



Månedens Smag 2019 Smag på egnsretter i marts



Af Smagens Dag ved Hanne Birkum og Kirsten Marie Pedersen

Til eleven

Hver måned kan du opleve smagen i en egnsret. Egsretter er mad, der bliver spist i bestemte egne af Danmark. Vi spiser ofte retterne ved særlige begivenheder og højtider. Man laver egnsretter af de råvarer, man kan dyrke på egnen på bestemte årstider. Jordbunden og vejrforhold har betydning for, hvad man kan dyrke, producere, fange og jage på en bestemt egn. I egne, hvor jorden er sandet, dyrker man mange kartofler og gulerødder. I egne nær kysterne er der fisk og skaldyr i egnsretterne. Og så er egnsretter altid blevet påvirket af egnens historie og de indvandrere, der er kommet til egnen gennem flere hundrede år. I dag laver man ofte de gamle egnsretter til højtider og fester og for turister.

Du skal hver måned tilberede en egnsret, der er knyttet til en bestemt egn i Danmark. I løbet af 2019 kommer du til at arbejde med egnsretter fra 11 forskellige egne af Danmark. Egsretterne er lavet af råvarer, der er i sæson. Du skal undersøge, hvilken duft, tekstur og smag egnsretten har og diskutere med dine klassekammerater, hvordan denne ret er blevet en af de danske egnsretter.

Brødæggekage fra Langeland

Faglige mål

- Du kan forklare, hvorfor brødæggekage er en egnsret i flere egne af Danmark.
- Du kan forklare, hvorfor daggammelt hvedebrød indgår i flere egnsretter i Danmark.
- Du kan tilberede brødæggekage fra Langeland og beskrive rettens duft, tekstur og smag.
- Du kan beskrive, hvordan I vil bruge daggammelt brød i din familie og på din egn.





Info om brødæggekage

Brødkage eller brødæggekage er en gammel ret, som der er tradition for at spise i flere egne af Danmark.

Retten laves af daggammelt hvedebrød. Det er hvedebrød, der er nogle dage gammelt, og som er blevet tørt.

Det tørre brød bliver lagt i blød med mælk, før det bliver blandet med æg og krydderier. Brødæggekagen bliver bagt på en pande.



Æg var tidligere i sæson om foråret, sommeren og efteråret. Æggene blev brugt til forskellige æggekager.



"Det tørre brød"

