit i midten. Vrid herefter klejnerne.

Kog klejnerne som anvist ovenfor.

## Norske klejner fra Horslunde Bageri

*10-15 stk.*

3,5 dl vand
1 æg
50 gram sukker
10 gram salt
50 gram gær
ca. 700 gram hvedemel
50 gram smør/margarine
skal af 2 citroner
Fedtstof, palmin eller solsikkeolie

Rør gæren ud i vandet i en skål. Pisk smør og sukker sammen til det er luftigt. Pisk derefter æggene i. Så tilsættes citronskal og halvdelen af melet. Ælt dejen og tilsæt mel til du har en glat dej. Lad dejen hæve på bordet cirka 30 minutter. Rul herefter dejen ud i en centimeters tykkelse, og skær den ud i ruder med et snit i midten.

Vrid og kog klejnerne akkurat som de gammeldags.

# Kost Studio: Det har vi lært

Af Asmus Gamdrup, Louise Beck Brønnum og Peter Nøhr

**Det store madkulturprojekt SPIS Ma/eD som så dagens lys midt under covid-19-pandemien, indfriede alle nedskrevne målsætninger. Men hvordan har projektet egentlig forandret sig undervejs? Hvad har vi lært? Og kunne man have gjort andet og opnået endnu mere?**

## Udgangspunktet

Set fra helikopterperspektiv handlede projektet i høj grad om at levendegøre og aktivere områdets madkulturelle arv. Det blev fra start formuleret, at *"vi tager afsæt i madens evne til at samle, understøtte og styrke den fælles tilknytning, samhørighed og stolthed med udgangspunkt i Lolland-Falsters rige madkultur"*.

Projektet skulle være et aktivitetsdrevet projekt, hvor al udforskning ultimativt mundede ud i aktiviteter. Vi ville skabe kulinarisk nysgerrighed ved at røre, smage og dufte sig gennem Lolland-Falsters madkultur fra stenalderen og frem til i dag med udgangspunkt i lokalt dyrkede råvarer. Vi ville tage afsæt i kulturhistorien og drage paralleller mellem tidligere perioders måltidskultur og deltagernes egen måltidskultur i dag. Et bedre kendskab til potentialerne i den lokale madkultur skulle være en nøgle til aktivt ejerskab af den lokale udvikling.

Målgruppen var børn og unge i aldersgruppen 10-25 år, familier og lokale madaktører. Vi definerede fire overordnede temaer: Kystmad, Jordens fedme, Frugternes Land og Vild Mad. Hvert emne skulle kortlægges madhistorisk. Vi indsamlede opskrifter og dykkede ned i museets eget arkiv for at forstå, hvordan historisk madkultur blev til i samspil med jordforhold, kystens udformning, temperaturer, den historiske herregårdsstruktur, polsk indvandring og meget mere.

## Levende aktiviteter

Med et stærkt fokus på ord som 'aktivering', 'levendegørelse' og 'lokal udvikling' kom aktiviteterne til at spille en afgørende rolle i projektets levetid. Vi startede med et brag af en havnefest til duften af grillet fisk på Langø Havn. Festen var kulminationen på et længere forløb, hvor vi havde udviklet et undervisningsforløb til grundskolen, der tog udgangspunkt i madhistorien og det nutidige kystnære fiskeri fra Langø. Derfra gik det slag i slag. Fyldte undervisningsforløb for skoleklasser i Czarens Hus og på Madens Folkemøde, med busture rundt til områdets dygtige fødevareproducenter, 'Til middag hos...'-arrangementer i museets udstillingssteder, den store jubilæumsmiddag på Reventlow-Museet, podcast om palmekagen, sommeraktiviteter i De Gamle Huse og udstillingen om stenalderpigen Lola. Projektet oversteg sine målsætninger på alle målbare parametre, og mange tusinde mennesker har været i berøring med det.

Foto: Kost Studio

Foto: Ingrid Riis

< Jubilæumsmenuen præsenteres for den store forsamling i Ridesalen på Pederstrup.

## Selvskabte begrænsninger

Trods projektets store succes er spørgsmålet, om det aktivitetsdrevne fokus, der var defineret af alle projektets partnere og Nordea-fonden i fællesskab, skabte begrænsninger. Satte projektets egne målsætninger og budget nogle rammer for, hvor fyldestgørende selve kortlægningen af den madkulturelle arv kunne være?

Måske. For når udforskningen er aktivitetsdrevet, er der måske en tendens til, at kortlægningen af den historiske madkultur stopper der, hvor aktiviteten begynder. Så bliver indsamlingen af historisk viden målrettet formålet: anvendelsen som aktivitet. Så snart vi havde indsamlet materiale nok til et undervisningsforløb, til et event eller til en given middag inden for vores tema, begyndte vi groft sagt at fokusere på næste tema.

