

*“Madkultur kan være mange forskellige ting: ernæring, forbrugeradfærd, spisevaner, gastronomi, hverdagsmad, traditioner mm”.*

Kilde: Jacobsen, Jan Krag et. al. (1997) *Den danske madkultur*.

*“Maden har flyttet sig de sidste 50 år fra at være en basal nødvendighed, som kunne være svær at betale for mange mennesker, til at være et overflødigshorn og et kulturtilbud...”*

Kilde: Lind, Katrine (2012). Holder det nordiske? *Mad & Venner*, s. 32

*“I 1950’erne spiste vi kartofler og rødkål med frikadelle(r). Nu spiser vi frikadeller med kartofler og rødkål. Retten hedder det samme, men ernæringsmæssigt er de vidt forskellige”.*

Kilde: Jacobsen, Jan Krag et. al. (1997) *Den danske madkultur*.

*“Kogekunst er andet og mere end madlavning. Kogekunst forudsætter muligheden for at vælge imellem mange råvarer, erfaringer og viden samt evner og mod til at tænke nyt. Kogekunst kræver kort sagt overskud”.*

Kilde: Thomsen, Hans Beck & Else-Marie Boyhus, (2003, s. 8.) *Kogekunst nu og da*.

*“Husmandskost, er grov og tarvelig mad, men enkel og solid mad baseret på traditionel madkultur og hjemlige råvarer. Husmandskost er typisk retter af enkle og friske råvarer i ukomplicerede tilberedninger, fx bankekød, biksemad, labskovs og måltidssupper (grøn kål, gule ærter)”.*

Kilde:

[http://www.denstordanske.dk/Mad\\_og\\_drikke/Gastronomi/M%C3%A5ltider\\_generelt/husmandskost?highlight=madkultur](http://www.denstordanske.dk/Mad_og_drikke/Gastronomi/M%C3%A5ltider_generelt/husmandskost?highlight=madkultur)



## Madkultur – Til eleven

### 1. Retter med et særligt dansk præg

Hvad er dansk mad for jer? Nævn så mange retter I kan, som I forbinder med dansk mad og madkultur.

Er retterne klimavenlige og sunde, hvorfor/hvorfor ikke? (Bilag 1,2 og 3)

### 2. Højtider og madtraditioner i Danmark og/eller i andre lande

Hvilke højtider fejrer vi i Danmark og/eller i andre lande. Hvad spiser vi til disse højtider i dag? Find også ud af, hvad man oprindeligt spiste.

### 3. Gruppearbejde

I skal undersøge nedenstående punkter for jeres årti fx 1960'erne, 1970'erne, 1980'erne, 1990'erne og 2000'erne. Fremlæg jeres resultater for klassen.

- Hvad karakteriserer danskernes madkultur/spisevaner i det valgte årti?
- Tilberedes maden fortrinsvis af råvarer produceret i Danmark eller i udlandet?
- Hvor henter danskerne inspiration til deres måltider? Er det fx gennem rejser i udlandet, stjernekokke, madprogrammer i TV, nettet, blade, supermarkeder, grøntmarkeder eller messer?
- Tilberedes maden fra bunden af årstidens friske råvarer, eller bliver der brugt mange færdigvarer og convenienceprodukter, måltider "to go", eller spiser vi mere ude fx i kantiner, cafeer og restauranter?
- Vurder om maden i denne periode er klimavenlig og sund, jf. De 8 kostråd. (Bilag 1,2 og 3)

### 4. Introduktion til køkkenøvelsen: Dansk smørrebrød – tradition og fornyelse

I skal lave et forslag til 3-5 forskellige stykker smørrebrød eller 3-5 nye nordiske stykker smørrebrød, som I skal tilberede. Råvarerne I anvender, skal være i sæson. Ved sammensætning af smørrebrødene, skal I huske at indtænke alle grundsmagene.

Inden timens afslutning skal I aflevere jeres varebestilling og en arbejdsplan for køkkenøvelsen. (Bilag 4 og 5)

### 5. Køkkenøvelse – tilberedning og anretning af smørrebrød

Tilbered og anret de valgte stykker smørrebrød.



## 6. Opsamling og bedømmelse

Smag og vurder hinandens smørrebrød gruppevis ud fra følgende kriterier i bedømmelseskemaet: (Bilag 6)

- Grundsmage
- Konsistens
- Farve
- Duft
- Udseende
- Anretning
- Samlet vurdering