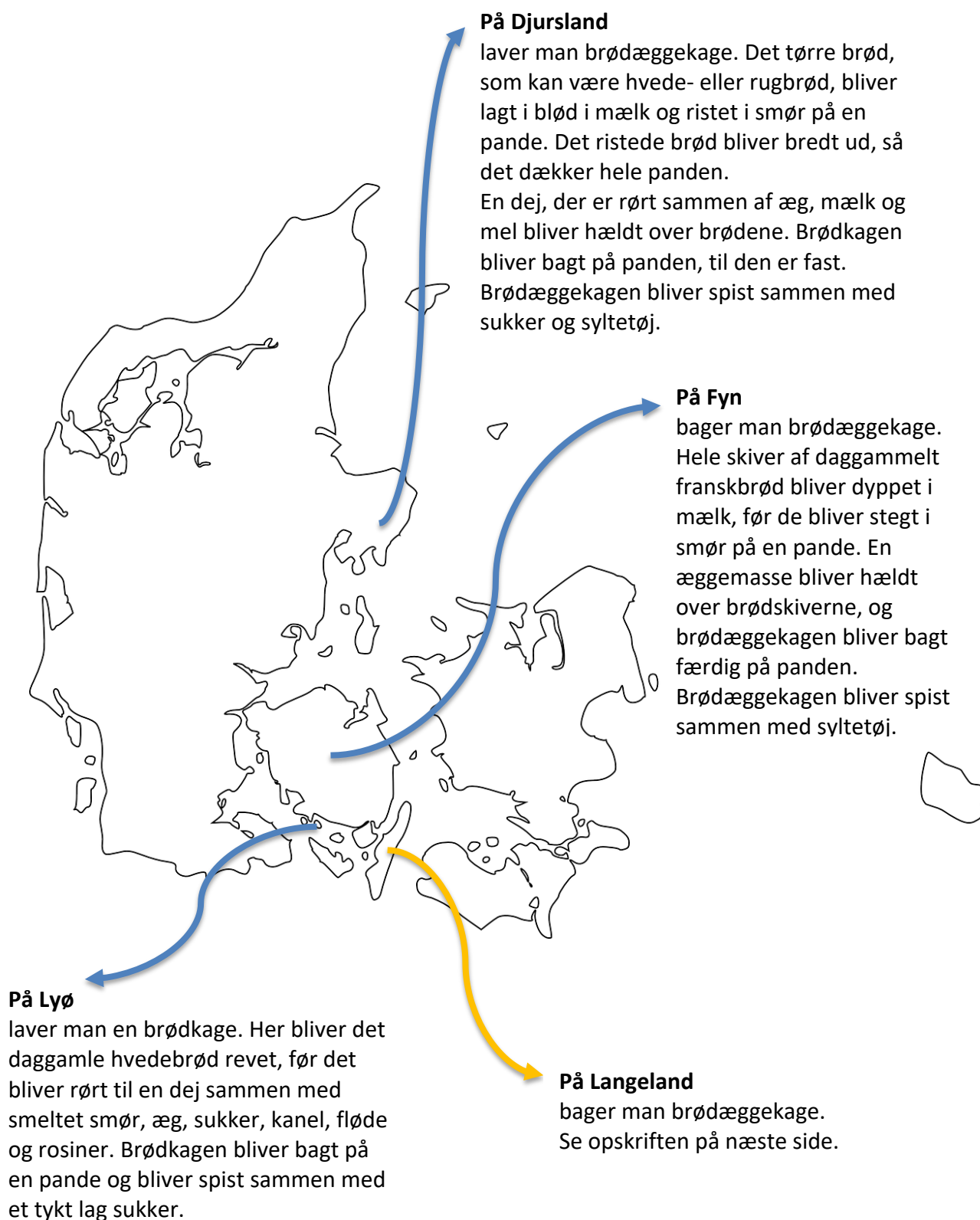
Brød har været en basisfødevarer i Danmark i tusinder af år. De ældste brød blev bagt af rug og blev spist til alle måltider. Først i 1500-tallet blev hvedebrødet en del af danskernes kost. Men i starten var det kun adelen og andre fine folk, som spiste det lyse og luftige brød bagt af hvedemel. Hvede var det fine brød, som blandt almindelige mennesker kun blev brugt til højtider og fester.

Det nybagte brød blev spist til måltiderne. Når brødet efter nogle dage blev tørt, kunne det bruges i forskellige retter. Det tørre rugbrød blev lagt i blød og kogt til brødssuppe. Måske kom der øl i brødssuppen. Så blev det til øllebrød. En ret, vi stadig laver i Danmark.

Hvedebrødet tørrede man til tvebakker. Det tørrede brød blev også knust til rasp. Det daggamle hvedebrød kunne også lægges i blød i mælk og bruges til brødbudding, brødssuppe eller brødkage, som på Langeland kaldes brødæggekage.

Diskuter:

- Hvordan bruger I det daggamle brød i jeres familie?
- Hvilke retter laver I af det tørre brød i jeres familie?





Smag på brødæggekage fra Langeland

Det fortælles, at brødæggekage især blev lavet om foråret og om sommeren, for der lagde hønsene mange æg. Næsten alle på landet havde høns, og derfor var retter med æg også billig mad. Brød havde man altid i huset, så kom der gæster, kunne man hurtigt tilberede en brødæggekage.

Denne opskrift på brødæggekage fra Langeland er ca. 150 år gammel.

I skal arbejde sammen i en gruppe på 4.

2 skal lave brødæggekage, og 2 skal lave æblekompot.

Brødæggekage fra Langeland

I skal bruge

75 g dag gammelt
hvedebrød
1 ½ dl mælk
2 æg
½ økologisk citron
1 spsk. sukker
1 tsk. vaniljesukker

Til stegning:

20 g smør

Forslag til tilbehør

Æblekompot
Syltetøj
Flormelis



Sådan skal I gøre

1. Skær brødet i terninger. Kom brød-terningerne i en stor skål.
2. Hæld mælken i skålen. Bland godt. Lad brødet stå i blød i mælken i mindst 15 minutter.
3. Del æggene. Kom æggehviderne i en mellemstor skål. Kom æggeblommerne i skålen med brød og mælk.
4. Skyl citronen, og riv den. Kom 1 tsk. citronskal i skålen med mælk og brød.
5. Kom sukker og vaniljesukker i skålen med brød og mælk.
6. Pisk det hele godt sammen med et piskeris.
7. Pisk æggehviderne helt stive med en håndmikser.
8. Kom de piskede æggehvider i den store skål med æg og brød. Bland det forsigtigt med en dejskraber.

Stegning:

9. Kom smørret på en pande, og smelt det.
10. Kom æggemassen på panden. Bag brødæggekagen i ca. 7 minutter, til den er lysebrun.
11. Vend brødæggekagen med et grydelåg.
(Se på næste side, hvordan du skal gøre)
12. Bag brødæggekagen i ca. 5 minutter, til den er gennembagt og lysebrun.
13. Servér brødæggekagen med tilbehør.



Bag brødæggekagen i ca. 7. minutter, til den er lysebrun på den ene side.



Vend brødæggekagen ud på et stort grydelåg.



Lad brødæggekagen glide tilbage på panden igen, og bag den i cirka 5 minutter på den anden side. Den skal være gennembagt og lysebrun.



Æblekompot

I skal bruge

- 2 æbler
- ½ dl vand
- ½ spsk. sukker
- ½ tsk. vaniljesukker
- ½ økologisk citron

Sådan skal I gøre

1. Vask æblerne, og skræl dem.
2. Del hvert æble i 4 stykker. Fjern kernehusene.
3. Skær æblerne i terninger, og læg dem i en gryde.
4. Hæld vand, sukker og vaniljesukker i gryden.
5. Pres citronen. Kom ½ spsk. citronsaft i gryden. Bland.
6. Kog æblerne i ca. 15 minutter, til de er møre og let udkogte.
7. Smag æblekompotten til med sukker.
8. Kom æblekompotten i en skål.





Smageøvelse

Se på og duft til egnsretten brødæggekage fra Langeland. Beskriv rettens udseende og duft.

	Udseende	Duft
Brødæggekage fra Langeland		

Hvordan er teksturen i brødæggekage fra Langeland?

Kom lidt brødæggekage i munden, og beskriv teksturen. Er den blød, fast, saftig, sej, grynet?

I kan bruge teksturkortet.

Teksturkort				
Blød	Fugtigt	Knasende	Saftigt	Trådet
Cremet	Groft	Klumpet	Sejt	Tyktflydende
Elastisk	Grynet	Luftigt	Slimet	Tyndtflydende
Fast	Hårdt	Melet	Sprødt	Tørt
Fedt	Klistret	Mørt	Svampet	Vandet



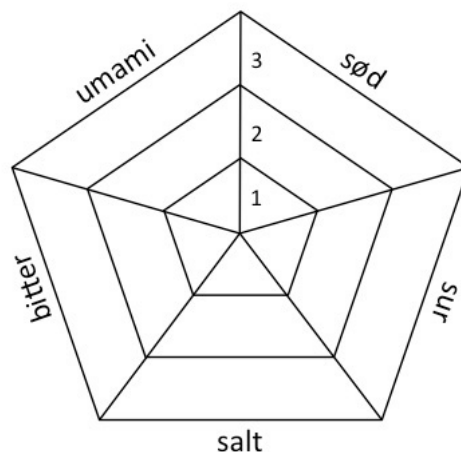
Smag på brødæggekage fra Langeland.

Brug Smage-5-kanten.

Smager brødæggekagen lidt sød, farves felt 1 under sød.

Smager brødæggekagen lidt bitter, farves felt 1 under bitter osv.

Hvad minder smagen, duften og teksturen i brødæggekage fra Langeland jer om?



Hvilket tilbehør synes I passer godt til brødæggekagen?



Lav jeres egen ret med daggammelt brød og æg, der passer til jeres egen

I skal arbejde sammen i grupper på 4.

Diskutér:

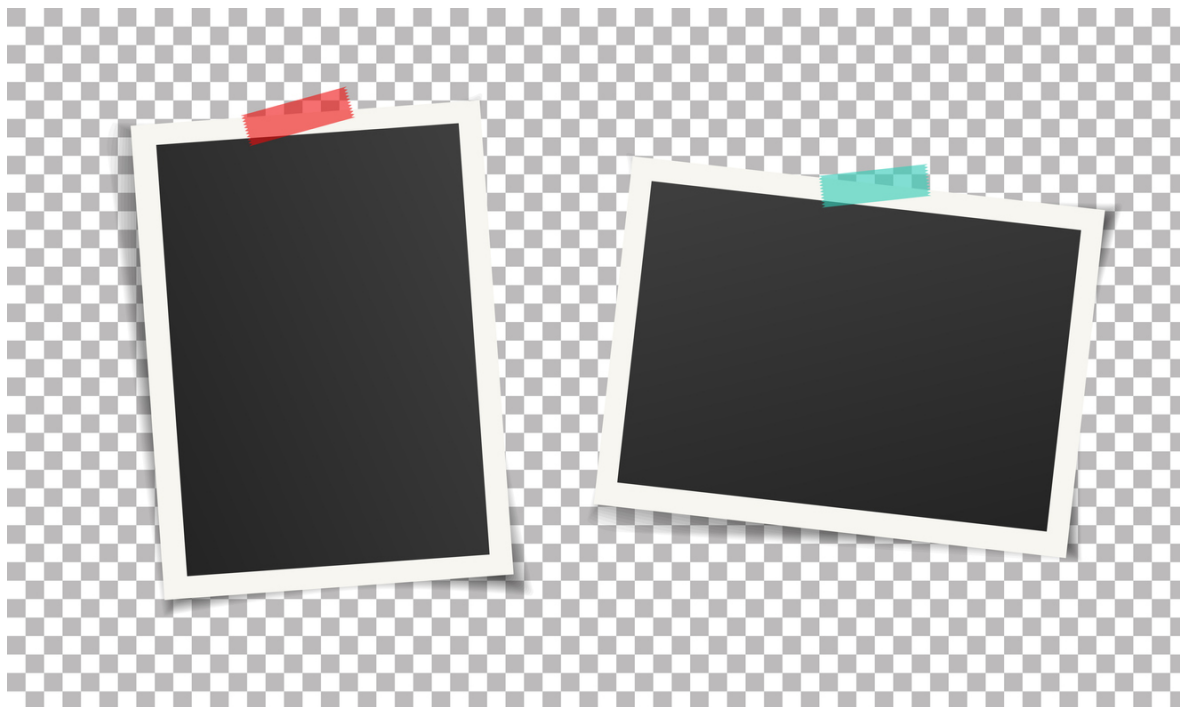
- Hvilke retter I kender, der er lavet af daggammelt, tørt brød og æg
- Hvordan I vil tilberede det daggamle brød i jeres egnsret. Skal det lægges i blød? Ristes? Steges på panden?
- Hvilke krydderier I vil bruge i jeres egnsret
- Hvilket tilbehør I vil bruge til jeres egnsret.

I kan blive inspireret af kokebøger og opskrifter fra nettet.

Lav jeres egen egnsret med daggammelt brød og æg og præsentér retterne for hinanden.

Tag billeder af retterne, og lav opskrifter til retterne.

Sæt billederne op i madkundskabslokalet, så I i løbet af året kan samle billeder af de retter, I spiser, når I smager på egnsretter fra hele Danmark.



Her kan du også sætte dine billeder ind ...

