

Morten Skarved

100 år efter genforeningen



FORLAG

Morten Skærved

Sønderjysk kaffebord



Forord ved museumsinspektør Inge Adriansen & Bodil Jørgensen

Fotografier af Peter M. Madsen & Magnus Ragnvid

muusmann
FORLAG

Indhold

4	Forord
6	Forord af Bodil Jørgensen
8	Vaniljecreme & remonce
10	Boller
12	Kløben
14	Vandkringle
16	Kanelkrans
18	Smørkage
20	Galopkringle
22	Søsterkage
24	Bistik
26	Riskage
28	Kathrineblommekage
30	Kartoffelkage
32	Honningkage
34	Sirupskage
36	Engelsk søsterkage
38	Romkage & marmorkage
40	Sandkage
42	Ambrosiakage
44	Annas rasp-nøddekage
46	Bedstefars skæg
48	Roulade



50	Bismarck-eg/kongestamme
52	Rugbrøds slagkage
54	Stribetærte – lagkage med marcipan og ribsgelé
56	Kejser-butterdejstærte
58	Kransekage
60	Kokosmakroner
62	Hindbærssnitter
64	Franske vaffler
66	Gode råd
68	Kys & klap
70	Fedtebrød
72	Vrøvl
74	Finskebrød
76	Mørke & lyse fedtkager
78	Sukkerkringler & præstekranse
80	Knepkager
82	Pumpernikler
84	Havregrynskager
86	Vaniljekranse
88	Farmor Ingers pebernødder
89	Ingenting
90	Tak til
94	Om forfatteren



Forord

Om det sønderjyske kaffebords berømmelse

Indtil midten af 1800-tallet nød sønderjyderne kaffepunch og tegrog, når de mødtes på kroer. Hverken nationalitetskamp, kaffedrikkeri eller kagebagning var udbredt.

Men efter krigen i 1864 kom Sønderjylland under tysk styre, og kampen mellem dansk og tysk blev nu intensiv. Der blev afholdt nationale møder i rig målestok, men de tyske myndigheder ville ofte ikke give spiritusbevilling til de kroer, hvor de dansksindede mødtes. Som modtræk blev der fra 1890'erne opført forsamlingshuse til de danske møder. Her blev der serveret kaffe, mens deltagerne selv medbragte hjemmebag. Kvinderne kappedes om at fremstille det bedste bagværk, og lagkager var prøvestenen på enhver husmors kunnen.

Før et foredrag begyndte, blev alle fade sendt rundt i en lind strøm, så alle kunne stable godt op på deres tallerkener. Og der var ofte lige så mange kager som fællessange. Det festlige kageopbud kombineret med sønderjydernes store sangglæde og nationale kampvilje indgik en symbiose, der gjorde et stort indtryk på foredragsholdere fra Danmark. Således skabtes de sønderjyske kaffebordes særlige ry.

I denne bog afspejles et stykke autentisk kulturarv, som enhver kan gå i kast med at genskabe og smage. God appetit!

Inge Adriansen,
tidligere museumsinspektør,
Museum Sønderjylland Sønderborg Slot

Farmors kaffebord

Min farmor var præstekone i Jylland og satte en stor ære i, at der var boller, kringler, skærekager, mindst tre lagkager og mange forskellige småkager til eftermiddagskaffen hver dag. Min mor bagte også kager, boller, lagkager og småkager, men kun til jul var der samme overflod af kager som på min farmors kagebord, og hjemme blev jeg aldrig nødet – tværtimod – vi børn fik at vide, hvor mange stykker kage der var til hver på forhånd, så vi ikke ryddede bordet, før alle havde fået.

Det sønderjyske kaffebord er det mest overdådige kaffebord, der findes. Her skal der være mindst syv og helst elleve forskellige af både bløde og hårde kager. Hårde kager er småkager, bløde er alt fra boller over skærekager til lagkager. Den sidste småkage, værtinden kan nøde gæsterne med, hedder "ingenting", fordi den er så let og luftig. Når gæsterne svarer, at de ikke har plads til flere kager, kan værtinden svare, at "ingenting" jo intet fylder. Rækkefølgen af opskrifterne i bogen følger serveringsrækkefølgen – først boller – til slut "ingenting". Efter hver titel kan du i parentes se, hvordan man udtaler opskriften på sønderjysk – så er det bare at træne, så du kan servere kaffebordet på ægte sønderjysk.

