



Mad, som vor mor lavede det
- en opskriftsbog fra Djursland

Forord til Djurslands kgebogen

”Et mangfoldigt spisekammer” må være dækkende i beskrivelsen af det djurslandske område. Her er udstrakte skovbælter, kyster, åer, søer. Det har givet liv til en mangfoldig flora – vilde bær og urter, som har betydet, at østjyderne har kunnet supplere deres forråd og tilberedt måltider, som var en kærkommen afveksling fra den traditionelle kost. Som resten af kongeriget fremviser også Djursland et fint vævet netværk af større og mindre herregårde, samt byer og købstæder med markeder, udskibning og infrastrukturelle institutioner.

Djursland er præget af store skovområder, primært ejet og forvaltet af herregårde. Her har der gennem tiderne været gode forhold for jagt, og folk fra Djursland har i større eller mindre omfang kunnet forsyne sig med vildt. Meilgaard er i dag kendt for sine store bestande af kronvildt. Årsagen skal findes langt tilbage i historien. Traditionen vil vide, at ejerne af Meilgaard og Løvenholm på Djursland ikke fulgte kongens ordre i 1770erne om at nedskyde alt kronvildt fra den fri vildtbane, da vildtet skadede landbrugsafgrøderne. Derfor findes der i dag kronvildt af den gamle danske stamme på Djursland. De store hjortearter som råvildt, sikavildt, dåvildt og kronvildt, er derfor et særkende for Djursland.

Folk på Djursland har til alle tider udnyttet havets ressource. De arkæologiske fund peger på, at man allerede i Ertebøllekulturen (ca. 5.400 - 4.000 f.Kr.) foretrak at tage ophold i havstokken for at fiske og samle muslinger fra datidens enorme muslingebanker på det lave vand nær kysten. Ertebøllekulturen har efterladt store køkkenmøddinger, som oprindeligt lå ved kysten. Den største og bedst undersøgte køkkenmødding er fundet på Norddjursland i nærheden af Meilgaard Gods og er dateret til 4.460 - 3.980 f.Kr. Dyngerne indeholdt millioner af østersskaller, hjerte- og blåmuslinger og strandsnegleskaller. Men

også knogler fra kronhjort, vildsvin, sæl, hval, ål, torsk og fladfisk viste sig i det udgravede materiale.

Fisk har til alle tider udgjort en del af østjydernes ernæring, og den ældste generation fortæller da også, at de kan huske "fiskedagen" fra deres barndom. En gang om ugen kom fiskemanden med friske fisk fra Grenaa eller Bønnerup og det var ofte torsk, rødspætter eller sild, som stod på menuen i de østjyske hjem.

Det er ikke let at udpege gamle egnsretter fra Djursland. Spørger man folk på Djursland, er der da heller ikke mange, som kan give konkrete bud på særlige serveringer.

Denne kogebog er derfor af stor betydning – et stykke vigtig kulturhistorie om madkulturen på Djursland.

Rigtig god læselyst.

Bettina Buhl

Madhistoriker og museumsinspektør, Det Grønne Museum

Mad, som vor mor lavede det

- en opskriftsbog fra Djursland

Er der noget, som vi danskere er gode til, er det at samles omkring et måltid mad eller en kop kaffe hen over køkkenbordet.

Mange minder knytter sig til det at spise, og det har vi brug for; altså både vores historier og det at få noget indenbords. Det handler om livskvalitet og indhold i tilværelsen.

Udviklingen af måltidet har gennemgået mange forandringer gennem tiderne, både hvad gælder selve maden og måden det bliver lavet på. Et indblik i madens tilblivelse fortæller samtidig om forskellige tidslommer i forhold til hvordan vi har levet; et vigtigt eftermæle til fremtiden og vores unge mennesker omkring hverdagen i stort og småt.

Disse tanker har givet inspiration til, at vi på plejecenter Violskrænten & Grønnegården gerne vil bidrage med et produkt fra beboere og pensionister i Norddjurs kommune omkring ikke bare maden men også den virkelighed og tid, som maden blev til i.

Siden efteråret 2019 og frem til i dag har en gruppe kvinder i alderen 76 til 87 år mødtes et par timer hver mandag eftermiddag i Stjernecaféen på plejecenter Violskrænten & Grønnegården. Her har de delt deres erindringer og madopskrifter i fællesskab. Det har været en stor fornøjelse at mærke den energi og glæde, som kvinderne har udstrålet i deres fortællinger omkring dem selv og deres hverdag, og vi véd allerede, at flere af de kommende generationer har reserveret bogen.

Bogen bliver udgivet i samarbejdet med Historisk Udgiverværksted, Grenaa Egnsarkiv og Viden Djurs. Eleverne på Viden Djurs Mad har med stor entusiasme tilberedt de forskellige retter og leveret fotos af mange af retterne til bogen.

Indhold

Forord til Djurslands kogebogen	3
Emmy Kolding	9
Grydestegt kylling	11
Sylte	12
Kringle.....	13
Vaniljekranse	14
Rita Alice Kristensen	15
Brunkål.....	17
Fedtegrever og smørefedt	18
Grønlangkål med brunede kartofler og medister	19
Irma Mogensen	21
Roulade eller lagkagebunde.....	24
Franske vafler (lammeører)	25
Sirupskage.....	26
Brunkager	27
Sveskemåner.....	28
Jytte Rigmor Busse	29
Bygvandgrød.....	31
Gammeldaws kjænmælksvælling	32
Bedste Helgas torske-ruskom-snuske	33
Skidne æg	34
Risengrød.....	36
Pebermyntepastiller	37
Fattigmandsmarzipan	38
Edel Pedersen	39
Hvidkålsrouletter	41

Gule ærter	42
Stegt lever.....	43
Ananasfromage.....	46
Edith Helbo Larsen	47
Grønkålssuppe	49
Forloren hare	50
Gul sagesuppe	51
Guldkornkager	52
Skovnæs horn.	53
St. Bededags hveder	54
Æblekage med smuldredej.	56
Anni Kjeldsen	57
Mælkeærter - egnsret fra Falster.....	60
Fylt hvidkålshoved	61
Æbleflæsk	62
Rød sødsuppe	63
Agurkesalat	64

Emmy Kolding

86 år

Født og opvokset i Veggerslev

Begge mine forældre arbejdede som sæsonarbejdere i området. Både mor og far samlede kartofler for forskellige landmænd, foruden at de arbejdede i tørveskæren. Det vil sige, at de skar tørv i mosen, og disse tørv blev brugt som brændsel i brændeovnene.

Arbejdet var meget hårdt, men dengang var der jo ikke mange maskiner, så folk var nødt til at knokle for føden.

Min far arbejdede i skoven, hvor han fældede træer, og så avlede vi vores egne kartofler. Vi havde en hel kartoffelmark, og de kartofler, som vi ikke selv spiste, kørte min far rundt med på cykel og solgte til folk i nabolaget.

Min mor arbejdede med at plukke høns på et hønseri i Veggerslev. Hun havde somme tider meget lange arbejdstider, hvilket betød, at hun kunne arbejde fra 07.00 – 23.00.

