PÅSKE I DE GAMLE HUSE

SPIS MAD

UNDERVISNINGSMATERIALE
SKOLER
4.-7. KLASSETRIN

MUSEUM LOLLAND - FALSTER

kost

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

DENGANG VI VAR BØNDER

Udarbejdet af Projekt SPIS MAD Lolland-Falster

Kristian

For 200 år siden levede en bondedreng, der hed Kristian. Sammen med sin familie dyrkede han korn på markerne, passede dyrene i stalden og fulgte årstidernes skiften. Kristian så frem til fester og mærkedage, hvor mor serverede god mad og drikke, og han slap for alt det hårde arbejde.

Kristians hverdag er meget anderledes end din. Selvom han også gik i skole og legede med sine venner, havde han også mange opgaver hjemme. Hvilke opgaver har du derhjemme:

Men for Kristian indeholdt festlighederne også et strejf af magi, når bedstemor udførte de gamle ritualer, der spåede om vejret, den kommende høst og sygdomme, der kunne ramme gården. Kristian vidste, at ritualerne var vigtige og meget gamle, og at hans bedstemor havde lært dem af sin bedstemor, da hun var en lille pige. Derfor holdt Kristian nøje øje med ritualerne, så han selv kunne udføre dem, når han blev voksen og fik sin egen bondegård.

SPIS MAD

Kristians liv fulgte årets gang – alle opgaver var bestemt til at blive udført på bestemte tidspunkter. Det samme gjaldt de ritualer som bedstemor lavede. Har du ritualer, som du og din familie gør på bestemte tidspunkter? Det kan være, at I leder efter æg i haven til påske eller altid spiser risengrød d. 23. december:

Kristian så altid frem til juledagene, da det var her, bedstemor spåede om det næste år, men han vidste også, at andre af årets højtider var vigtige. For eksempel glædede han sig altid til foråret med påsken, som han synes var noget helt særligt.

Kristian & påsken

Kristians bedstemor havde fortalt, at tidspunktet for påsken skiftede fra år til år, men at ritualerne altid var de samme. Kristian hjalp tit med ritualerne, og selvom han vidste, at bedstemor kunne dem i søvne, havde han lavet en hemmelig liste, til når han blev voksen og ikke havde bedstemors hukommelse at støtte sig op ad.

Hjælper du også til, når I laver 'ritualer' derhjemme, som fx når der skal pyntes op til jul eller påske? Og hvad hjælper du med:

SPIS MAD

Bedstemors huskeliste:

Palmesøndag
Første dag i påskeugen, som bedstemor også kaldte den stille uge. Her blev kirkeklokkens metalstang udskiftet med en af træ, eller den blev pakket ind i klude og fik dermed en mere dæmpet lyd.

Dagens navn: Jesus ankom til Jerusalem og blev modtaget af mange mennesker, der viftede med palmegrene.

Dagens overtro og vejrvarsel: Regn fra oven gør kornet doven. En klar dag gør høsten til en nem sag.

Hvordan var vejret palmesøndag 2023?:

SPIS MAD

Skærtorsdag

Jesus indtager det sidste måltid med sine disciple og indstifter nadveren. Bedstemor har fortalt, at nadver bare er et gammelt ord for aftenens måltid.

Dagens navn: Jesus vasker sine disciples fødder. Skær betyder nemlig ren.

Dagens overtro og vejrvarsel: Vi spiser 'skærtorsdagssøbe' eller, som bedstemor kalder det, 'syv- eller ni-dags kål'. Suppen er lavet på ni slags grønt fra haven, og den beskytter mod sygdomme og onde besværgelser fra landsbyens hekse. Bedstemor siger, at det er ok at bruge andet grønt fra haven, hvis vi ikke har ni slags kål.
En mild dag med regn er for høsten et godt tegn.