Og er det så ikke fint nok? Måske. På den måde sikrer man i hvert fald, at den viden, man afdækker, bliver anvendt, men spørgsmålet er, om en mere fyldestgørende kortlægning, der blot gøres tilgængelig som 'rå data', kunne give indholdet liv ud over projektets levetid? Måske madhistorien lettere kan anvendes af andre aktører, hvis den ikke primært er indlejret i aktiviteter. Det kunne være områdets egenfortælling for turisme, produktudvikling for områdets producenter og andre lokale initiativer.

## Lærdomme

Når det er sagt, så kom vi i mål og endnu længere. Undervejs forsøgte vi også at gøre selve kortlægningen til en aktivitet ved at indsamle lokale opskrifter. Den form for aktørdrevet kortlægning kunne være spændende at arbejde endnu mere med.

Og naturligvis er aktiviteterne i sig selv også med til at formulere og videreudvikle den nutidige madkultur, der altid er i bevægelse.

Set fra vores perspektiv var samarbejdet med et museum, der både er en videns- og formidlingsinstitution, lige præcis den rette forankring. Det gav en god balance mellem madhistorisk kulturarv og et aktivitetsdrevet projekt.
I Kost Studio har vi lært vigtigheden af at gøre aktiviteterne aktørdrevne. Forstået på den måde, at målgruppen selv er med til at forme og udfolde aktiviteterne. På uddannelsesinstitutionen CELF tog samarbejdet for alvor fart med faglærernes store engagement, og da vi forstod, hvad deres forudsætninger og ønsker var. I Langø var det de lokale beboere selv, som formulerede ønsket om at få havnefesten tilbage. I fællesskab definerede vi indholdet. Det gav et enormt livligt engagement og en skøn dag på havnen. At målgruppen er med til at forme og udfolde aktiviteterne har været afgørende både for projektets egen succes og muligheden for, at den viden og de forbindelser, som er etableret gennem projektet, kan leve videre i fremtiden.

Foto: Ingrid Riis

Udveksling af erfaringer var vigtigt for projektet som her på den afsluttende konference på Herregården Fuglsang. >

# Vi bærer madkulturen med os ind i fremtiden

Af Ulla Schaltz

**Der er projekter og begivenheder i ethvert museums historie, som forandrer eller skubber på nye udviklinger. Der er ingen tvivl om, at madkulturprojektet SPIS Ma/eD har haft stor effekt på den måde, Museum Lolland-Falster tænker og arbejder på.**

Projektet har ganske enkelt skubbet os i en god og meget vigtig retning. Der er megen værdifuld læring, vi som museum kan drage af dette projekt:

Vi har knækket koden til, hvordan vi rammer målgrupper med forskellige aktiviteter inden for samme projekt. Vi har nu dokumenteret erfaring for, at museer kan byde ind i vigtige samfundsmæssige dagsordner. Når vi inddrager sanser i vores historieformidling, giver det den en helt ny dimension, og vi har fået fokus på vores forretningsmodeller.

## Museets tre pejlemærker

Museum Lolland-Falster har i flere år arbejdet med tre pejlemærker, som har været rammesættende for vores arbejde, både det udadrettede og det indadrettede.

Det første er ***identitet***: Museum Lolland-Falster formidler øernes fælles fortid til borgerne og bidrager i væsentlig grad til paletten af vigtige kulturtilbud i de to tilskudskommuner. Vi er med til at gøre borgerne stolte af vores egn. Museets fortælling om Lolland-Falsters rige kulturarv og spændende historie er billedet på den stolthed og glæde, vi som borgere med rette kan have over Lolland-Falster.

Det andet er ***dannelse***: I en tid, hvor alle taler om kompetencer, er det vigtigt at skelne mellem kompetencer og dannelse. Viden om fortiden er et dannelsesprojekt, som skaber erkendelse af sammenhænge, der rækker ud over den enkeltes egen tid, horisont og behov. Dannelse udgør også en modvægt til tidens mig-kultur. I vores formidling er vi er meget bevidste om, at dannelse skaber myndige borgere, som træffer kvalificerede beslutninger. Således er dannelse en væsentlig forudsætning for et velfungerende demokrati.

Foto: Museum Lolland-Falster

Foto: Museum Lolland-Falster

< Formidlingen af Lolland-Falsters madkultur
nåede ud i alle hjørner som her på Madens Folkemøde.

Det tredje pejlemærke er ***Museum for alle***: Museum Lolland-Falster står for kvalitet. Vi er fagligt ambitiøse, og vi åbner os ud mod omverdenen og byder den indenfor. Ligesom vi kommer ud med aktiviteter der, hvor borgerne er. Vi er i øjenhøjde med alle, når vi formidler, og vi gør vores fælles fortid forståelig og vedkommende for alle, også dem, som normalt ikke bruger kulturtilbud.

