Brænder vi for kærlighed?

Forfattere: Thomas Brahe, Louise Beck Brønnum, Asmus Gamdrup Jensen
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Smagens psykologi, Umami, Umami
Kompetenceområder: Måltid og madkultur

Introduktion:
I den første aktivitet skal eleverne bl.a. se en video, som introducerende binder den personlige, håndværksmæssige, samfundsmæssige og naturfaglige dimension sammen. For kokken Rasmus Munk repræsenterer retten Brændende Kærlighed en række minder om hans mormors askebæger. Disse minder bruger han så til at nyfortolke retten. Historikeren Asmus Gamdrup fortæller, hvordan sådanne minder trækker tråde ud til historiske trends, og hvordan minderne kan udgøre en slags kilder til historisk forståelse. Og så fortæller gastrofysikeren Louise Beck Brønnum om, hvorfor hun synes, at brændende kærlighed smager så godt: umami! Eleverne skal bruge videoen som afsæt til det videre arbejde med personlige minder og fortolkninger/tilberedning af retter, som de kan huske fra tidligere (dette kommer i aktivitet 3).

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Aktiviteten påbegyndes med en kort øvelse. Eleverne får vist et billede af Brændende Kærlighed (men får ikke fortalt, hvad det er for en ret). Enten på print eller smartboard. Kan eleverne se, hvilken ret der er på billedet? De noterer i første omgang svarene for sig selv, så alle får mulighed for at kigge efter og reflektere.

Inspiration til klassedialog:

Er der nogen, der kan genkende, hvilken ret det er? Hvis ja, så skriv den lige ned på et stykke papir uden at sige det højt. Hvis ikke, så prøv at skrive ned, hvilke råvarer I kan se, at retten består af. Og I må alle OGSÅ gerne lige skrive ned, hvordan I tror, den smager. Nævn gerne de grundsmage, I kan forestille jer, der er i den (bed eleverne om at trække på deres viden om de fem grundsmage, hvis de formodes at kende til disse).

Lad eleverne sidde et par minutter og notere deres svar ned.

2 Herefter bydes der ind i plenum, og eleverne argumenterer kortfattet for deres bud. Hvad er det for en ret?

3 Fokus flyttes nu over til elevernes personlige oplevelser med retten - eller mangel på personlige oplevelser. Det er en traditionel dansk ret med svinekød (bacon) i. I den forbindelse kan der være religiøse grunde til, at eleverne ikke har smagt retten. Men der kan også være

kulturelle årsager til manglende kendskab til retten (måske spises der ikke den slags traditionel dansk mad i en given elevs familie).

Fokuspunkter i klassedialogen:

- Hvor kender eleverne retten fra?
- Har de selv smagt den?
- Hvad synes de om smagen og konsistensen?
- Hvis ikke de har smagt den: hvorfor? Har de aldrig hørt om den før, eller har de undgået den eller blot aldrig fået den serveret?
- Er det mon en traditionel eller moderne ret? Hvorfor?
- Er der nogen, der ved, hvor retten stammer fra?

4 Vis eleverne filmen om Rasmus Munk og hans minde om Brændende Kærlighed, Asmus' interesse for at forstå rettens oprindelse og gastrofysikeren Louises forklaring på, hvorfor den "*smager så lækkert*".

Inspiration til dialog med eleverne:

- Hvad var det, vi fik at vide i videoen?
- Hvorfor mener hende gastrofysikeren Louise, at retten smager godt? -> Kan eleverne nævne umami? Og ved eleverne, hvad umami er for noget?
- Og hvad er det, ham historikeren Asmus fortæller os om, hvornår opstod retten? Og hvad fortæller det os om, hvordan bestemte madretter kan have stor udbredelse på forskellige historiske tidspunkter? -> Kan eleverne f.eks. nævne andre retter, som de tror, er særlige for en bestemt tidsperiode? Hvad er deres livretter f.eks., og har disse livretter mon altid eksisteret - og ville folk for 100 siden overhovedet vide, hvad det var for