Jeg har bearbejdet opskrifterne, så de er til at gå til for folk, der ikke er vokset op med sønderjyske kager, og som henter råvarerne i supermarkedet. Bl.a. bager jeg fedtkager med smør i stedet for fedt, men helligbrøden er ikke så stor, som det lyder, for kagerne ligner de tyske Friesenkekse, som bliver bagt med smør, og vil man have fedt i kagerne, står det enhver frit for at ændre det tilbage igen ...

Jeg håber, opskrifterne i deres helhed og samling vil inspirere til at bage ikke bare en kage ad gangen, men det fulde udtræk – evt. på sammenskudsbasis. Inviter så nogle børn og sørg for at nøde dem, hver gang deres tallerkener er tomme. Det vil de aldrig glemme ...

♥ Morten

Forord

Af Bodil Jørgensen

Jeg er vokset op i Vejen, lige nord for Kongeåen, med mange familierelationer syd for. Derfor var jeg også selvskreven til at være gæst ved et sønderjysk kaffebord, når lejligheden bød sig, og det var en fest!

Det var næsten som at deltage i et ritual eller noget ganske eksotisk. Det mindede mig om Pippi Langstrømpe eller Emil fra Lønneberg, når de var havnet i noget, hvor de bare kunne tage for sig, og hvor der ingen grænser var. Og hvis man nølede lidt, blev der nødet, eller man blev mødt med vendingen: "Ka' do it li'et da?"

Og man tog for sig, stik imod al den beskedenhed man havde med hjemmefra, og spiste og spiste og nød det som aldrig før eller siden. Det var, før man vidste, hvad det ville sige, at alt var hjemmelavet, og det var fra tiden før kageprogrammer og bagedyst.

Det hele kom fra haven eller gården, og kaffebordet var opstået i et håb om at samles om noget i en trængt tid, hvor man ikke kunne forsamles i større selskaber. Derfor måtte sønderjyderne ty til kaffeborde i private hjem, og alle tog noget med. Et lille oprør bagt ind i hver eneste "goe raj". Der har sikkert også været skjulte konkurrencer om de bedste "knepkacher".

Og sådan udviklede det sønderjyske kaffebord sig og voksede, ud over bordkanten, i kærlighed og forsamlingsiver, som god mad har det med at gøre.

Og er det ikke det, vi alle drømmer om? At samles om et bord, hvor alle har gjort sig umage.

Bodil Jørgensen,
skuespiller



Kløben

Kløben/julekaach

2 stk.

50 g mandler

2½ dl (kærne)mælk

50 g gær

2 æg

50 g sukker

ca. 600 g hvedemel

½ tsk salt

1 tsk kardemomme

150 g smør

100 g rosiner

50 finthakket sukat

Til pynt:

2 spsk flormelis

Hæld mandlerne over med rigeligt kogende vand, lad dem stå i vandet i ca. 5 minutter, smut dem og hak dem groft. Varm mælken, til den er lillefingervarm – 35-37 °C, og rør/pisk gæren ud i den. Pisk æggene sammen med sukkeret i en lille skål. Bland mel, salt og kardemomme – hold et par håndfulde mel tilbage. Hak smørret i melet og findel det med fingrene, til det er jævnt fordelt. Bland melet med hakkede mandler, rosiner og hakket sukat

Tilsæt mælke-gærblandingen og to tredjedel af de sammenpiskede æg – den sidste tredjedel skal bruges til pensling.

Saml dejen nogenlunde i skålen. Drys lidt mel på bordpladen, hæld dejen ud på bordet og ælt den grundigt igennem – i minimum 5 minutter. Hvis dejen er for klistret, så tilsæt lidt mere mel, hvis den bliver for tør; mens du ælter, så tilsæt lidt mælk eller vand. Form dejen til en kugle med en glat overflade, læg den tilbage i skålen, drys med lidt mel og dæk den med et rent viskestykke. Lad dejen hæve i 30 minutter.