Som man kan forstå, arbejdede mine forældre meget. Normalt passede kvinderne hjemmet med børnepasning, madlavning, vasketøj, syltning og bagning dengang. Da min mor havde så travlt med at tjene til dagen og vejen, flyttede vores faster ind hos os og hun stod for meget af det huslige arbejde bl.a. at passe os 7 unger.

Jeg har haft et dejligt ægteskab med en dejlig mand, og vi levede sammen i 65 år indtil han døde.

Børge, hed min udkårne, og jeg mødte ham første gang, da jeg blev konfirmeret. Vi faldt for hinanden med det samme. Min mor var ikke stolt af, at jeg ville være sammen med en 18-årig mand. Til Børge sagde



min mor, "hun er ikke gammel nok", hvortil han svarede " jeg har tid at vente".

Egentlig måtte jeg ikke gifte mig med Børge for mine forældre, men vi ville altså have hinanden, og besluttede os for at gifte os alligevel. Jeg var 17 år og piger måtte ikke gifte sig, før de var 18 år gamle. Man kunne godt få dispensation for den regel ved at søge om "kongebrev" – og det fik vi så.

Giftermålet kom til at koste mig kontakten til mine forældre et par år, så de var ikke med til vores bryllup. Men vi holdt en lille komsammen hos noget familie og i alt fik vi 22 kr. i bryllupsgave. Pengene brugte vi til udbetaling på en dyne.

Normalt varer en graviditet 9 måneder. Dog varede min graviditet med vores første barn kun 6 måneder ☺ og vi fik en helt vidunderlig sund og velskabt dreng.

Vi blev senere" tilgivet" af mine forældre og vi fik et godt forhold til hinanden igen.

Børge og jeg fik 5 dejlige børn sammen - og så nåede vi at holde krondiamantbryllup sammen.

Grydestegt kylling



1 kylling

1 stor håndfuld persille uden stilke

1 klat smør

2 dl vand

Salt og peber

Kyllingen brunes godt i smør på alle sider i en stegegryde. Persillen blandes med smør og puttes ind i kyllingen. Kyllingen lukkes med kødnåle og drysses med salt og peber. Tilsæt 2 dl vand og steg ved svag varme til kyllingen er mør.

Sovs: Stegesaften jævnes med mel og vand, som er rystet sammen i en meljævner. Vurder selv, hvor meget jævning du skal tilsætte. Smages til med salt og peber.

Kyllingen parteres og serveres med kogte kartofler, agurkesalat og sovs.

Sylte



½ grisehoved

1 skank

Salt og peberkorn

2 løg

Grisehoved og skank puttes i en gryde og dækkes med vand. Salt og peber tilsættes, og kødet koges, til det er MEGET mørt.

Kød og flæsk pilles af benene og smuldres/skæres i firkanter.

Løg hakkes og blandes i kødet og det hele smages til med salt og peber.

Det hele lægges i foliebakker og væsken fra kogningen hældes i, så kødet er dækket. Et let pres lægges over og sylten stilles på køl.

Serveres på rugbrød med sennep og rødbeder eller til stuede kartofler.

Kringle

250 g margarine

500 g mel

2 spsk sukker

2 æg (pisket)

50 g gær

Mel, sukker, margarine og de piskede æg røres sammen. Gæren røres ud i koldt vand og tilsættes de øvrige ingredienser - alt røres sammen til dejen slipper skålen.

Dejen kan æltes og stilles koldt om natten og rulles ud næste dag.

Remonce/fyld:

200 g margarine

200 g sukker

Rosiner

Makroner

1 æg

Strøsukker

Hakkede mandler

Margarine og sukker røres sammen: tilsæt rosiner efter



smag og tilsæt evt. en halv pose makroner – syltetøj kan også bruges.

Dejen deles i to og rulles ud.

Remoncen lægges på midten og dejen lægges ind over midten. Fold først enderne ind – så remoncen ikke løber ud – og så midterstykkerne, så kringlen lukkes.

Pensles med æggestrygelse (piskede æg).

Drysses med strøsukker/perlesukker og hakkede mandler.

Bages:

Varmluft: 220 grader ca. 15 min

Almindelig ovn: 220 grader ca. 20 – 30 min

Vaniljekranse



1 vaniljestang

250 g sukker

500 g mel

500 g smør

2 æggeblommer

Vaniljesukker

Vaniljestangen flækkes og indholdet skræbes ud og blandes med sukker. Resten blandes i og røres sammen. Dejklumpen sættes i køleskabet til dagen efter. Dejen skæres i mindre stykker, som puttes i en kødhakker, og køres ud gennem en stjerneplade. Strimlen skæres i passende stykker og formes til kranse. Dejen kan også trykkes ud gennem en vaniljekranseform. (Tryktop)

Bages gyldne ved 175 gr.

Rita Alice Kristensen

77 år

Opvokset i Auning kær

6 søskende



Jeg er opvokset på et lille landbrug med 18 tønder land, hvor vi havde 7 køer, 2 heste, 10 fedegrise og høns.

Ud over sit landbrug, var min far mælkekusk, og med hestevogn hentede han mælkejunger fra de forskellige gårde. Derefter kørte han mælken på mejeri. Fra jeg var 10 år, var det mit arbejde at vaske mælkejungerne. Det var svært, for mine arme var næsten ikke lange nok til at nå bunden, men jeg måtte anstrenge mig, for min far kom og tjekkede, om jeg havde vasket dem ordentligt ... og hvis ikke, måtte jeg vaske om igen.

Med 7 børn havde min mor nok at lave. Man skal huske på, at dengang lavede kvinderne alt fra bunden. Hun slagtede, syltede, bagte, lavede mad, strikkede, syede tøj, vaskede tøj og meget andet. Pengene var små, så hun gik også ud og arbejdede for andre landmænd. Jeg husker, at hun hakkede roer og gik i kartoflerne. Tit var jeg ude at hjælpe hende også med at samle bog i skoven. Jeg var nok lidt morsyg ... eller... det var jeg ... så jeg nød at være med hende.

Vi spiste meget supper og grød: vandgrød, risengrød, øllebrød. Vi spiste ikke meget kød, jeg tror, det var fordi, at kød var dyrt. Men om søndagen, når maden skulle være ekstra god, fik vi kartofler og kylling eller frikadeller. Til jul fik vi flæskesteg.

Som jeg har fortalt, skulle vi passe særdeles godt på pengene. Derfor fik vi børn rugbrød med sukker og fedtegrever med i skolen, og madpakken blev pakket ind i avispapir. Jeg må nok indrømme, at jeg

skammede mig lidt over, at vi i min familie ikke havde råd til finere pålæg, og jeg syntes vi spiste "fattigmad". Jeg havde en veninde, som var enebarn og hendes forældre var bedre stillede, end vi var. Der var mange mennesker dengang, der skulle passe på pengene, så vi var uden tvivl ikke de eneste der fik sparsomme madpakker, men min veninde fik spegepølse og leverpostejmadder med i skole, så jeg prøvede at gemme min madpakke af vejen, så jeg ikke virkede så "fattig". I kan ikke forestille jer, hvor benovet jeg var over, at når vi kom hjem til hende for at lege, så måtte vi få så mange spegepølse-madder vi ville have.