noget?
- Og til sidst: hvad i alverden er det, ham kokken Rasmus har lavet? Kan en madret overhovedet se sådan ud? Og kan vi overhovedet kalde det for "Brændende Kærlighed"? Hvorfor/hvorfor ikke? -> Fortæl gerne eleverne, at de senere i forløbet skal kigge nærmere på Rasmus' "underlige" aske-opskrift, men allerede nu må de gerne kortfattet forholde sig, om det overhovedet er muligt, at der er de samme råvarer i Rasmus' opskrift, som der er i den traditionelle opskrift, som fremgik på billedet fra før? Og hvor er det, at Rasmus har hentet sin inspiration til retten?

Målet her er, at eleverne indledningsvis får en fornemmelse af, at håndværk, historie og personlige fortællinger kan hænge sammen og skabe underlige, sjove, velsmagende og anderledes retter, når fantasien får lov at arbejde frit.

5 Brug den uddybende tekst fra historiker Asmus Gamdrup til at fortælle eleverne om Brændende Kærligheds madhistorie og geografiske oprindelse. Brug den information, som du synes, er relevant - eller udprint til eleverne.

Teksten er historisk-faglig og uddyber de informationer, som Asmus allerede i videoen kommer med. Som lærer kan du således bruge teksten til at op- eller nedtone den histostiske dimension i forløbet.

6 Note: Find opskriften til Rasmus Munks Brændende Kærlighed "Askebægeret" lige her (bruges igen i aktivitet 3).

Forberedelser

Print evt. opgaveark 1, eller overvej om I sammen skal se det på et smart board.

Overvej hvordan filmen sættes i spil? Skal eleverne skrive noter til filmen? Eller skal den blot bruges som inspiration til forløbet.

Læringsmål

I dette forløb skal eleverne beskæftige sig med den traditionelle danske ret Brændende Kærlighed. Eleverne kommer til at arbejde med rettens historie og de vil bl.a. blive klogere på råvarernes forskellige tilberedningsmuligheder samt blive udfordret i, hvordan man videreudvikle og tilbereder en ny version af den traditionelle ret.

I forløbet skal eleverne både skrive, undersøge, tilberede og selv videreudvikle retten Brændende Kærlighed.

Fra Fælles Mål sigtes mod følgende færdigheds- og vidensområder fra kompetenceområderne: Fødevarebevidsthed og Måltid og madkultur. Målene er gældende for hele forløbet.

- Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer
- Eleven kan udvikle en opskrift
- Eleven kan redegøre for almindelige råvarer smag og anvendelse

Uddybende

Historisk baggrund for Brændende Kærlighed

Af: Asmus Gamdrup (historiker)

Vi kan finde variationer af en ret, der ligner Brændende Kærlighed gennem hele 1900-tallet. Selve navnet bliver dog tilsyneladende først fastlagt i en flerårig, landsdækkende reklamekampagne, der starter i 1957. Reklamekampagnen, der hedder Gris på Gaflen, blev iværksat af Eksport-Svineslagteriernes Salgsforening i en tid, hvor bacon- og svineeksporten var kraftigt udfordret på det vigtige engelske marked. Samtidig havde den blomstrende konservesindustri et overskud af særligt udskæringen brystflæsk, og derudover var anvendelsen af flæsk faldende i starten af 1950'erne, bl.a. også pga. en ret udbredt 'kalorieskræk' i samme år. Man iværksatte derfor reklamekampagnen for at få forbrugeren til at spise mere svinekød, i særdeleshed brystflæsk, som man havde oparbejdet et stort lager af i 1957-58. Reklamekampagnen 'Gris på gaflen' var især rettet mod husmødre med henblik på at få dem til at bruge mere flæskekød via nye opskrifter og annoncer i uge- og dagblade. I opskrifterne bliver der slået på, at retten er hurtig og nem. Det hænger godt sammen med den tendens, vi generelt kender fra tiden, hvor der var mindre tid til madlavningen, da flere og flere kvinder tog arbejde uden for hjemmet. Det er i denne tid, at retten og navnet Brændende Kærlighed for alvor får sit gennembrud.