Drys lidt mel på bordet. Løft dejen ud, tryk den forsigtigt sammen med knoerne, og del den i to lige store stykker. Rul hvert stykke ud til en aflang firkant – ca. 20 x 30 cm, fold firkanterne sammen på langs, så den øverste halvdel ikke helt dækker den underste.

Efterhæv på pladen under viskestykket i ca. 20 minutter.

Bag midt i ovnen ved 200 °C i ca. 25 minutter – hvis de giver en hul lyd, når du banker dem i bunden, er de færdige.

Drys med flormelis og køl af på bagerist. Server evt. med smør.

Variant – kløbenboller:

Form dejen til 16 boller. Lad dem efterhæve på pladen i 20 minutter. Pensl med æg og bag ved 225 °C i 12-15 minutter.



Riskage

Riskaach

 **GLUTENFRI**

½ vaniljestang
¾ l (sød)mælk
100 g grødris
100 g sukker
100 g smør
50 g mandler
1 spsk smør (til formen)
3 æg
½-1 økologisk citron
1 tsk kardemomme

Til pynt:

1-1½ dl ribsgelé
(ca. 175 g)

Server med:

¼ l piskefløde pisket
til flødeskum

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kog mælk, ris, vaniljestang og -korn ved svag varme i ca. 45 minutter, til grøden er jævn.

Fjern vaniljestangen, rør sukker og smør i grøden og afkøl den.

Dæk mandlerne med kogende vand. Lad dem trække i vandet i minimum 5 minutter, smut dem og hak dem groft.

Smør en springform med smør.

Del æggene i hvider og blommer. Pisk hviderne helt stive og sæt dem til side.

Riv skal af citronen – kun den gule del af skallen, det hvide er bittert.

Rør hakkede mandler, æggeblommer, kardemomme og citronskal i den kolde grød.

Vend de stiftpiskede æggehvider i grøden, hæld den i springform og bag den midt i ovnen ved 175 °C i 35-40 minutter, til den er gyldenbrun.

Smelt ribsgelé i vandbad eller mikroovn. Fordel geléen over kagen og lad kagen stå et par timer, til geléen er stivnet.

Læg kagen på et fad og server med flødeskum til.



Kathrineblommekage

Katrineplumkaach

 **GLUTENFRI**

½ vaniljestang
½ l mælk
5 æg
125 g sukker
50 g mandler
1 spsk smør (til fadet)
600-700 g blommer
100 g sukker

Server med:
2½ dl piskefløde pisket
til flødeskum

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Bring mælken i kog med vaniljestang og -korn, lad den koge ved svag varme i et par minutter og fjern så vaniljestangen.

Del æggene i hvider og blommer. Pisk æggeblommerne grundigt med sukker (125 g), og pisk så den varme mælk i æggeblommerne. Lad blandingen køle af.

Hæld mandlerne over med rigeligt kogende vand, lad dem stå i vandet i ca. 5 minutter, smut dem og hak dem groft.

Smør et ovnfast fad/en lille bradepande (ca. 20 x 30 cm – ca. 2 l).

Halver blommerne og fjern stenene. Hvis blommerne er meget store, så skær dem evt. i kvarter. Læg de udstenede blommer i fadet, drys dem først med sukker (100 g) og derefter hakkede mandler.

Pisk æggehviderne helt stive, vend dem i den afkølede mælkeblanding og hæld den over blommerne.

Bag kathrineblommekagen midt i ovnen ved 175 °C i ca. ½ time, til æggemassen er stivnet.

Lad kagen køle af og server den i fadet med flødeskum til.

Variation – med svesker:

Udskift blommerne med 250 g svesker. Klip sveskerne i halve.

Kog dem i 2 dl vand i 10 minutter. Fordel sveskekompoten i bunden af fadet og drys kun med mandler. Brug kun 100 g sukker i æggeblommerne.



Kokosmakroner

Kokosmakrone

Ca. 12 stk.

2 æg

150 g sukker

200 g kokosmel

Rør æg sammen med sukker og kokosmel, og lad dejen trække i 20-30 minutter.

Tag en klump dej med en spiseske. Tryk den sammen til en fast kugle. Sæt kuglen på en plade med bagepapir og form kuglen til en top – gør evt. hænderne våde, så slipper dejen bedre hænderne.