Som 10 årig var jeg ude som barnepige, og når jeg skulle overnatte der, hvor jeg skulle passe børnene, fik jeg madpakke med derfra ... så var jeg stolt, for så fik jeg både spegepølse og leverpostej med.

En af mine yndlingsretter er grønlangkål og medister.

Brunkål



1 hvidkål

1½ dl melis (sukker)

50 g margarine

1½ kg stegeben

Hvidkålshovedet snittes.

Smelt 1½ dl melis på svag varme i en stegegryde, sukkeret må ikke branke.

Tilføj margarinen, smeltes i sukkeret.

Stegebenene brunes heri – ca. 15 min. Tag stegebenene op og put det snittede hvidkål i gryden og lad det simre 1 ½ - 2 timer.

Læg kødet tilbage i gryden og lad det simre ca. 1 time sammen med kålen.

Tilsæt salt efter smag.

Serveres med rugbrød, sennep og rødbeder.

Fedtegrever og smørefedt



En fedtflomme skæres i tern og smeltes i en tykbundet gryde. Står til greverne er gyldenbrune. Derefter hældes alt i en si, så fedtegreverne bliver i sien, og fedtet løber i en skål.

Fedtegrever smager dejligt med et drys salt på nybagt brød eller til kartofler.

Fedtet kan bruges som fedtepålæg – tilsæt rå løg og æblestykker. Spises på rugbrød.

Grønlangkål med brunede kartofler og medister



Grønlangkål

100 g margarine

Ca. 3 spsk mel

800 g optøet grønkål

1 l sødmælk

3 spsk sukker

Smelt margarinen i en gryde. Tilsæt mel og pisk, til du får en masse, der kan slippe bunden i gryden.

Tilsæt mælk, lidt ad gangen, til du får en tyk sovs – pisk godt hver gang du tilsætter mælken, så der ikke er klumper af mel i sovsen.

Til sidst tilsættes de optøede grønkål, sukker (efter smag), salt og peber – lad sovsen koge under omrøring i 5 min.

Brunede kartofler

2 dl sukker

50 g margarine

½ kg små kogte kartofler

Sukkeret fordeles på en pande og smeltes ved høj varme i ca. 2 min. (pas på at det ikke brander).

Skrub derefter ned på jævn varme.

50 g margarine tilsættes og smeltes.

Kartoflerne puttes i sukkermassen og der omrøres, til kartoflerne er gyldenbrune.

Medister

1 kg medister koges i 15 min. Derefter steges medisteren på panden til den er gylden.

Irma Mogensen

84 år

Født i Odder



Vi var 4 søskende, hvor jeg var den ældste, og den yngste var 22 år yngre end mig. Vi er flyttet mange gange, fordi far og mor arbejdede som fodermestre på store gårde. Først var de ansat på herregården Åkær syd for Odder til en ugeløn på 28 kr. Mor hjalp med rengøring, hakkede roer i marken, vaskede mælkespande osv.

Derfra flyttede vi til Østerby, men der boede vi ikke så længe, for der var så mange rotter, at det ikke var til at holde ud. Da min yngre søster skulle døbes, havde min mor bagt sandkager, som skulle stå på spisebordet natten over. Næste morgen var alle kagerne borte, alle var ædt af rotterne i nattens løb – det var for meget for mine forældre, og derfor flyttede vi til Skårupgård ved Lystrup.

Jeg kom i skole i 1942 og har gået på 4 forskellige skoler. Jeg husker, at jeg på første skoledag spiste min madpakke midt i timen. Jeg vidste ikke, at det var noget, vi skulle gøre i frikvarteret. Jeg blev konfirmeret i 1950. På det tidspunkt arbejdede min far på Silkeborg Maskinfabrik, hvor han sleb "bulerne" (mønstret) i smørkværne.

14 dage efter at jeg var blevet konfirmeret, da var jeg 14½ år, kom jeg ud at tjene på en gård i Silkeborg. Husbond skulle til Sverige og hente linned og håndklæder, da det var svært at få her i landet efter krigen. Han kom tilbage med en kæmpe kuffert fuld af linned, og jeg havde aldrig set så meget linned, selvom vi var fem derhjemme. I kufferten var også en stor klase grønne bananer. Madmor brækkede én af og sagde, at jeg gerne måtte spise den. Jeg fik store øjne, for jeg havde aldrig set bananer før. Jeg ville dog gemme den og dele med mine søskende, så den blev skåret i lige store dele og delt ud til os alle. Den

smagte ikke af noget, for den skulle jo have været gemt, til den var gul og moden. Der gik nogle år, før jeg igen smagte bananer.

Jeg blev gift i 1955 og jeg og min mand fik samme år en datter. Da min mand Tage var soldat på det tidspunkt, og derefter skulle finde et arbejde, gik der 1½ år, før vi flyttede sammen. Først boede vi hos far og mor, fordi den lejlighed vi havde fået var frygtelig kold. Så fik Tage arbejde på et mejeri i Lemvig, og jeg flyttede med dertil. I 1960 købte vi en grund til 2000 kr. og så startede vi selvbyg. Jeg cyklede hver dag 4 km frem og 4 km tilbage fra lejlighed til byggeplads for at arbejde der. Tage arbejdede på det tidspunkt på Cheminova og byggede så hus i fritiden. Den 10. december 1960 flyttede vi ind, og da havde det kostet 30.000 kr. at bygge huset. Så fik jeg arbejde med at lave mejeriregnskab. Altså sørgede for, at landmændene fik penge for den indleverede mælk.

Da Tage blev syg på grund af kemikalierne på arbejdspladsen, flyttede vi i 1963 til Grenaa, hvor vi købte en mælkerute. Den kostede 10.000 kr., og huset, som vi købte i Dolmer, kostede 35.000 kr. Pludselig skyldte vi 45.000 kr. væk – og det var rigtig mange penge dengang. Vi nåede at bo i Dolmer i 56 år. Senere kom Tage til at arbejde på mejeriet på Nytorv og derefter på Åstrupvej. Tage sluttede sit arbejdsliv som sparekassebetjent i Bikuben. Jeg fik arbejde som rengøringsassistent på Grenaa sygehus i 1964 og var der, til jeg måtte stoppe i 1981 på grund af sklerose. Det havde jeg nok haft siden 1971 uden at vide det. I hvert tilfælde fik jeg først diagnosen i 1981.

I fritiden havde vi raceduer, som vi tog på udstillinger med både i ind- og udland. Tage var duedommer på udstillinger. Vi fik rigtig mange venner her igennem og nogle er der stadig.

For at holde mig lidt i gang efter diagnosen, begyndte jeg at få undervisning i orgelspil hos Karen i Fuglevænget. Først lejede jeg orglet og spillede i 3 mdr. Derefter købte jeg orglet og fik undervisning i 9 år. Det var godt for min sklerose.

Senere begyndte jeg at gå til porcelænsmalning og maler stadig.

Jeg blev alene i 2016, men vi nåede at fejre diamantbryllup.