En madret består naturligvis af såvel råvarer, tilberedningsmetode, serveringen og af et navn. Ved at undersøge og udforske alle fire dele historisk kan vi komme tættere på at forstå, hvornår, hvorfor og hvordan en ret er opstået - og hvordan den eventuelt har forandret sig over tid. Det er sjældent sådan, at vi finder én bestemt dato, men ved metodisk at undersøge de fire dele, kan vi forstå, hvordan retten som oftest er vævet sammen med samfundet. Kildematerialet kan være alt fra hjemmesider om mad og historie, gamle kogebøger, leksikon, m.m.

Hvordan starter vi de historiske undersøgelser af brændende kærlighed?

Vi kan starte med ingredienserne i Brændende Kærlighed: kartofler, flæsk/bacon, løg, syltede rødbeder, persille.

Kartoflerne giver os allerede den første grove indikation af en datering, da de først kommer fra Sydamerika til Europa i 1500-tallet. Faktisk skal vi helt frem til midten af 1700-tallet, før de ankommer til Danmark og til starten af 1800-tallet, før de for alvor bliver udbredt i den brede befolkning. I første halvdel af 1900-tallet er kartoflen den mest spiste 'grøntsag' i Danmark.

Svinekød har vi spist langt tilbage i tiden i Danmark, så det er ikke i sig selv en indikation, men svinekød, og i særdeleshed røget bacon, får en markant større rolle i vores madkultur efter andelsslagteriernes grundlæggelse i slutningen af 1800-tallet og med den enorme eksport af bacon til England i 1900-tallet. Selve navnet 'Brændende Kærlighed' er tæt knyttet til netop eksporten af bacon 1950'erne som beskrevet ovenfor.
Løg og persille har været en fast bestanddel i den historiske køkkenhave og kan derfor ikke fortælle os meget. Det samme gælder for så vidt rødbederne, men også anvendelsen af syltede rødbeder får en opblomstring i 1800-tallet, da man lærer at udvinde sukker af sukkerroer, og i denne forbindelse får biproduktet melasse. Det anvender man i eddikeproduktionen, og der opstår i 1800-tallet en industri omkring at eddikesylte grøntsager.

Tilberedningsmetoden og serveringen fortæller os også noget om historien bag retten. Selve det at lave og servere kartoffelmos hører mest til tiden efter komfurets opfindelse og ikke mindst til tiden, hvor man spiser med egne tallerkner og bestik. Med andre ord fra tiden efter midten af 1800-tallet.

Derudover kendetegner Brændende Kærlighed sig ved at være en rimeligt hurtig panderet og går dermed godt i tråd med den udvikling i køkkenet, som generelt ses i f.eks. 1950'erne, hvor hurtige pande- og gryderetter bliver mere dominerende end stege, der tager længere tid at lave. Denne udvikling, hvor der bliver brugt kortere tid på madlavning, hænger i høj grad sammen med samfundsudviklingen, hvor flere og flere tager arbejde uden for hjemmet. Også supermarkedernes fremkomst i samme tid, afhjælper udfordringen med de færre madlavningstimer i hjemmet.

Brændende Kærlighed er et usædvanligt navn på en ret i Danmark, hvor navnet oftest hænger tæt sammen med rettens ingredienser. I dette tilfælde kan navnet godt være med til at vise os, at det netop ikke er opstået på en helt vanlig facon, men derimod er fremvokset af en reklamekampagne.

