

En aften med mad og musik fra renæssancen

Torsdag den 5. juni 2008



Kl. 18.00
i Medborgerhuset Lundby

Duo Delta underholder med renæssance-musik og Bi Skaarup tryller med retter fra Chr. IV's køkken. Ind i mellem vil repræsentanter Svend Gønge Komitéen informere om planerne for fejringen af Gøngenhøvdingen Svend Poulsen 400 års fødselsdag i 2010. Vi fortæller blandt andet om planerne om at oprette et oplevelsescen-ter for Svend Poulsen, snaphaner og deres samtid i Lundby. Gæster fra Gøngelandet i Skåne vil fortælle om deres planer om at indrette et Snaphaneland i Osby. Velkommen og ikke mindst: Velbekomme!

En aften arrangeret af Borgerforeningen Lundby og Svend Gønge Komitéen. Støttet af EU og Ministeri-et for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri samt Vordingborg Kommune.

En aften med mad og musik fra renæssancen



Le Donne di Ferrara

I den fortryllende by Ferrara opstod i renæssancens sidste år en blændende tradition af syngende og musicerende kvinder. Først var det hoffets damer selv, men i de sidste årtier af 1500-tallet ansattes en trio af professionelle kvindelige sangere, hvis ry som "Le donne di Ferrara" snart rakte ud over hele Europa. Der var store performere som Laura Peverara og Tarquinia Molza, hvilket resulterede i en strøm af fantastiske kompositioner af tidens

hotteste navne, specielt skrevet til disse kvinder.

Musica Ficta har det sidste år meget intenst helliget sig denne tradition, der ikke tidligere har været dyrket på disse kanter. Ambitionen har været ikke bare at tilegne os de mange strålende stykker musik, men også tidens omfattende forringsteknik, de blomstrende floriture som sangerne udsmykkede musikken med i performanceøjeblikket. Til tiden hørte

ligeledes dramatisk gestik, som accentuerede musikens vekslende følelser. Kostumer, specielt kreeret til lejligheden, fuldbyrder denne genskabelse af renæssancens mest legendariske vokalensemble. Dermed vil det være muligt at opleve ikke bare hvordan det kan have lydt, men også hvordan det kan have set ud, når musikken klingede ved Ferrara-hoffet i 1590'erne.

Program:

18.00: Velkommen
18.05: Bi Skårup
18.10: De første retter bæres ind
ca 18.30: Musica Ficta-1
19.00: De næste retter bæres ind
Ca. 20.00: Musica Ficta-2
Ca. 20.30: Bi Skaarup
Ca. 21.00: Vi indtager den søde vin
Ca. 22.00 Tak for i aften

En aften arrangeret af Borgerforeningen Lundby og Svend Gønge Komitéen. Støttet af EU og Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.

Opskrifter

Renæssancemiddag. Lundby 6. maj 2008

Denne suppe står i Anna Weckers kokebog fra 1648 som 103. En Anden Suppe for de Siuge. Side 181. Men den egner sig til de raske også. Med sin typiske "gammeldags" dvs. middelalderlige kryddring, er den et levn fra middelalderen. Groffenbrad betyder egentlig grydesteg og var et godt stort stykke oksekød.

Groffenbradsuppe

2 kg oksebov eller bryst
1 kg druer
merian
en god dusk timian
en håndfuld persille
½ g safran
1 tsk. muskatblomme
hvedebrød, revet
salt

Kødet koges ud. Tages op. Druer, hvedebrød og krydderier i. Koges igen og blendes om nødvendigt før servering med lidt af kødet i tern.

Høns var meget populære for industrialiseringen, fordi man kunne have dem gående i baghaven. De kunne slagtes hele året, når man havde behov for frisk kød. Det kunne være tiltrængt efter måneder med det evige salte kød og fisk. Opskrifter med høns er derfor i kokebøger fra Middelalder og Renæssance talrige, og opfindsomheden mht. smagssætningen er stor. Denne opskrift kræver peberrod, som i det skandinaviske køkken har anet langt tilbage. Allerede den fornemme kvinde, der blev gravlagt i Osebergskibet i 800-årenes

Norge havde peberrod med sig på sin rejse til dødsriget. Mandel-peberrodssaucen her danner en spændende stærk, lidt sødlig baggrund til hønsekødet og i samspil med det ristede hvedebrød nøddeagtige smag bliver retten bare helt uimodståelig. Husk at lave rigeligt af den. Opskriften er fra Anna Weckers kokebog fra 1648.

73. Høns med Peberrod
Siud først Hønset i reent Vand / at det bliffuer smuck mør oc bløt / tag Peberroden / oc skær dem i smaa stycker / eller riff den paa et riffuejern / stød en haandfuld skaled Mandel / oc meng der iblant / gjør saa dette til maade / icke fortient eller fortyckt. Leg saa bagede Simleskiffver paa et Fad / leg Hønset der offver / oc giff saa denne Peberrod der offver.

1 stor kylling
5-15 cm peberrod, friskrevet, efter smag
100 g smuttede mandler
hønsefond fra kogningen af kyllingen
hvedebrød i skiver

Kyllingen koges til den er mør. Mandlerne blendes fint, til sidst med den fint revne peberrod. Mængden af peberrod kommer an på peberrodens styrke og på ens egne tilbøjeligheder mht. stærk smag. Spæd evt. med den indkogte hønsefond, for at få den rette tykkelse på sovsen. Den skal være som en tyk, sej pasta. Den må ikke

løbe. Pil kødet af kyllingen. Brødkiverne ristes og dækkes med kød, som igen dækkes med mandel-peberrodssaucen.

Sovs med druer, persille, hvidløg og fond

[fra "Koge Bog", København 1616, udg.: Wormianum, Århus 1966]

XCIX. Oxekiød met Salsament. Tag got Oxekiød, siud det, at det bliffuer smuck mør og bløt. Skal nogen hvide Løg, saa mange dig siunis, stød dem smaa, lad dem gaa igennem en Sie met Vijn eller Edicke. Naar Kiødet er koget, saa lad dette offuer, dog Saltet ey forglem.

Eller oc saaledis: Siud Oxekiødet vel aff met salt. Skale hvid Løg oc giff der til wmode vijnber oc Persilie. Kog dette vdi god feet Groffenbrad Saad. Giff Kiødet paa Fadet oc dette offuer.

Oksekød med salsament (Opskrift ved Bi Skaarup)

1 kg god, fed oksesteg
2 fed hvidløg
200 g umodne druer (ribs kan bruges)
1 bundt bredbladet persille
½ l god oksefond (evt. med stegeskyen)
100-200 g smør
evt. lidt sukker
Steg oksestegen mør. De pillede hvidløg, druerne, persillen og fonden koges godt igennem. Det sies, hvorefter smør og evt. sukker røres i. Kødet ski-

ves og serveres med sovsen over.

Postej aff harte Kalfvekød

Dette er et fint eksempel på den typiske postej fra middelalder og renæssance. Den er krydret og syrlig (harte betyder syrlig) og frugterne gør at hver mundfuld giver en oplevelse af smag i mange retninger, mens man tygger. Man bør gøre sig den ulejlighed at lave safrangeleen og servere den hakket til fine gyldne glimtende terninger. Det er ikke bare pynter smukt, men giver en ekstra dimension til postejen, man ikke bør være foruden. Opskriften her giver en ret stor, men også meget flot postej, der kan fylde en almindelig rund springform. Der er rigeligt til 8-10 mennesker, men det er nemt at lave en mindre til 4 personer ved blot at halvere mængderne. Opskriften er fra Anna Weckers kokebog fra 1648.

297. En Postej aff harte Kalfvekød.

TAG en god Kalfffierding / skiær Kiødet fra Beenene / toe det meget reent / oc skiær alle vegne alle Huderne oc Fjndene der fra : Tag siudendis Vin eller oc halff Vin oc halff Ædicke saa trænger det sig disbedre igiennem Kiødet / giff det der paa / deck det til oc lad det saa staa lidet / der efter hacke det smaat / oc tag det saa i et Fad / tag Vrter der til saa meget de behøfver / effter som du vildt