Nu har jeg 3 børnebørn og 3 oldebørn. Vi har mange traditioner; blandt andet tager vi på weekend i sommerhus alle sammen en gang om året. Det begyndte vi allerede på, inden Tage døde, og det gør vi stadig. En anden tradition er, at vi henter juletræ sammen, og så bager oldemor vafler bagefter. De skal også alle have hjemmebakte julesmåkager. Til frokost julesylte og oldemors frikadeller.

Jeg har en dejlig familie.

Nu har jeg boet på Grønnegården i 2 år og laver kaffe og bager i boenheden. Her er et dejligt fællesskab.

Roulade eller lagkagebunde



200 g æg

200 g melis

100 g hvedemel

100 g kartoffelmel

1 tsk vaniljesukker

2 tsk bagepulver

250 g syltetøj

Æg og sukker piskes godt. Resten vendes i æggemassen og dejen breddes ud på et stykke bagepapir på en bageplade.

Bages ved 175 gr i 15-20 min.

Kagen vendes straks over på et andet stykke bagepapir, hvor der er drysset sukker på. Når kagen er kølet lidt af, smøres syltetøjet over hele fladen og rulles sammen til en roulade. Serveres med flødeskum.

Franske vafler (lammeører)

12 – 14 stk.



200 g hvedemel

200 g margarine

½ dl vand

Perlesukker

Alle ingredienser blandes og dejen rulles ud til en tynd plade. Kagerne udstikkes med et glas/lille skål efter ønsket størrelse. De lægges på et stykke bagepapir drysset med perlesukker og rulles forsigtig med kagerullen, så der sidder sukker på den ene side. Kan evt. rulles lidt ovale.

Bages ved 180 gr ca. 10 min.

Når de er kolde, lægges de sammen med smørcreme eller flødeskum.

Smørcreme:

100 g margarine

100 g flormelis

1 æg eller 1 spsk kakao

Vanilje eller mandelessens

Margarine, flormelis og det valgte smag stof røres godt sammen

Sirupskage



500 g mørk sirup

250 g mørk farin

250 g margarine

2 tsk natron

4 tsk kanel

4 tsk vaniljesukker

Ca. ½ l kærnemælk

Ca. 750 g mel

Sirup, farin og smør smeltes sammen og afkøles. Resten af ingredienserne røres i og dejen puttes i en bradepande.

Formen sættes i en kold ovn, som derefter stilles på 160 gr og bager ca. 1 time i bunden af ovnen. Den kolde kage kan flækkes og lægges sammen med smørcreme og pyntes med glasur.

Brunkager

Ca. 300 stk.



450 g mørk sirup

300 g sukker

500 g smør

15 g potaske (2 store teskeer)

125 g hakkede mandler

7 g nelliker (2 teskeer)

25 g kanel (5 store teskeer med top)

50 g pomerans

Ca. 1 kg mel

Sirup, sukker og smør varmes til kogepunktet i en gryde.

Potasken opløses i en smule

vand og røres i sukkermassen. Massen afkøles.

Mel røres/æltes i til en næsten fast dej. Dejen rulles til stænger (4 stk.), som stilles på køl nogle timer eller til dagen efter.

Stængerne skæres i tynde skiver. Hvis skiverne bliver for tykke, kan man lægge et stykke bagepapir over pladen med kager, inden de bages, og rulle dem tyndere med kagerullen. Bages ved 190 gr i 4 – 7 min.

Sveskemåner

30 – 35 stk.



1 pk sveskemos eller

1 pk svesker kogt til mos

Dej:

500 g hvedemel

500 g smør

25 g gær

½ dl vand

2 – 3 tsk eddike

1 spsk sukker

Gæren røres ud i lunken vand og resten tilsættes. Dejen rulles ud i ½ cm tykkelse og skæres ud med et glas eller lignende i runde kager på ca. 8 cm i diameter. 1 tsk sveskemos lægges på den ene halvdel af den runde kage, og den anden halvdel lukkes over. Kanten trykkes til med en gaffel.

Bages ved 200 gr i ca. 20 min.

Glasur af flormelis og vand smøres på.

Jytte Rigmor Busse

75 år

Opvokset i Nørager

Min mor og far var arbejdskulier. De havde en ejendom med 1 eller 2 køer, lidt grise til slagtning og en hest. Vi havde også en mark med kartofler.



Min mor arbejdede på fiskefabrik og var samtidig kogekone.

Min far gjorde åer op (rensede å-løb, så vandet kunne flyde). Han fangede tit ål, mens han var på arbejde, og dem tog han med hjem, så vi kunne få dem til aftensmad.

På et tidspunkt blev min far syg og måtte stoppe med at arbejde. Eftersom det nu var ham, som gik hjemme, var det også oftest ham, der lavede mad. Det var gammeldagsretter han lavede, så som: "kjænwælling" og bygvandgrød, og han var god til at lave mad.

Vi var 8 søskende, og der var 25 år mellem det ældste og det yngste barn i familien. Jeg husker aftnerne som hyggestunder, hvor vi lyttede til hørespil i radioen på divanen. Jeg havde en storebror, som hed Hardy. Han var spastiker, og derfor fik vi fjernsyn i 1953 eller '54, så han også havde noget at se på. Fordi Hardy gik rigtig dårligt, samlede brugsuddelerens kone ind til en trehjulet cykel. Han var 20 år, da han fik cyklen og så kunne han cykle rundt og sælge barberblade. Han boede hjemme hos mor, indtil hun døde. Derefter flyttede han på pensionat.

Når mor skulle lave store portioner suppe til fester, f.eks. i forsamlingshuset, kogte hun høns og okseben i gruekedlen. Melbollerne blev lavet på en maskine, som blev skruet fast på gruekedlen. Kødbollerne lavede hun i hånden med en teske, og det var

vigtigt, at de blev ens og blanke. Hendes yndlingsret, som hun har lavet rigtig mange gange var: "Bedste Helgas torske-ruskom-snusk".

Jeg var ikke ret gammel, da jeg begyndte at hjælpe min mor med at lave mad til fester. Senere overtog jeg madlavningen, da min mor blev gammel og hun begyndte at glemme at komme nogle af ingredienserne i maden.

Bygvandgrød

3 personer



1 l vand

1½ - 2 kop byggryn

Koges sammen til grød og et nip salt puttes i.

Grøden kan serveres med kogte æbletern eller kold æblemos.

Dagen efter kan man stege flæsketern i panden og hælde resten af byggrøden over og varmes igennem. Serveres med kanel/sukker.

Gammeldaws kjænmælksvælling

3 personer



1 l kærnemælk

1 stor kop byggryn

Sukker efter smag

Kærnemælk og byggryn koges til en tynd grød.

Serveres med stegt flæsk og rugbrød. Der drysses sukker på grøden.

Bedste Helgas torske-ruskom-snusk

6 personer



500 g torsk

1 dåse fiskeboller

300 g rejer (lidt tages fra til pynt)

6 kogte æg

3 tomater

1 dåse asparges

1 glas sort kaviar

1 citron

Grønt (salatblade, agurk, karse)

Mayonnaise

Torsken koges og afkøles. Rejer, fiskeboller og kold torsk blandes med mayonnaise, som er rørt med lidt sennep, salt og peber.

Det anrettes på fad eller som portionsanretninger og pyntes med asparges, tomatbåde, æggebåde, kaviar, citronbåde, rejer og grønt.

Skidne æg

4 personer



8 æg

50 g smør

1 spsk mel

Sødmælk

Salt

Sennep

Æggene koges smilende (blommen skal være fast, men ikke hård; 9 min).

Smørret smeltes og melet røres i. Sødmælk tilsættes under omrøring til rette konsistens. Sovsen koges et par minutter. Tilsættes salt og sennep efter smag.

Æggene pilles, deles og puttes i sovsen og varmes med. Serveres med rugbrød eller kogte kartofler og rødbeder

Risengrød

4 personer



1½ dl vand

2 dl grødris

1 l sødmælk

1 tsk salt

Kanel/sukker

Vand og grødris koges 2-3 min i en gryde. Mælken hældes i, lidt af gangen under omrøring. Når mælken næsten er optaget i grøden, lægges et viskestykke over gryden og låg på. Gryden pakkes ind i et tæppe og sættes i sengen, under dynen. Her kan den stå hele dagen. Når grøden skal bruges, røres den godt igennem og varmes op. Salt tilsættes.

Serveres med en smørklat, og kanel/sukker som er blandet.

Pebermyntepastiller



1 pasteuriseret æggehvide

Flormelis – efter konsistens

Pebermynteessens – få dråber efter smag

Ingredienserne æltes godt sammen til en marcipanlignende masse.

Massen rulles i kugler og pyntes med en chokoladeknap.

Tørres på en rist.

Fattigmandsmarcipan



2 store kogte kartofler

Ca. 1 kg flormelis

Et par dråber mandelessens

Frugtfarve

Ingredienserne æltes godt.

Massen deles i 3 dele. Hver del farves med en frugtfarve.

Masserne rulles ud og lægges i lag.

Skær massen ud i ruder.

Tørres på et fad.

Edel Pedersen

86 år

Født og opvokset i Grenaa

Jeg er af en fiskerfamilie. Mine bedsteforældre kom oprindeligt fra Harboøre, hvor min bedstefar var fisker. På et tidspunkt valgte de at flytte til Grenaa, hvorfra min bedstefar kunne fortsætte fiskeriet. Min far fulgte i sin fars fodspor og blev skipper og havde 2 ansatte med på havet.



“En af havnens møgunger” blev jeg kaldt af de andre børn. Det var heldigvis bare et kælenavn, som vi unger, der boede omkring havnen, blev kaldt.

Fra marts til august fiskede min far fra Esbjerg, fordi det var der, fiskene var på den tid af året. I de måneder så vi ham næsten ikke, men når jeg eller en af mine 2 søstre havde fødselsdag, kom han hjem. Det var jo selvfølgelig noget særligt at have fødselsdag, men når far så oven i købet kom hjem, så blev det endnu mere festligt.

Til vores 18 års fødselsdag fik vi alle “Frøken Jensens Kogebog” ... så var vi godt rustet til voksen – og familielivet.

Min mor var hjemmegående og havde altid maden klar, når min far kom hjem fra arbejde.

I min barndom var hvidkålsrouletter min livret, og det sjove er, at når jeg spørger mine 2, nu voksne børn, hvad deres livret var i barndommen, så svarer de begge:

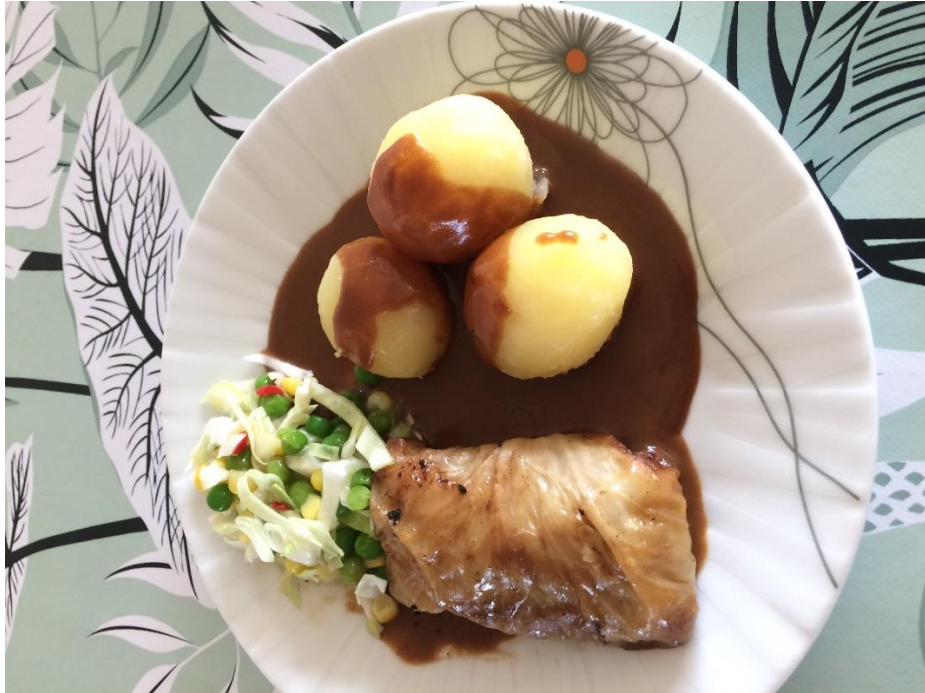
“Hvidkålsrouletter”.

Jeg husker, at vi spiste lever, frikadeller, supper, grød og naturligvis en del fisk.



Billedet er et maleri af min fars skib. Det har været mine forældres, og nu hænger det på min væg. Maleriet betyder meget for mig, for det repræsenterer min barndom, som jeg husker som god.

Hvidkålsrouletter



1 hvidkål

2 pund svinefars

Mel

2 løg

2 æg

1 lille spsk salt

Peber

Mælk

Hvidkålshovedet opvarmes i en stor gryde med vand, så bladene bliver bløde. De bløde blade pilles af i hele stykker.

Farsen lægges i en skål. Fjern en fjerdedel af farsen og fyld hullet op med mel. Læg den fjernede fars tilbage i skålen. Løgene rives

og kommes i farsen sammen med æg, salt og peber. Tilsæt mælk alt efter, hvor lind du vil have farsen, og rør godt rundt.

1 spsk fars lægges på hver hvidkålsblad og pakkes ind som en gave. Gaven bindes med bomuldssnor, så den ikke åbner sig.

Rouletterne brunes i en gryde. Derefter hældes vand i gryden til hvidkålsrouletterne er halvt dækket. Simrer ca. 1 time og vendes undervejs, så de bliver kogt på begge sider.

Rouletterne tages op og væden jævnes til sovs. Serveres med kogte kartofler.

Gule ærter



1 mager ribbensteg

1 pk kogebe

Suppevisk (gulerødder, persillerødder, pastinak, porrer, selleritop)

Salt

Peberkorn

1 pose gule ærter

Kartofler, gulerødder, persillerødder og porrer

Ribbensteg, kogebe og suppevisk puttes i en gryde, dækkes med vand, tilsættes salt og hele peberkorn. Koges ca. 3 timer til ribbenstegen er mør. Ben og steg lægges på et fad og

suppevisken fiskes op.