Historisk Mad-metode

Når vi arbejder historisk med mad, så skal vi forstå den samfundsmæssige kontekst, som en bestemt ret eller råvare er forbundet med, og hvordan madkulturen netop varierer over tid i et sammenspil med udviklingen i samfundet. Med brændende kærlighed har vi fat i en ret, hvor både ingredienserne og navnet er et symbol på den tid, hvor den hører til - 1900-tallet - hvor kartofler og flæsk/bacon var nogle af de allermest betydningsfulde ingredienser. Retten er samtidig et godt symbol på, hvordan en samfundsmæssig udvikling som f.eks. en krise i eksporten af bacon til England kan være med til at påvirke vores madkultur.

Madkultur - hvad dækker begrebet over?

Et begreb der bruges til beskrive, hvad og hvordan der dyrkes, tilberedes og spises i et bestemt samfund. Madkulturen bliver til i sammenspil mellem råvarer, køkkenredskaber, regler, love, traditioner, klima, religion, historie, politik, økonomi og mange andre elementer. I tæt sammenhæng med samfundets udvikling ændrer madkulturen sig også løbende.

Madhistorie - hvad dækker begrebet over?

En madhistorisk undersøgelse trækker madkulturen ud over tid og undersøger, hvordan denne forandrer sig i løbende forbindelse med forskellige samfundsudviklinger. Madhistorien kan enten portrættere madkulturen som helhed på et bestemt tidspunkt i historien eller f.eks. fokusere på bestemte råvarer eller retter, og på hvordan disse er forankret i samfundet.

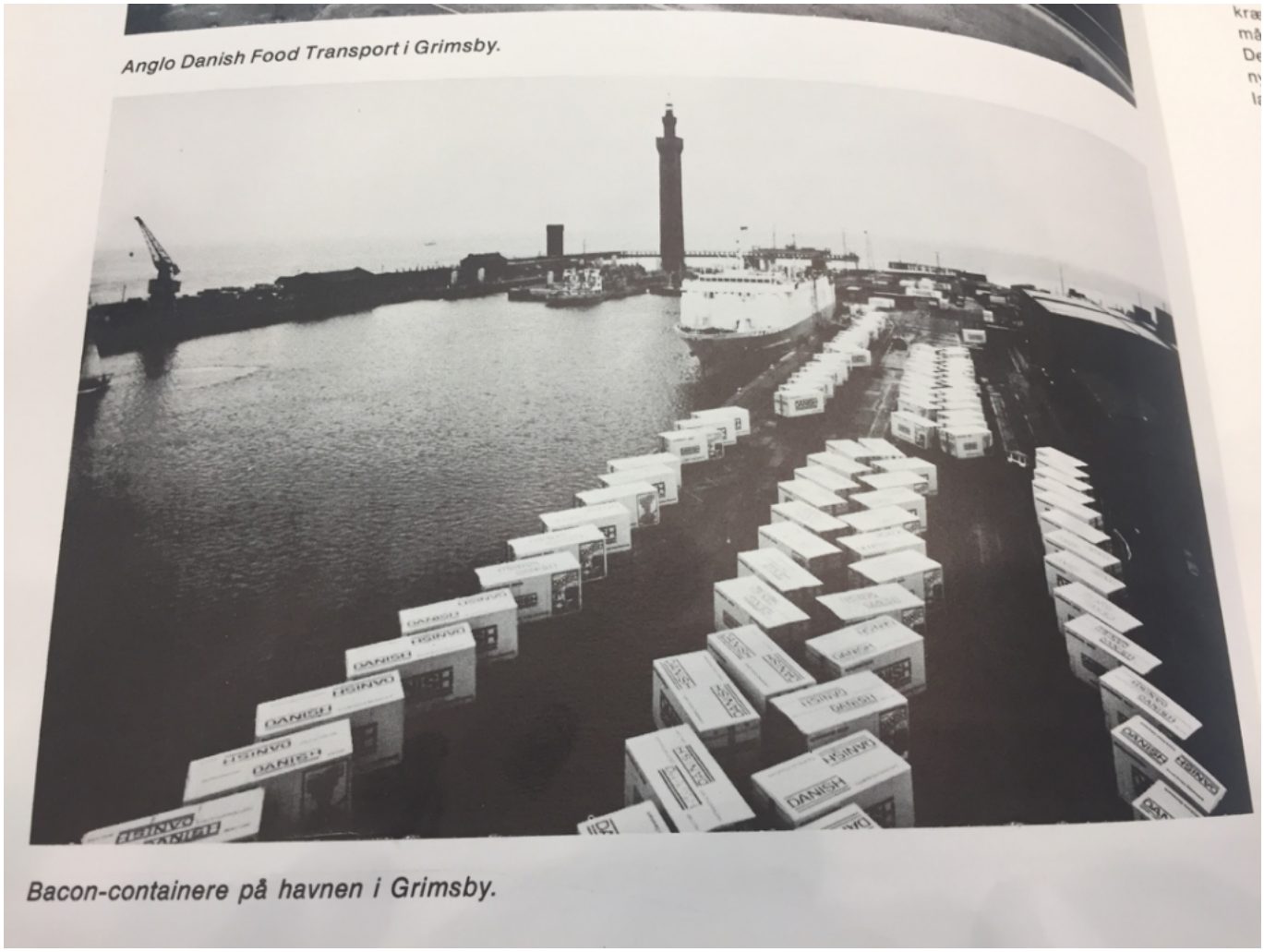
Brændende Kærlighed - udfoldet gennem billeder fra medier