Posteyen skal være stor til : Vrterne skal være : Safran / Neglicker oc Kanel ; Elte saa halffarten aff Vrterne der udi / samt oc Saltet oc Vinen / hvor med du tilforne haffver offvergydet det / gjør det icke fortyndt eller for bløt / at det icke rinder fra hver andet : Tag ocsaa Vjnbær oc Rosiner nock / giff halffdeelen der udi / naar de tilforne ere smuckt toede oc reengiorde / som en hver jo maa vide : Hacke ocsaa tillige Oxemarg / eller Nyretelg udi Kiødet : Naar du nu hafver bered / oc du hafver Posteyformen ferdig / saa gif det der udi : Fyld det dog icke for fuldt ; Det skal legges smuckt i en dyng / at det kand være høyt mit udi / tryck saa din Tømmelfinger mit neder der udi / at det kand være ofven i det høyeste som en lide Skaal. Saa siuder Suppen smuckt der ud : Stød Sucker offver alt der udi / eller oc elte det der udi tillige med Vrterne : Oc naar du nu saaledis haffver bered det / da offver strøe det med den anden Part af Vrterne oc med de ofverblefne Vinbær oc Rosiner / at Kiødet der med kand være ganske ofver decket : Leg saa snart et smuckt bereed Deck derpaa / haf altid det hvide af Eg / oc stryg runden med en Pensel runden om kring Posteyen der med / saa holder det saft tilhaabe / bag det saa halffanden Time ; Oc om du meener at haffve for lidet Suppe / som gemeenligen skeer / da tag den aff Ovnen / oc haf tilræde en siudendis Suppe af half Vjn oc half Graffenbrad Saad / som med Safran er smuckt guult giort / oc lidet kryddet med Vrter / gjør saa et lidet hul derpaa

at du kandst giffve der der udi. Thi det maa endelig hafve Suppe nock : Naar du vildt bære det frem / da tryck Kiødet hart tilsammen / oc førend du skiærer der aff / skalt du vel ofverøse det med Suppen med en Skee : Oc som du vilt / kandst du legge en ung høne eller en Due under Kiødet. 800 g kalvelår (man kan snyde og bruge hakket kalvekød) evt. 1 æg (det gør farsen mere sammenhængende og fast)
1 dl vin
1 dl vineddike
1 g safran
1 tsk. nelliker
2 tsk. kanel
2 tsk. salt
2 gode håndfulde grønne stenfri druer
2 håndfulde rosiner
200 g oksemarv eller spæk
2 spsk. sukker

dej:
4 dl vand
100 g smør
1 spsk. groft salt
ca. 450-500 g mel, hvede og rug halvt af hver

springform
æggehvide til pensling

gele:
2½ dl bouillon / fond
evt. 3 blade husblas
1 g safran

Vand, salt og smør opvarmes i en gryde. Når vandet koger og smørret er smeltet, tages gryden af ilden. Hæld det meste af melet op i et dejfad. Hold dog lidt tilbage til at regulere dejens fasthed med. Hæld nu det varme smørvand over dejen og rør den sammen. Meget hurtigt kan man begynde at ælte den med fingrene. Varmen fra vandet, gør at dejen

langt hurtigere bliver elastisk og sammenhængende. Hæld den ud på bordet og ælt den færdig. Det skal være en fast med smidig og elastisk dej. Reguler med resten af melet om nødvendigt.

Skær kødet i lunser. Kog vin og lidt vineddike sammen, lad det køle af og læg kødet i denne marinade i mindst 2 timer overdækket i køleskab, gerne længere. Hak kødlunserne på en kødhakkemaskine og ælt det sammen med marinaden. Anvendes hakket kød, blandes det med marinaden og står overdækket i køleskab i en times tid.

For en springform med 2/3 af dejen. Farsen æltes nu med safran og halvdelen af de øvrige krydderier og evt. æg. Tag halvdelen af de vaske-de, grofthakkede druer og rosinerne, samt finthakket marv eller fedt. Bland dette i farsen og kom den i en posteiform (lad ikke farsen stå helt op i formen). Drys med sukker. Bland den anden halvdel af krydderierne med de resterende druer og rosiner og kom over farsen, så den er dækket. Lav et låg af resten af dejen og kom det over postejen. Dekorér den i kanten ved sammenføjningen. Pensl kanterne med æggehvide, så det er tæt og pensl oversiden, så den bliver smukt skinnende ved bagningen. Bages 1½ time ved 160°.