Rodfrugterne kan puttes i suppen til sidst.

De gule ærter hældes i en gryde og tilsættes vand (se på posen hvor meget). De koges ved svag varme, til de kan moses helt ud, måske skal der tilsættes vand undervejs.

Kartofler, gulerødder og persillerødder skæres i små tern og porrer i ringe. Det hele koges i suppen. Når grønsagerne er møre tilsættes ærtemosen til suppen og røres godt rundt. Smages til med salt og peber.

Serveres med varm eller kold ribbensteg, sennep og rugbrød.

Stegt lever

4 personer



500 g svinelever

30 g hvedemel

Salt og peber

50 g margarine

1 stort løg

Løget skæres i ringe og steges gyldne på en pande (brug 25 g af margارين). De gyldne løg lægges på en tallerken.

Leveren skæres i skiver på $\frac{1}{2}$ cm. De vendes i mel blandet med salt og peber. Steges på panden 5 min. på hver side. Lægges på tallerken.

Sovs: Kartoffelvand hældes i panden og koger 2-3 min. En jævning af 2 strøgne spsk mel og 1 dl vand rystes i meljævner og hældes i panden i en tynd stråle under omrøring, til sovsen har rette konsistens. Koges et par minutter. Smages til med salt og peber.

Løg og lever lægges evt. tilbage i sovsen og varmes igennem.

Serveres med kogte kartofler

Kogt torsk med smørsovs/sennepssovs



500 g torsk

1 l vand

1 tsk salt

Torsken puttes i koldt vand og koges op – derefter slukkes der for varmen og torsken bliver i vandet i yderligere 10 min.

Serveres med kartofler og smørsovs – evt. sennepssovs

Sennepssovs

20 g margarine

30 g mel

2 – 3 dl fiskesuppe

Fiskesennep

Margarinen smeltes, melet tilsættes og der piskes til det bliver til en samlet masse. Tilsæt fiskesuppe og fiskesennep (efter smag). Koges under omrøring i ca. 2 min.

Ananasfromage

6 personer



9 blade husblas

3 æg (pasteuriserede)

3 spsk sukker

1½ dl ananassaft (fra dåse)

3 spsk citronsaft

330 g ananasterninger (dåse)

3,5 dl piskefløde

Læg husblas i blød i rigeligt, koldt vand i en skål.

Del æggene i blommer og hvide.

Pisk æggeblommer med sukker.

Kom citron- og ananassaft ved.

Husblas vrides og smeltes i en lille gryde. Må kun lige blive flydende. Hældes i æggemassen i en tynd stråle under omrøring.

Pisk æggehviderne stive og vend dem i æggemassen. Pisk fløden og vend den i fromagen sammen med ananasterningerne.

Fromagen stilles koldt til den har sat sig og pyntes med fløde og ananasstykker.

Edith Helbo Larsen

87 år

Opvokset i Hyllested

I Hyllested, tæt på vejen, lå et lille hus. Der boede jeg med mine forældre, min tvillingesøster, mine 2 ældre søstre og min bror.



Bag huset, ved haven, havde vi en lille stald, hvor vi havde en ko og to grise. Som de fleste andre på den tid havde vi også høns. Dyrene kunne forsyne vores familie med mælk, kød og æg hele året.

Mest skulle jeg hjælpe med at vaske gulv og pudse komfur. Vi havde en stor have, som foruden bærbuske havde æbletræer, blommetræer og et pæretræ. Det var vi børns arbejde at plukke bær og frugt, som vores mor så henkogte eller lavede til grød, så vi havde frugt til vinteren.

Min far var vognmand og kørte både lastbil og taxa. Som noget helt usædvanligt havde min mor også kørekort til lastbil. Hun kørte kreaturer fra landmændene til slagteriet i Aarhus.

Min bedstefar boede lidt længere oppe ad vejen, og hjalp os med den mark, som min far havde til afgrøder. Efter min bedstemors død kom bedstefar over til os og fik varmt mad til middag hver dag. Vi andre spiste varm mad til aften, men bedstefar fik opvarmet mad fra dagen i forvejen.

I skolen var jeg ikke så god til at lære salmevers udenad. Hvis jeg ikke kunne mit vers, fik jeg skældud af læren. Det brød jeg mig ikke om, så jeg bad min bedstefar om at lære mig det, som jeg skulle kunne i skolen. Da så læreren sagde til min bedstefar, at jeg alligevel ikke kunne huske mine vers udenad, svarede min bedstefar: "så må det være dig der er noget galt med, for hun kan hjemme hos mig".

Jeg synes, jeg havde en god og dejlig barndom. Selvfølgelig skulle vi hjælpe til derhjemme, men jeg husker også, at vi fik tid til at lege

meget. Der var jo ikke så trafikeret dengang og vi fik sædvanligvis lov til at lege med de andre børn på vejen.

Vores hverdagsmad bestod af frikadeller, medister, forloren hare, kødrand og boller i karry.

Grønkålssuppe

5 personer



350 g stege ben
1 lille stykke sribet flæsk
Kartofler
Grønkål ½ frossen pose
Gulerødder
Porrer
Evt. selleri
Evt. ½ kop byggryn

Stegeben og flæsk lægges i koldt vand en time, så blod bliver vandet ud.
Ben og flæsk koges i ca. 3 l vand i 2 timer.
Fjern skum (affaldsstoffer) fra suppen jævnligt.
Når suppen er færdig, sies den gennem en trådsi for at fjerne de sidste affaldsstoffer.