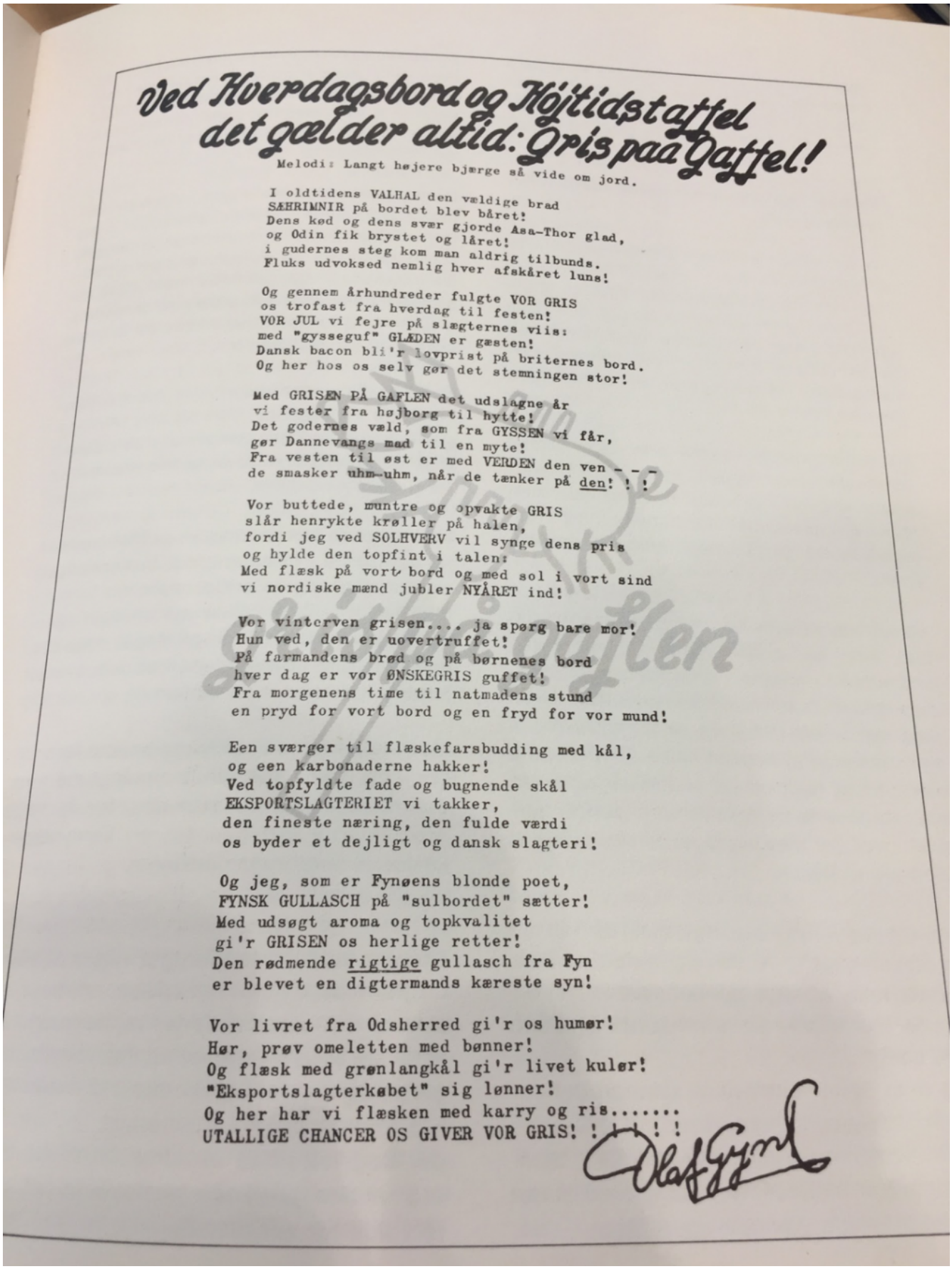
I Bacon-baren på Bellahøj. Kong Frederik IX drøfter sliced bacon med dir. H. Behnke.