Lav en safran gele af fond, safran og gelatine. Den skal være helt orange af safran. Overøses den færdige afkølede skiveskårne postejer med den safrankryddede fond i forbindelse med

serveringen.

Salat blev - på trods af hvad man ellers læser om middelalderens madvaner - spist. Det nævnes bare sjældent. Men Frederik 2.'s betroede mand Mogens Gyldenstjerne spiste bl.a. salat i midten af 1500-årene - lige efter den tid, vi normalt kalder middelalder. Efter ordre fra sin læge var salaten dog kun bestående af karse og havesalat. Almindelige salat-typer som dansk havesalat og endivie blev anvendt, men de krydredes med store mængder af alle mulige andre haveurter f.eks. hjulkrone, rude, Portulak, sødskærm, og diverse krydderurter. Desuden tilsattes mange forskellige løgtyper - også hvidløg - samt en olivenolie-eddike-dressing, som vi kender det i dag.

Det er vigtigt at lade krydderurterne komme til orde i denne ret. Ideen er at have lidt salat og så masser af kraftigt smagende urter. Hvis hvidløg direkte i salaten er for skrap, kan man lave en god hvidløgsdressing på olivenolie og vineddike.

SALAT

Salat. Take persel, sawge, grene garlec, chibolles, oynouns, leek, borage, myntes, porrettes, fenel, and toun cressis, rew, rosemary, purslarye; laue and waische hem clene. Pike hem. Pluk hem small with thyn honde, and myng hem wel with rawe oile; lay on vyneger and salt, and serue it forth (89).



havesalat
endivie
persille
salvie
hvidløg
løg
porrer
hjulkroneblomster
mynte
forårsløg
fennikel
brøndkarse
karse
rude
rosmarin
portulak
olie
vineddike
salt

Vælg frit blandt ovenstående. Rens alle urter, riv eller pluk dem i små stykker. Bland godt med lidt god olie, tilsæt vineddike og salt.

Denne tærte har mindelser om den moderne macerintærte, men er fra Anna Weckers kogebog fra 1648. Lav den i en flad tærteform, så den ikke bliver for solid. Kagen udmærker sig ved, at man lidt før den er færdig tager den ud og giver den et lag sukker krydret med revet muskatnød. Det giver kagen et sprødt krydret karamellag, der klæder mandsmagens fantastiske godt.

336. En Mandeltærte at tilrede

Naar du vilt berede en Mandeltærte/ saa tag til hver en Haandfuld/ eller 3 Fierding Pund af skallede Mandel/ stød den gandske smaa/ oc giff lidet Rosenvand/ der udi/ naar de nu ere smaa nok støtte/ da gif dem udi et Fad/ oc tag det hvide affem nygiorde Eg/ oc lidet Fløde der iblant/ giff det udi de stødte

Mandel/ rør det vel om/ at det bliver smucke tyndt/ at det vilde til at flyde/ dog icke gandske for tyndt/ blande en god deel støt Sucker der udi; Der nest bered en smuck Dey/ af klare Eg/ elte der af et tyndt Blad/ gjør det enten smuck trindt eller paa en anden Form som dig lyst/ gjør en smuck Rand der omkring en finger høy/ giff saa foreskrefne Mandel der udi/ oc lad det icke bagis udi formegen heede/ Naar det nu er halffbaget/ da tag et æg/ og riff Muskatnød ganske smaat der udi/ rør det ved tilhaabe oc ofoerstryg Tærten allevegne hermed/ strøe Sucker der ofver/ oc lad det saa fuldkommen bagis/ saa er det meget herligt oc got.

250 g mandler, fintrevne eller 250 g rå marcipan revet på rivejernet grove side
3 spsk. rosenvand
2 æggehvider
2 dl piskefløde
150 g sukker eller 300 g hvis man bruger revne mandler

mørdej, sød, 1 portion (se opskrift nedenfor)
1 æg
1 tsk. muskatnød, revet
sukker til at drysse kagen med

Hvis man ønsker at lave tærten helt fra bunden selv, kan man rive sine mandler fint. Der findes særlige kværne til det. At knuse dem i en morter, som den oprindelige opskrift foreskriver, kræver ikke bare en stor tung morter, men også en del kræfter og tid. Mandler eller marcipan blandes med rosenvand, æggehvider, piskefløde og sukker.