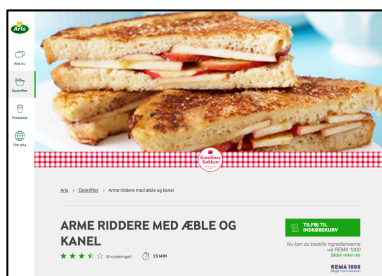


Links



<https://www.dr.dk/levnu/mad/opskrift-brug-dit-gamle-toerre-broed-til-en-aeblekage>

Opskrift på æblekage med tørt brød og æg



<https://www.arla.dk/opskrifter/arme-riddere-med-aeble-og-kanel/>

Opskrift arme riddere



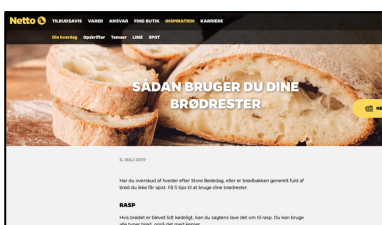
<https://www.meyersmad.dk/lav-mad/opskrifter/brodbudding-med-abler-lyse-rosiner/>

Opskrift brødbudding



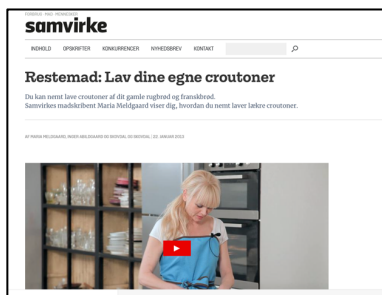
<http://oldemor.engelund.dk/1904-ok/broedsuppe.htm>

Opskrift brødsuppe



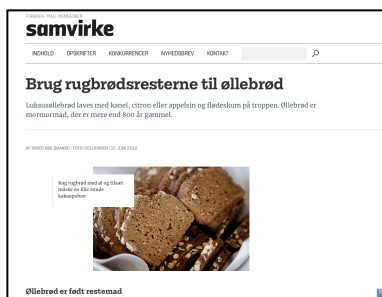
<https://netto.dk/inspiration/din-hverdag/saadan-bruger-du-dine-broedrester/>

Forslag til brug af brødrester



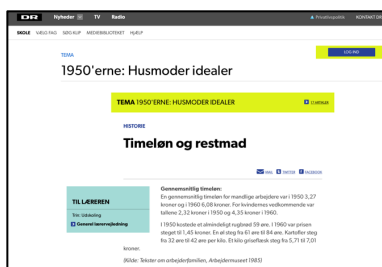
<https://samvirke.dk/artikler/restemad-lav-dine-egne-croutoner>

Filmklip: Sådan laver du croutoner



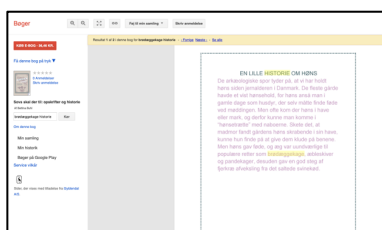
<https://samvirke.dk/artikler/brug-rugbrødsresterne-til-øllebrød>

Opskrift på øllebrød



<https://www.dr.dk/skole/historie/timeloen-og-restmad>

Husholdning og restemad i 1950'erne



https://books.google.dk/books?id=zbcxDwAAQBAJ&pg=PT33&lpg=PT33&dq=br%C3%B8d%C3%A6ggekage+historie&source=bl&ots=bdN9kHYeCS&sig=ACfU3U3LhRjQkThdEkIzPaMCM1L0ZKjY_w&hl=da&sa=X&ved=2ahUKEwio7f-

[uvdzgAhXJYVAKHfEHBP0Q6AEwCXoECAMQAQ#v=onepage&q=br%C3%B8d%C3%A6ggekage%20historie&f=false](https://books.google.dk/books?id=zbcxDwAAQBAJ&pg=PT33&lpg=PT33&dq=br%C3%B8d%C3%A6ggekage+historie&source=bl&ots=bdN9kHYeCS&sig=ACfU3U3LhRjQkThdEkIzPaMCM1L0ZKjY_w&hl=da&sa=X&ved=2ahUKEwio7f-)

En lille historie om høns