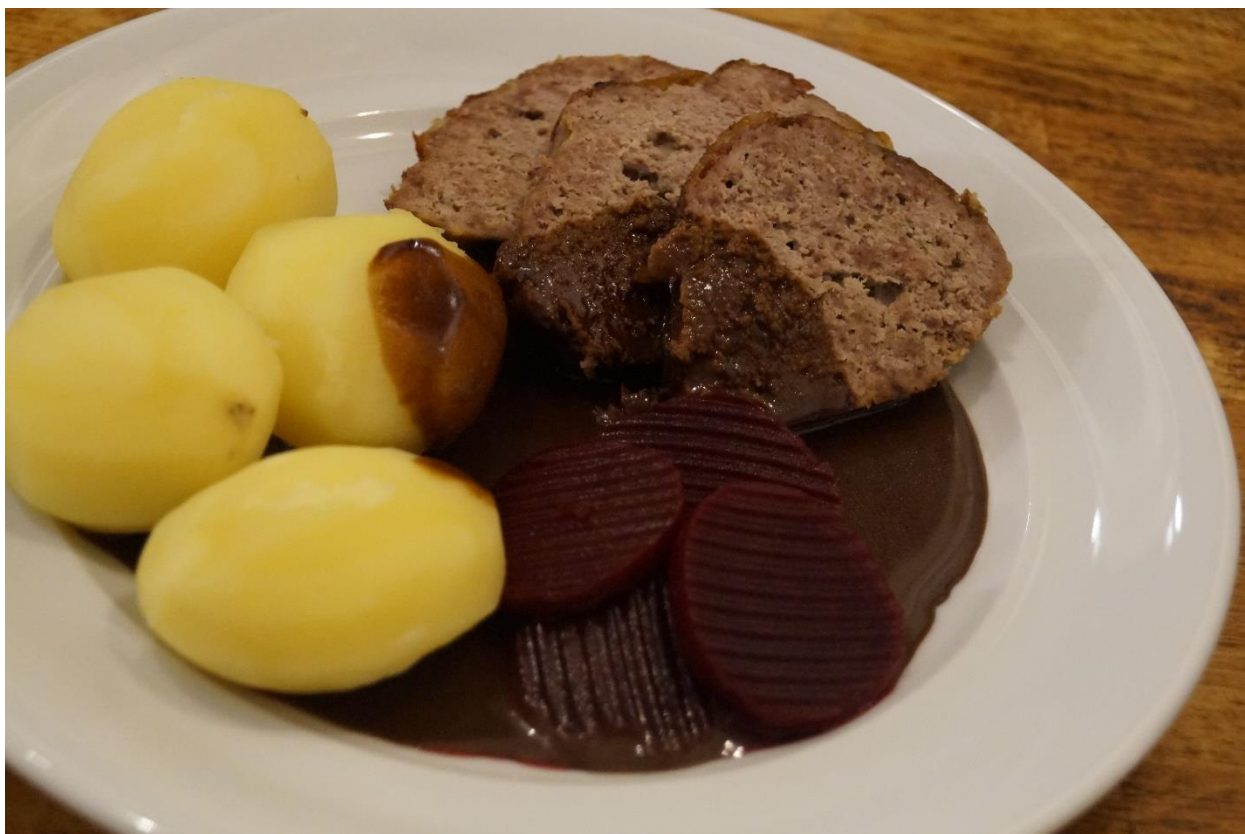
Kødet tages af suppen og spises som kød til den færdige suppe.

2 porrer snittes
3 gulerødder skæres i tykke skiver
¼ selleri skrælles og skæres i tern
Grøntsagerne koges med suppen i ¾ time

3 kartofler skæres i tern
Kartofler, grønkål og byggryn koges med suppen i 15 min.

Suppen serveres med kød og sennep på en tallerken ved siden af.

Forloren hare



1 kg kalve/flæskefars

2 spsk hvedemel

2 spsk rasp

1 løg

2 æg

Salt og peber

100 g røget spæk

2 dl mælk

Alt, undtaget spæk og mælk, blandes i en skål, æltes godt og formes som et franskbrød, der lægges i en bradepande. Røget

spæk i stave stikkes i farsen og mælk hældes ved.

Steges i ovn ca. 1 time ved 200 gr.

Sovs: 1 dl vand og 2 spsk mel rystes sammen i en meljævner.

Sky/mælk hældes i en gryde og koger op. Jævningen hældes i lidt af gangen under omrøring, til sovsen har rette konsistens.

Tilsættes evt. kulør. Serveres med kogte kartofler og rødbeder.

Gul sagosuppe



1½ dl sagogryn

1 l vand

4 æg

200 g sukker

250 g svesker

Sagogrynene koges i vandet til de er klare (ca. 15 min).

Æg og sukker piskes godt. Det hele blandes, men må ikke opvarmes herefter.

Svesker tilsættes.

Guldkornkager



3 dl guldkorn

100 g margarine

150 g sukker

1 æg

100 g mel

1 tsk bagepulver

Margarinen smeltes og blandes med de øvrige ingredienser. Sættes herefter på en bageplade med en berneske. Vær opmærksom på at kagerne flyder ud, når de bages.

Bages ved 190 gr i ca. 8 min.

Skovnæs horn



250 g hvedemel

200 g smør eller margarine

1 æg

½ dl mælk eller fløde

2 tsk bagepulver

1 tsk vaniljesukker

150 g sveskemos

Alle ingredienser æltes til en ensartet dej, som deles i 2 lige store dele, der formes til kugler, som "hviler" i 5 min. Hver kugle rulles ud til cirkelform, ca 30 cm.

I diameter og skæres med kniv til 8 trekanten.

På den brede ende af hver trekant, anbringes 1 tsk sveskemos, hvorefter dejstykket rulles op til horn fra den brede ende. Den spidse ende skal slutte i bunden, så hornet ikke springer op.

Hornene pensles med sammenpisket æg og drysses med tesukker.

Bages ved 200 gr i ca. 20 min.

St. Bededags hveder



1 dl mælk

50 g smør

1 dl vand

50 g gær

1 tsk sukker

Lidt kardemomme

Ca. 500 g mel

Varm mælken, smelt smørret heri og lad blandingen køle af til fingervarm med vandet, inden gæren røres ud heri. Tilsæt de øvrige ingredienser og ælt dejen godt igennem. Lad den hæve lunt og tildækket i 30 min. og ælt igennem igen. Form 9-10 boller og læg dem tæt på en bageplade med bagepapir. Dæk med et klæde og stil pladen over en gryde med småkogende vand i ca. 20 min.

Pensl med mælk og bag ved 200 gr i ca. 15 min. Køles af.

Inden serveringen skæres bollerne igennem og ristes. Serveres med smør og evt. marmelade eller ost.

Æblekage med smuldredej



1½ dl hvedemel

½ dl havregryn

3 spsk sukker

100 g smør eller margarine

Fyld:

3-4 æbler

2 spsk mørk farin

1 tsk kanel

Bland mel, havregryn, sukker og margarine hurtigt sammen til en

grynet masse. Skræl æblerne, og fjern kernerne. Skær den derefter i både eller skiver. Smør en ovnfast form og læg æblestykkerne i den. Drys æblerne med farin og kanel. Fordel smuldredejen ovenpå.

Bag æblekagen midt i ovnen ved 225 gr i 20-25 min, indtil æblerne er bløde og smuldredejen har fået lidt farve. Serveres lun

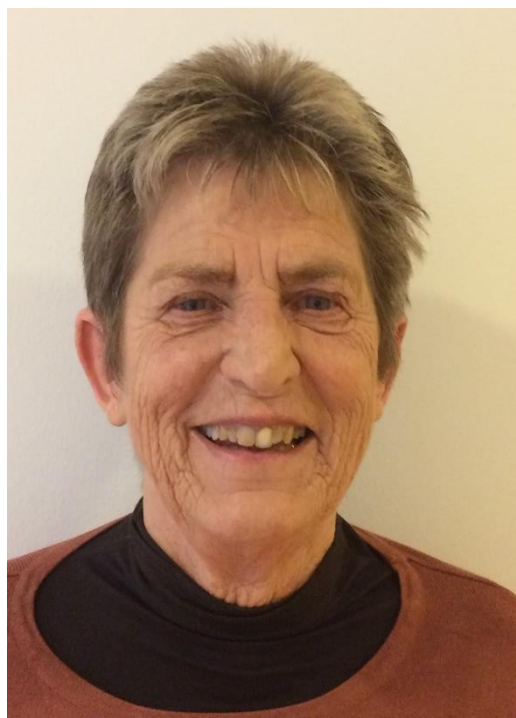
Anni Kjeldsen

75 år

Født og opvokset på Falster

Min fortælling kommer til at handle om den bedste tid i min barndom, og dermed kommer den til at handle om Falster.