Rør det sammen til en blød masse, der minder om en sej grød.

Mørdejen rulles tyndt ud og en tærteform med en diameter på ca. 20 cm fores med den. Gør kanten lidt tykkere end bunden og skær dejen af ved formens kant med en lille skarp kniv. Mandelfylden hældes i og tærten bages ved 175° (uden varmluft) eller 160° (varmluft).

Imens rives der 1 tsk. muskatnød. Det svarer til ½ - ¾ nød. Muskaten piskes let sammen med et helt æg. Når marcipanmassen er begyndt at få en overflade, der kun giver let efter, når man trykker på den, tages den ud. Skru op for ovnen til 200°. Lad kagen stå ude og køle af i 10 minutter. Derefter pensles hele overfladen og kanten med muskatæggeblandingen. Drys de penslede flader med sukker og sæt den ind i den varme ovn igen. Bag den til den er smukt brun på oversiden, men pas på at sukkeret ikke brander. Det smager fælt bittert. Tærten kan spises såvel lun som kold.

Mørdej

300 g hvedemel
150 g blødt smør
100 g flormelis
1 æg

Ingredienserne til dejen arbejdes sammen til en sammenhængende dej. Stil dejen koldt – gerne i køleskab – mindst en halv time før den skal rulles ud. Egner sig til frysning.

Æbletærte

(Marx Rumpolt: Ein New Kochbuch. Von allerley Zugehörung zum Braten p. 126)

6. Nim Epffel/schel und hack sie klein/ schweiss sie in Butter/ gib gestossenen Zimet/ Zucker/ und schwarze Rosein/ darunter/ rurs gut durcheinander/so wirt es gute füll.

5 madæbler
50-100 g sukker
1 tsk. kanel
5 spsk. sukker
100 g rosiner

Tærtedej:
300 g hvedemel
150 g blødt smør
100 g flormelis
1 æg

Ingredienserne til dejen arbejdes sammen til en sammenhængende dej. Stil dejen koldt – gerne i køleskab – mindst en time før den skal rulles ud.

Æblerne skrælles og hakkes fint. Svits dem i smørret, og drys med kanel og sukker og rosiner. Rør rundt og lad det køle af.

Tag 1/3 af dejen fra. Rul resten af dejen ud og beklæd en tærteform på ca. 20 cm i diameter med den. Kom fylden i og rul resten af dejen ud til et låg, som lægges over. Skær den overskydende dej af, men lad ca. 1 cm hænge ud over kanten. Klem låg og dejsider sammen, så der dannes en "blondekant". Pensl med æggehvide og bag ved 140° i ca. 50-60 minutter til tærten er smukt gylden.

MUSICA FICTA



Tirsdag den 6. maj 2008

Medborgerhuset Lundby

Arr. Borgerforeningen Lundby og Svend Gønge Komitéen på Sydsjælland

En aften med "Le Donne di Ferrara"

I den fortryllende by Ferrara udvikledes i 1500-talleten blændende tradition af musicerende kvinder.

I begyndelsen var det hoffets damer selv, der dagligt brillerede med sang. Men i de sidste årtier af 1500-tallet ansattes en trio af professionelle kvindelige sanger/musikere, hvis ry som "Le donne di Ferrara" snart rakte ud over hele Europa. Masser af kompositioner, af tidens hotteste navne, blev skrevet specielt til dem. Aldrig blev italiensk musik mere besnærende melodisk, humoristisk og dramatisk. God fornøjelse! *Bo Holten*

Musik af komponisterne

Claudio Monteverdi · Giaches de Wert · Luca Marenzio
Cipriano de Rore · Luzzasco Luzzaschi · Carlo Gesualdo

Fra Musica Ficta:

Malene Nordtorp · Ann-Christine Wesser Ingels · Rie Koch

Lut: Fredrik Bock

Kostumer: Eva Sommestad Holten / Leif Persson

Næste koncert: Musica Ficta / 14 sangere , dirigent Bo Holten

Fuglsang Musikforening Søn 1. juni kl 15.00

Program: Dobbeltkor og trippelkor fra Renaissance & Danske sange

www.ficta.dk