Bag kokosmakronerne ved 180 °C i ca. 10 minutter, til de er gyldne, og lad dem køle af før servering.



Fedtebrød

Fedtebrød

4 stænger – ca. 50 stk.

250 g hvedemel

1 tsk hjortetaksalt

250 g smør

125 g sukker

125 g kokosmel

Til glasur:

5 dl flormelis (250 g)

ca. 4 spsk vand

Bland hvedemel og hjortetaksalt. Hak smørret i melet og findel det med fingrene, til blandingen er jævn. Tilsæt sukker og kokosmel, og ælt dejen hurtigt sammen.

Del dejen i fire stykker og tril dem til stænger i samme længde som bagepladen.

Læg bagepapir på to bageplader og læg to stænger på hver plade.

Tryk stængerne lidt flade med fingrene og bag dem øverst i ovnen i 12-15 minutter ved 200 °C.

Rør flormelis med vand til en tyk glasur.

Læg en stribe glasur på hver stang, mens de stadig er lune. Skær derefter stængerne i snitter på skrå – ca. 3 cm brede.

Lad fedtebrødene ligge på pladen, til glasuren er størknet.

Opbevar i en tætsluttende beholder.



Tak til

Anne Black – Bodil Jørgensen – Bodum – Claydies – Iittala – Inge Adriansen –
Le Creuset – Rosendahl – Royal Copenhagen – Thuesen Jensen
– og tak til TOF Aabenraa og Bodil Jørgensen for de sønderjyske oversættelser



Om forfatteren

Morten Skærved

Morten Skærved er ernærings- og husholdningsøkonom fra Suhrs Seminarium og har været vært og lavet mad i TV3-programmet *De Fantastiske 5*. Han har arbejdet for både producenter og detailhandlen, herunder med udvikling af opskrifter og produkter.

Morten har skrevet om egnsretter i *Ud & Se*, lavet undervisningsmateriale for Mad-kulturen og *Irma*, holdt foredrag og skrevet adskillige koge- og bagebøger.



Sønderjysk kaffebord
100 år efter genforeningen
af Morten Skærved

© 2020 Muusmann Forlag, København
Omslag og design: Rosekilde
Billeder af Peter M. Madsen og Magnus Ragnvid

Trykt hos TrykNet
1. udgave, 1. oplag, 2020
ISBN: 978-87-93951-34-1

Tak til
Anne Black • Bodil Jørgensen • Bodum • Claydies • Iittala • Inge Adriansen •
Le Creuset • Rosendahl • Royal Copenhagen • Thuesen Jensen •
og tak til TOF Aabenraa og Bodil Jørgensen for de sønderjyske oversættelser

Kopiering fra denne bog må kun finde sted på institutioner, der har indgået aftale med Copydan,
og kun inden for de i aftalen nævnte rammer. Det er tilladt at citere med kildeangivelse i anmeldelser.

Muusmann Forlag
Bredgade 4
1260 København K
Tlf. 33 16 16 72
www.muusmann-forlag.dk



Denne genforeningsudgave har 11 yderligere opskrifter på kager og småkager til kaffebordet

Sønderjysk kaffebord

100 år efter genforeningen mellem Nordslesvig og Danmark – kan du fejre den med det traditionelle sønderjyske kaffebord. Med opskrifterne i bogen kan alle nu dække op og fylde bord og tallerkener med alle de traditionelle sønderjyske kager og endda præsentere kagerne med deres ægte sønderjyske navne.

Bodil Jørgensen og Inge Adriansen fortæller i hvert deres forord om det sønderjyske kaffebord, og Bodil Jørgensen har været med til at oversætte kagernes navne til sønderjysk.

Kagerne smager dejligt, og opskrifterne er lette at gå til med råvarer fra det nærmeste supermarked. Velbekomme!

Morten Skærvæd er ernærings- og husholdningsøkonom fra Suhrs Seminarium. Han har været tv-kok, har produceret økologisk bagselv-småkagedej og skrevet om egnsretter i Ud & Se, udvikler opskrifter for både producenter og detailhandlen, holder foredrag og er forfatter til flere kogebøger.

www.muusmann-forlag.dk