Historien om Falster er historien om "Herremænd og tjenestefolk". Jeg har lavet et kort, hvor man kan se, hvor mange herregårde der ligger på Falster – og det er foruden Nykøbing Falsters slotsruin.



I må ikke hænge mig op på årstal, men jeg ved, at Falster ikke blev omtalt af Danmarks tidligste konger, nok fordi øen flere gange blev invaderet af Vendere og Lübeckere – folk fra det tyske område - og derfor ikke var fredeligt og dermed ikke interessant for kongerne at besidde.

Jeg ved i hvert tilfælde, at Corzelitze stammer fra det vendiske ord "køæliz", som betyder bebyggelse.

De mange herregårde kommer sig også af, at mulden på Falster er fed og god, og derfor krævede en herregård på Falster færre tønder land end en bondegård i Jylland. Øen er således et fantastisk sted at drive landbrug.

Fra ca. 1946 til ca. 1952 boede jeg på Bjerregård, som var en gård under Corzelitze Gods. Jeg har prøvet at læse lidt om Falsters forhistorie, og jeg vil her gengive, i meget korte træk, hvad jeg har fundet ud af.

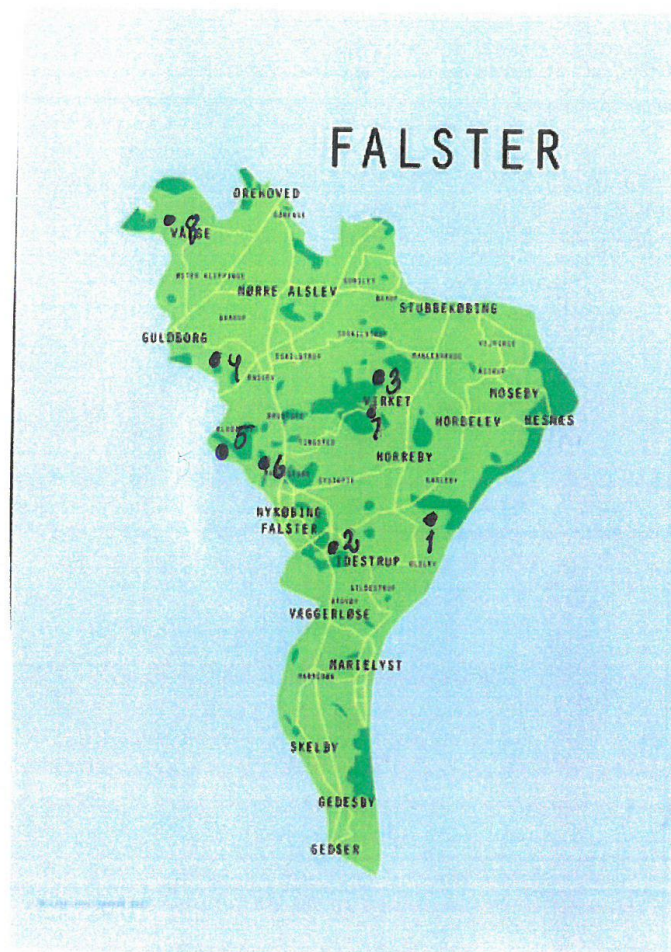
Hele Falster var ejet af kongen fra middelalderen og frem til 1766. I 1630 blev øen enkesæde for Sophie Amalie, som blev enkedronning efter Frederik d. 2. På et tidspunkt solgte kronen sine besiddelser på Falster til adelen, fordi svensker krigene havde kostet så meget, at

kongen manglede penge. Adelen drev landbruget ved hjælp af hoveri de næste 250 år. Efter perioden hvor herregårdene var på private hænder kom de tilbage til kronen.

Nå ... Men jeg boede med min familie på Bjerregård. Mine forældre var arbejdere på gården, som var et af Corzelitzes godser. Normalt passede kvinderne jo børnene og hjemmet dengang, men som noget helt usædvanlig havde herremanden en pasningsordning for vi børn. Det hed "asyl" dengang, men i dag ville vi kalde det en børnehave. Vi blev passet af en fantastisk sød og dejlig dame, som helt sikkert var med til at give mig min barndoms bedste år – vi kaldte hende "Asylmor". Aldrig før eller siden har jeg hørt om andre børn på min alder, der gik i børnehave på den tid.

Det, som jeg synes, er sjovt at fortælle er, at det var herremanden, som gav os mælk og ost og kød - det var en del af mine forældres løn. Jeg husker ikke helt, om det også var herremanden, som gav os brænde, men det tror jeg nok.

Som 15-årig fik jeg arbejde og rejste til Jylland. Her er jeg gift og har fået 3 dejlige piger. Selv om Falster er i mit hjerte har jeg aldrig bosat mig der igen, men "mælkeærter" er en egnsret, som jeg elsker, og den skal du da prøve!!! I begyndelsen kunne jeg ikke få min mand til at spise retten, men nu synes han, at den smager dejligt – han nyder den endda.



- 1 Corzelitze Gods
- 2 Orupgård Gods
- 3 Skjærring Gods
- 4 Vennerslund Gods

- 5 Pandebjerg Gods
- 6 Ny Kristineberg Gods
- 7 Voldsted Herregård
- 8 Valnæs gård

Mælkeærter - egnsret fra Falster

Suppe på mælk og grøntsager



2 l sødmælk

Ca. 5 dl friske ærter

Ca. 5 dl friske gulerødder – skåret i tern

300 g små friske kartofler

Grøntsagerne koges i mælken under stadig omrøring - ca. 10 min.

Til suppen serveres masser af hakket persille, som drysses over hver portion.

Spises med røget, stegt flæsk.

Fylt hvidkålshoved



1 hvidkålshoved

Frikadellefars

Salt

Hvidkålshovedet udhules.

Frikadellefarsen puttes i.

Koges med salt i en gryde i ca. 2 timer.

Serveres med en opbagt sovs, lavet på kogevandet og kogte kartofler

Æbleflæsk



2 kg æbler – skrællet og skåret i tern

1 kg røget spæk – skåret i tern

Sukker

Spæk steges sprødt på en pande.

Ternene stilles til side og det meste fedt hældes fra.

Æbleternene steges i det resterende fedt, indtil de bliver som mos.

Smages til med sukker.

Spækternene drysses over æblemosen.

Serveres på rugbrød.

Rød sødsuppe



150 g sagogryn

2 l vand

Rød saft

Evt. saft fra henkogte frugter

Rosiner og svesker

Vand og sagogryn koges til grynene er klare.

Tilsæt rød saft, evt. saft fra henkogte ananas eller ferskner samt rosiner og svesker.

Koges lidt med alle ingredienserne.

Agurkesalat



1 agurk

2 dl eddike

Ca. 2 spsk sukker - eller mere (efter smag)

Peber

Agurken snittes i tynde skiver.

Sukkeret opløses i en lille smule kogende vand.

Eddiken og sukkervandet blandes.

Agurken tilsættes lagen og drysses med peber.

Trækketid: 20 min