Fra bogen af O. Tvede: "Eksport-svineslagteriernes Salgsforening, 1950-1975: Et historisk tilbageblik", Udgivet i 1975.



Fra bogen af O. Tvede: "Eksport-svineslagteriernes Salgsforening, 1950-1975: Et historisk tilbageblik", Udgivet i 1975.



Ved Hverdagsbord og Højtidstaffel det gælder altid: Gris paa Gaffel!

Melodi: Langt højere bjærge så vide om jord.

I oldtidens VALHAL den vældige brad
SÆHRIMNIR på bordet blev båret!
Dens kød og dens svær gjorde Asa-Thor glad,
og Odin fik brystet og låret!
I gudernes steg kom man aldrig tilbunds.
Fluks udvoksed nemlig hver afskåret luns!

Og gennem århundreder fulgte VOR GRIS
os trofast fra hverdag til festen!
VOR JUL vi fejre på slægternes viis:
med "gysseguf" GLÆDEN er gæsten!
Dansk bacon bli'r lovprist på briternes bord.
Og her hos os selv gør det stemningen stor!

Med GRISEN PÅ GAFLEN det udslagne år
vi fester fra højborg til hytte!
Det godernes væld, som fra GYSSEN vi får,
gør Dannevangs mad til en myte!
Fra vesten til øst er med VERDEN den ven - - -
de smasker uhm-uhm, når de tænker på den! ! !

Vor buttede, muntre og opvakte GRIS
slår henrykte krøller på halen,
fordi jeg ved SOLHVERV vil synge dens pris
og hylde den topfint i talen:
Med flæsk på vort bord og med sol i vort sind
vi nordiske mænd jubler NYÅRET ind!

Vor vinterven grisen.... ja spørg bare mor!
Hun ved, den er uovertruffet!
På farmandens brød og på børnenes bord
hver dag er vor ØNSKEGRIS guffet!
Fra morgenens time til natmadens stund
en pryd for vort bord og en fryd for vor mund!

Een sværger til flæskefarsbudding med kål,
og een karbonaderne hakker!
Ved topfyldte fade og bugnende skål
EKSPORTSLAGTERIET vi takker,
den fineste næring, den fulde værdi
os byder et dejligt og dansk slagteri!