Hvordan var vejret skærtorsdag 2023?:

Pssst..! Hvis I gerne vil lære lidt om at klippe gækkebreve påskeæg, så har vi en lille video med tips og tricks, som I finder ved at trykke på linket eller scanne QR-koden

Klip gækkebreve med Museet

ET TIP FRA GAMLE BEDSTEMOR:

I KIRKEN LÆGGER DU ET HØNNIKEÆG - EN UNG HØNES FØRSTE ÆG - I LOMMEN PÅ EN FREMMED. SÅ KAN VEDKOMMENDE SE LANDSBYENS HEKSE, SOM BÆRER LERPOTTER, FLØDEKANDER OG VASER SOM HATTE.

SPIS MAD

Langfredag
Den vigtigste helligdag, hvor Jesus korsfæstedes, og hvor ingen unødvendige opgaver udføres.
Dagens navn: Den lange og pinefulde korsfæstelse.

Dagens overtro og vejrvarsel: Vi spiser den kedelige rugmelsgrød, for bedstemor siger, at vi ikke fortjener bedre end Jesus på korset.
Den længste dag med regn det er et dårligt tegn. Korn og brød til få, og mindst af alt til de små.

Hvordan var vejret langfredag 2023?:

ET TIP FRA GAMLE BEDSTEMOR:

DU MÅ IKKE SY, STRIKKE ELLER SPINDE, DA DET VIL GIVE DIG EN BETÆNDT FINGER. FANDEN VIL OGSÅ LØBE PÅ HJULET, HVIS DER SPINDES

SPIS MÆD

Påskelørdag

En glædens dag, hvor vi børn synger æggeviser og tigger æg hos alle i landsbyen. Æggene koger vi med løgskaller, kaffegrums eller rødbedesaft for at give dem flotte mønstre og farve.

Dagens navn: Bedstemor kalder også dagen skidenlørdag, da vi gør hovedrent og fjerner al skidtet. Vi spiser også 'skidne æg', som er kogte æg i sennepssovs.

Dagens overtro og vejrvarsel: En særlig kraft en hønes første æg har, læg det i pløjefuren, og kornet kraften ta'r.

Hvordan var vejret påskelørdag 2023?:

ET TIP FRA GAMLE BEDSTEMOR:

DENNE DAG SKAL DU SPISE SÅ MANGE ÆG SOM MULIGT, DA DET HOLDER DIG RASK OG GIVER GOD VIND TIL HELE HUSSTANDEN.

SPIS MAD

Påskedag

Om morgenen står vi tidligt op og ser solen stå op. Bedstemor siger, at det er et tegn på Jesus' opstandelse. Vi holder æggetrilnings-konkurrencer med de æg, vi farvede dagen før, og spiser dem efterfølgende.

Dagens overtro og vejrvarsel: Kulde og østenvind giver lidt smør og stumpet hør.
Vestenvind giver derimod en god og frugtbar sæson.

Hvordan var vejret påskedag 2023?:

Pssst..! Hvis I gerne vil lære mere om at farve påskeæg, så har vi en lille video med tips og tricks, som I finder ved at trykke på linket eller scanne QR-koden

Farv æg med Museet

ET TIP FRA GAMLE BEDSTEMOR:

NÅR DU SPISER ÆG DENNE DAG, ER DET VIGTIGT AT KNUSE SKALLERNE, FOR ELLERS VIL HØNSENE IKKE LÆGGE FLERE ÆG.

SPIS MAD

Har I lyst til at prøve de gamle retter, som Kristian fik i påsken?