## Vi er nu museum for alle

Den sidste af museets pejlemærker - ***Museum for alle*** - har vi haft lidt svært ved at knække koden til. For hvordan kan man være et museum for alle og så samtidig sikre, at alle får lige meget ud af en oplevelse på museet. Det har madkulturprojektet givet os mulighed for at arbejde med, så vi nu meget naturligt tilbyder et program med mange forskellige tilbud til forskellige målgrupper med hensyn til alder og interesser.

Vi har lært at tænke vores aktiviteter ind i programmer for mange og forskelligartede målgrupper. Den viden, vi har opnået gennem projektet, er til stor gavn, når vi i fremtiden udvikler nye projekter og nye udstillinger på vores museer, ikke mindst i arbejdet med det nye museum, som Museum Lolland-Falster i de kommende år skal skabe på havnen i Nykøbing Falster.

## Indflydelse på samfundsdagsordener

Center for Kulturevaluering har fulgt projektet gennem hele projektperioden, og evalueringsrapporten viser med al tydelighed, at vi som museum kan have indflydelse på en række områder. Vi kan af rapporten se, at det giver god mening og har en betydning, når vi indgår i et samarbejde med lokale erhvervsskoler om lokale råvarers historie. Det bidrager med en ny og vigtig dimension til vores unge mennesker i deres kommende arbejde som kokke og ernæringsassistenter. Vi kan også se på evalueringerne, at de forløb, vi tilbød til skoleklasserne, har betydet noget for både lærere og elever. Samtidig har vi givet skolerne et kvalitetsforløb uden for institutionerne, som i disse år sparer på skolekøkkener og undervisning i madlavning og ernæring.

Vi kan se af evalueringen, at vores arrangementer i projektet er med til at udbrede et positivt kendskab til Lolland-Falster. Vi er med vores arrangementer, og her tænkes især på til middag hos, med til at give et positivt indtryk af, hvad der sker på Lolland-Falster. I en årrække har vi på Lolland-Falster forsøgt at løfte øerne ud af udkantsskyggen, og det er generelt lykkedes. Vores projekt har også en andel i det, og det er vi stolte af.

Det bekræfter vores egen opfattelse af, at museer er med til at sætte dagsordner lokalt og medvirker til, at der kommer fokus på store samfundsmæssige spørgsmål som fx madspild. Museet er med til at skubbe på, at børn og unge får øjnene op for de gode uddannelser, der udbydes på erhvervsskolerne.

## Alle sanser i brug

Det er velkendt, at museumsformidling, der tager alle sanser i brug og inviterer til hands on-aktiviteter, er populære. Den bidrager også til, at den enkelte oplevelse huskes længere. Man lærer simpelthen bedre, når alle sanser er i brug.

Projektleder Anne Vibeke Knöchel Christensen styrede projektet sikkert fra start til slut og holdt gejsten oppe under de mange udfordringer, som coronaepidemien medførte. >

Når museets medarbejdere sammen med professionelle kokke tilbereder historiske måltider, så lærer vi også en masse om smage, råvarer i forskellige tidsperioder og måder at tilberede og sammensætte dem på. Vi kan simpelthen udfordre den forestilling, man ofte møder, når man får smagsprøver på historisk mad, at det er primitivt, lidt klamt og dårligt tilberedt.

De måltider, vi har serveret i vores aktiviteter under madkulturprojektet, har givet anledning til mange positive overraskelser og mange samtaler mellem de spisende gæster på museet.

## Nye forretningsmodeller

Museernes rolle er at formidle og forske i vores kulturhistorie og bevare kulturarven, men der er også et stigende behov for, at museerne kan øge egenindtægten, og vi har testet, at det er muligt at øge indtjeningen gennem formidling af madkultur. Ikke mindst fordi en stor gruppe mennesker gerne vil betale for unikke oplevelser, der indeholder spændende historie, unikke steder og rigtig god mad.

I løbet af projektet har vi afprøvet forskellige typer af arrangementer samt justeret og forfinet dem, så de både bliver bedre oplevelser for gæsterne og skaber en indtjening.

Spis Ma/eD har givet mig som direktør en masse fakta og inspiration til, hvilken retning Museum Lolland-Falster skal bevæge sig i. Det har bidraget med en lang række fyldige data, som viser, hvad vi er gode til, og hvad vores publikum kan lide.

Takket være Nordea-fonden har madkulturprojektet givet os et vigtigt grundlag for at stikke retningen ud for fremtidens Museum Lolland-Falster.

Foto Ingrid Riis

SPIS MAD

MUSEUM LOLLAND - FALSTER

www.kostkbh.com
kost
MADUDVIKLING

NORDEA FONDEN