Og jeg, som er Fynøens blonde poet,
FYNSK GULLASCH på "sulbordet" sætter!
Med udsøgt aroma og topkvalitet
gi'r GRISEN os herlige retter!
Den rødmende rigtige gullasch fra Fyn
er blevet en digtermands kæreste syn!

Vor livret fra Odsherred gi'r os humør!
Hør, prøv omeletten med bønner!
Og flæsk med grønlangkål gi'r livet kulør!
"Eksportslagterkøbet" sig lønner!
Og her har vi flæsken med karry og ris.....
UTALLIGE CHANCER OS GIVER VOR GRIS! ! ! ! ! !

Olaf Gynt

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fra bogen af O. Tvede: "Eksport-svineslagteriernes Salgsforening, 1950-1975: Et historisk tilbageblik", Udgivet i 1975.

SMAG for LIVET



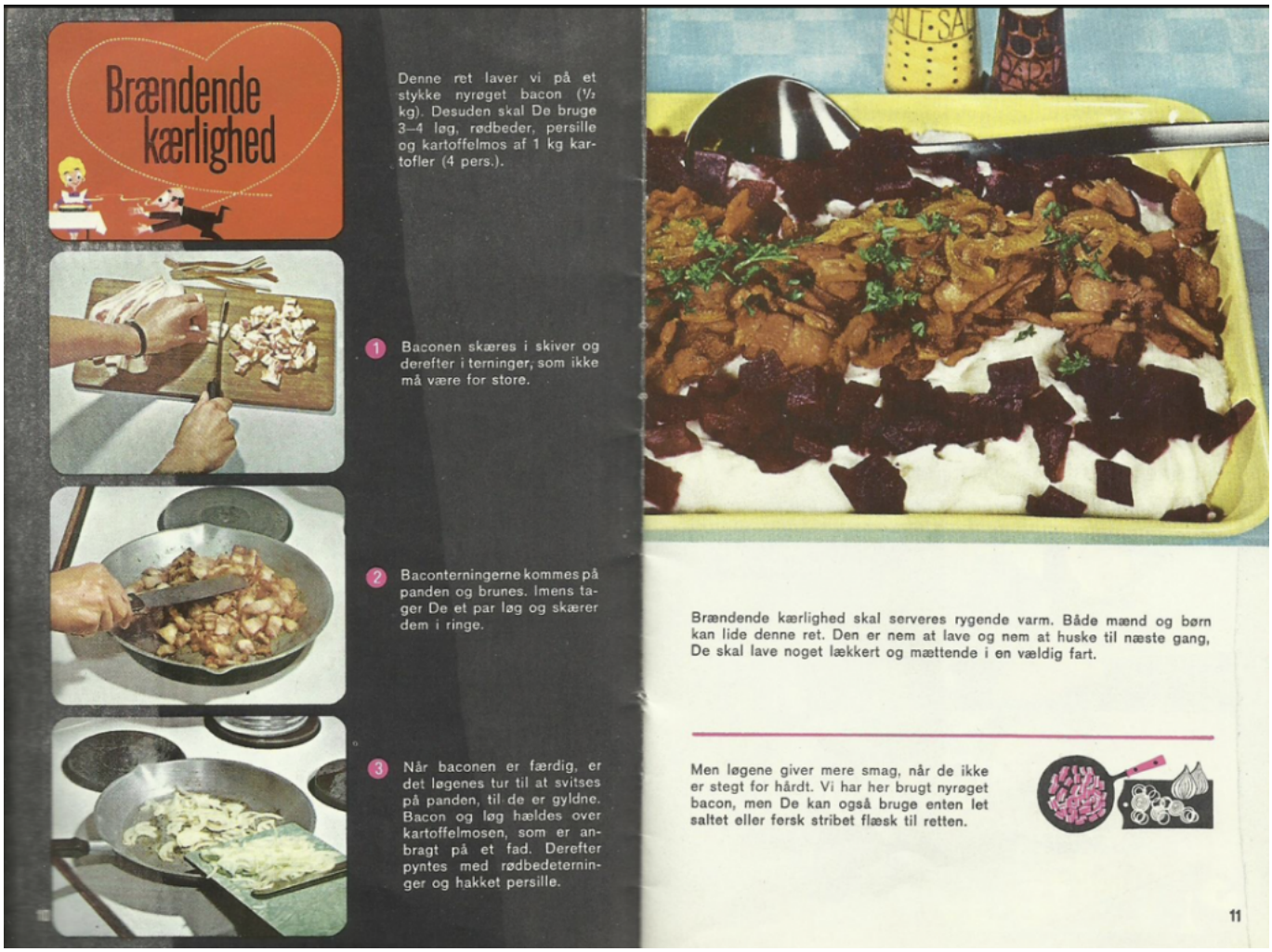
Fra hustandsomdelt kampagne ved navn "Gris på gaflen, 1960'erne.