Skidne æg

- til 6 personer

Ingredienser:
8 æg
50 g. smør
50 g. hvedemel
5-6 dl. sødmælk
3-4 spsk. fiske- eller dijonsennep
1 tsk. groft salt
friskkværnet peber
evt. friskhakket karse eller persille
Groft rugbrød

Fremgangsmåde:

- Kog æggene i en gryde med vand. De skal koges i ca. 7 min, så de er smilende, når de skæres. Når de er færdige overhældes de med koldt vand og pilles forsigtig. Du vælger selv om du vil serverer dem hele eller halverede.
- Lav en smørbolle ved at smelte smøret i en gryde, ved lav varme så det ikke bruner.
- Tilsæt melet og rør rundt så det bages godt sammen.
- Pisk derefter lidt af mælken i så det bliver ensartet i konsistensen.
- Tilsæt resten af mælken lidt efter lidt, mens der fortsat piskes.
- Kog saucen op og tilsæt sennep, alt efter hvor stærk du ønsker saucen.
- Smag til med salt og peber.
- *Retten kan anrettes enten ved at hælde saucen op på et fad, og lægge de halverede æg ovenpå og drysse med grønt eller ved at lægge hele æg i et dybere fad og overhælde dem med saucen.*
- Serveres med godt rugbrød til.

Velbekomme!

SPIS MAD

Ni-kåls suppe

- til 6-8 personer

Gammel opskrift fra 1800-tallet:

En god Suppe koges af Ben eller af en gammel udtjent Lægge-Høne sammen med Havefrugte som Gulerod og Selleri fra Kulen og Løg, samt et enkelt Laurbærblad eller to. Mens denne Suppe koger, helst en hel Dag, plukkes Blade fra Grønkaalsstokkene. De gives et Opkog og hakkes. For at faa de ni slags Kaal, som er alskens Grønt, leder man nu mellem de Spirer, som findes i Haven og i Grøftekanten. Det er en god Syssel for Børn, som kan faa en Kamp ud af den simple Fornøielse. De skylles og hakkes sammen med Kaalen. Naar Suppen er kogt færdig, sies den og tilsættes de hakkede urter. Smages til med Salt og serveres, gerne med en skive lyst Brød.

Ingredienser:

50 g. smør
4 løg (zittauerløg)
4 fed hvidløg
2 l. hønsebouillon
2 dl. fløde
200 g. bønner
200 g. selleri
200 g. hvidkål
200 g. grønkål
200 g. gulerødder
Friske grønne krydderurter, f.eks. persille, dild, kørvel og purløg
salt og peber
evt. fine grønne ærter eller æg

Fremgangsmåde:

- Snit eller tern alle grøntsagerne
- Hak krydderurter, løg og hvidløg fint
- Smelt smørret i en tykbundet , stor gryde og svits løg og hvidløg, til de klarer.
- Tilsæt bouillon, fløde og de snittede grønsager.
- Kog suppen ved jævn varme i ca. 15 min.
- Tilsæt de hakkede krydderurter og smag til med salt og peber.
- Lige inden suppen serveres hældes de fine grønne ærter i.
- Suppen serveres med lækkert brød til eller med smilende æg.
- *Du kan også vælge at blende suppen med en stavblender og serverer den som en grøn suppe - med ærterne som drys ovenpå*

Velbekomme!

SPIS MAD

Rugmelsgrød

- til 6-8 personer

Ingredienser:

1 l. vand
½ kop mælk/kærnemælk
250 g. groft rugmel
1 tsk. salt

Tilbehør:

mælk, en god smørklat og sirup eller honning

Fremgangsmåde:

- Rugmelet røres ud i en gryde med mælken/kærnemælken.
- Når massen er rørt lind tilsættes vandet lidt efter lidt, mens gryden bringes i kog.
- Lad grøden simre i ca. 20 min.
- Du kan evt røre sirup eller honning i som sødemiddel, eller vælge at serverer det ved siden af så man selv kan søde grøden.
- Serveres med mælk og en smørklat på toppen.

Velbekomme!

SPIS MAD

SPIS MÆD Lolland-Falster

Om projektet

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

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

MUSEUM LOLLAND - FALSTER

kost

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SPIS MÆD Lolland-Falster

Om projektet

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

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

MUSEUM LOLLAND - FALSTER

kost

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv