



POSTEJKONGENS VÆRKSTED RENÆSSANCEMAD FØR OG NU

I renæssancen havde Frederik II og Christian IV en jagthytte i Ballerup. Herfra regerede de det enorme rige imens, at de gik på jagt i Harreskoven. Kongens følge rykkede ind på gårdene i landsbyen, mens de spiste sig mætte i kød og grønt fra markerne omkring Ballerup.

Tag eleverne med i kongens køkken og tilbered renæssancens hotteste spise: Postejer! Vi steger, koger og spiser os vej igennem renæssancemadens iscenesættelse af rigdom og magt – og giver et bud på en postej anno 2025.

Forløbet konkret

Iført baretter, tørklæder og forklæder tilbereder vi postejer, sådan som de er beskrevet i Danmarks første kokebog fra 1616. Over åben ild steger og koger vi kød (fjerkræ) og grøntsager inden, at vi samler det med varme krydderier fra fjerne egne og bager dem i en smukt udsmykket saltbag.

Undervejs taler vi om hvor maden kommer fra, hvad den fortæller os om livet i renæssancen og de konger, som satte sig til bords med de overådige måltider.

For at perspektivere til vores tid, så laver vi også en postej uden kød og med en spiselig dej. Vi sætter fokus på madspild og lokalt klimavenlige råvarer.

Til sidst spiser vi sammen ved langbordet, hvor kongen har sat sig for bordenden for at blive bespist efter en lang dag med jagt i skoven.

NB! Husk madpakker – vi laver smagsprøver til alle.

Konkrete læringsmål for forløbet

- Eleverne kan tilberede mad på bål.
- Eleverne kan sammenligne historiske retter med nutidige retter.
- Eleverne har viden om renæssancen.

Fælles Mål i fokus

Madkundskab

Madlavning: Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.

Måltid og madkultur: Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.

Historie

Kronologi og sammenhæng: Eleven har viden om samspil mellem aspekter fra dansk og omverdens historie.

Historiebrug: Eleven har viden om enkle sammenhænge mellem fortidsfortolkninger og nutidsforståelser.

Forberedelse før forløbet

I skal have set filmen "Da kongen kom til Ballerup", som findes her: <https://www.youtube.com/watch?v=ILZ0l6qB9Kc>.

Målgruppe

Mellemtrin 5.-6. Klasse

Fag

Madkundskab
Historie

Udbydes i perioden

Maj til juni 2025

Sted

Bålhuset i Pederstrup.
Vi mødes ved kastanjetræet v/ Ballerup Museum.

Varighed

Ca. 3 timer inklusiv frokost.

Pris

Gratis for folkeskoler i Ballerup Kommune.

Book forløbet på

www.skoletj-pederstrup.dk

Efterarbejde på skolen

Forslag til relaterede temaer:

Arbejd f.eks. med bæredygtighed i Madkundskab: Hvordan kan vi erstatte kød med grøntsager eller andet? I kan også undersøge hvor maden kommer fra og sætte fokus på globaliseringen i vores almindelige køkken.

I Historie kan I arbejde med den danske renæssance: Hvordan var livet som konge hhv. bonde? Og hvordan påvirkede impulser fra den gryende globalisering med dens kolonisering af fjerne egne og videnskabelige landvindinger livet i Danmark?