Fra hustandsomdelt kampagne ved navn "Gris på gaflen, 1960'erne.



Fra hustandsomdelt kampagne ved navn "Gris på gaflen, 1960'erne.



Fra hæftet "Lige ud ad køkkenvejen", 1962

Kopiark

Kopiark:

Brændende kærlighed_kopiark 1_billede af brændende kærlighed_2.pdf
Rasmus Munk Brændende kærlighed opskrift_layoutet.pdf

SMAG for LIVET

Hvad er det for en ret på billedet?



Notér svar på linjerne

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Opskrift på "Askebægeret"

Af Rasmus Munk (2014)

Til 4 personer.

Dehydreret tomat

6 store tomater

Porreaske

5 porrer, rensede

Kartoffelskum

500 g kartoffel
1 l sødmælk
20 g fint salt
1 porre, renset og i skiver
300 g saltet smør
Evt. Bacon tern
50 g bacon

Ristede porrer

5 porrer, rensede og i skiver.
20 g smør
Evt. citron og salt

Puffet kartoffel

100 g puffede ris eller pif paf puf
10 g sort farvepulver
10 g porreaske (se ovenfor)

Fremgangsmåde:



1. Dehydreret tomat

Tomaterne halveres og kerner fjernes. Tomat skallerne skæres i tynde skiver og bages under pres ved at lægge en anden bageplade over. Bag ved 180 grader i 1 time.

De dehydrerede tomater blendes så fint som muligt i en blender.

2. Porreaske

Skær toppene af porrerne og halver dem. Rens dem og spred dem ud på en bageplade. Rist dem efterfølgende ved 250 grader til de er helt sorte (tjek efter 10 min).
Når de er helt sorte, tages porrerne ud og afkøles. Derefter blendes de til en fin aske.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

3. Kartoffelskum

Kartoflerne skrælles, skæres i grove stykker. Porren renses og skæres i ringe. Kom i en gryde med mælk, smør og salt. Kog det under låg til kartoflerne er møre. blend det hele til en glat puré og sigtes gennem en finmasket si. fyld mosen på en sifonflaske, som gives tre patroner. Den fyldte sifonflaske holdes lun i vandbad på omkring 55 grader ind til servering. Alternativt kom kogende vand i en gryde, men ikke på varme og kom flasken heri indtil servering.

(4. Bacon)

Rist bacontern sprøde ved middelvarme på en pande. Tag af og kom på køkkenrulle. Gem panden med resten af baconfedtet.

5. Ristet porrer

Rist porrerne i smør ved svag varme, til de er helt gyldne og karamelliserede. Smag til med salt og evt. lidt citronsaft.

6. Puffet kartoffel

Vend de puffede ris med salt og porreaske.

7. Anretning

De ristede porrer anrettes i et askebæger eller en dyb tallerken med bacontern over og dækkes med kartoffelskum. Over skummet drysses puffet kartoffel, porreaske og støv af dehydreret tomat.