

Horsens Middelalderfestival - Positivliste

Den efterfølgende liste er en positivliste, dvs. de anførte råvarer og madvarer må anvendes ved tilberedning af madretter samt ved sammensætning af buketter og kranser ved Europæisk Middelalder Festival.

Vedrørende råvarer:

Oplysningerne på listen stammer fra det middelalderlige Danmark og nærmeste nabolag i årene mellem ca. 1350-1536. Oplysningerne er fundet i de arkæologiske kilder, hvor især latrinfund giver god viden om menneskenes spisevaner. Desuden er oplysningerne fundet i skriftlige kilder som regnskaber og kogebøger samt på billeder som malerier og albertavler.

Generelt var middelalderens råvarer mindre end vore dages, så vælg altid de mindste frugter, grønsager osv.

Ingen af de råvarer, der kom til Europa efter Amerikas opdagelse, må anvendes. Det gælder f.eks. kartofler, tomater, grønne bønner, vanilje, chokolade, visse græskar, allehånde, chili og tobak. Da kaffen i middelalderen ikke blev anvendt i Europa, må den ligesom te heller ikke indgå i bodholderens sortiment.

Vi vil meget gerne blive klogere, så hvis du har fundet råvarer, der ikke står på listen, men som du mener er middelalderlige, må du meget gerne aflevere kilderne til de givne råvarers historie til os, så vi kan rette listen.

På listen står kun de lægeurter der også har været anvendt til krydderurter. Middelalderens mad var godt krydret dels med de hjemlige friske eller tørrede krydderurter dels med de tørre krydderier, som blev sejlet hertil fra områder omkring Det Indiske Ocean.

Spelt er ikke opført på listen, da den ikke dyrkes i det middelalderlige Danmark. Som regel accepteres brugen af spelt alligevel, da den har været dyrket i Tyskland.

Lam og får hører til blandt de mest spiste dyr i middelalderen. Oksekød og studekød var også almindeligt, hvorimod svinekød var højtid- og festmad. Kødet serveredes som regel som store stege i middelalderen, men EMF accepterer kød i moderne udskæringer. Pølser med fyld af kød fra forannævnte dyr accepteres også.

Fisk kunne i middelalderen ikke fanges på store dybder og derfor må dybhavsrejer og tigerrejer ikke anvendes. Heller ikke jomfruhummer er blevet spist i middelalderen.

Vedrørende tilberedning:

Ligesom råvarerne skal have eksisteret i middelalderen således skal tilberedning og servering ligne en middelalderlig ditto, indenfor de rammer som levnedsmiddelkontrol og hygiejne tillader det.

Tilberedning skal følge de middelalderlige sædvaner og tilgængelige opskrifter, dvs. at selv om der f.eks. fandtes æg og olie i middelalderen, så fandtes der ingen mayonnaise, og selv om der fandtes mælk, og man skummede fløden af mælken, så fandtes ingen flødeskum.

Vaffler blev i middelalderen tilberedt på rektangulære vaffeljern, men da sådanne er vanskelige at opdrive accepterer EMF vaffeljern i hjertefacon.

Navnet "juice" anvendes ikke i middelalderen, derfor skal ordet "saft" benyttes.

Vedrørende servering:

Serveringen skal også være så tæt på en middelalderlig måde som muligt. Det betyder at forskellige former for wrappings, pandekager og lignende ikke må anvendes omkring maden. Pandekager må gerne serveres flade og foldede, men ikke rulles eller foldes med kødfyld eller lignende. Det samme gælder for wrappings og for pitalignende brød. Sandwich er heller ikke tilladt.

Vedr. buketter og kranser:

Buketter må ikke bindes med blomsterpapir. Brug i stedet et stykke hør og et stykke hampgarn til at binde om buketter eller benyt alene hampgarnet.



**Grøntsager, urter,
krydderurter/krydderier**

agurk
anis
asparges, vilde
baldrian
bladbede, grøn
boghvede
brøndkarse
brændenælde
byg/byggryn
cikorie
citronmelisse
emmer
enebær
estragon
dild
fennikel
forårsløg
grønkål
gulerod
gurkemeje
hasselurt
havesalat
havre/havregryn
hestebønner/valske bønner
hirse/hirsegrøn
hjulkrone
humle
hvede
hvidkål
hvidløg
hyrdetaske
ingefær
isop
kamille

kanel
kanelbark
kapers
kardemomme
karse
katost
kommen
koriander
kvan
kørvel
jernurt
laurbærblade
lavendel
linser
løg
løvstikke
nelliker
majroer
malurt
merian
muskat
muskatblomme
mynte
mælkebøtte
pastinak
peber, sort og hvid
peberrod
pibeløg
perikon, prikbladet
persille
persillerod
porre
porse
portulak
purløg
radiser/ræddike

ris
rosmarin
rucola
rug
rude
rødbede
rødløg
rørsukker
safran
salt
salvie
selleri
sennep, sort
skvalderkål
spinat
spidskommen
svaleurt
syre
sødsødmælk
timian
valske bønner/hestebønner
ærter

Frukt

blommer
blåbær
brombær
citron
dadel
enebær
fersken
figer
granatæble
hasselnødder
hindbær
hyldebær

jordbær
kastanjer
kirsebær, sure/moreller
korender
kvæder
mandler
melbær
morbær
nødder
oliven
pomerans
pærer
revling
ribs
rosiner
rønnebær
slåen
solbær
svesker
tyttebær
valnødder
vindruer
æbler

Blomster

Krydderurterne, som er nævnt ovenfor, må også anvendes i buketter

Agergåseurt,
Agermåne
agersnerle (blegrød)
akeleje
balsamurt
buksbom
ene
engelsød
engelsk græs



febernellikeroed
fuglemælk
gul kællingetand
gul snerre
gyldenris
gærdesnerle
gøgeurt
hjerteresand (blegrød)
hyld (hvid)
humle
husløg
hvid okseøje
hør (blegblå)
iris, blå
julerose
kodriver
klinge
klokke/campanula, blå
kongelys,
kornblomst
lavendel
lilje
liljekonval
lungeurt
lyng
løvefod/jomfruurt
læge-jordrøg
læge-stokrose
marieklokke (blå)
marietidsel (violet)
matrem
morgenfrue
nøgleklokke (blå)
oksetunge
perikon
roser (dog ej gule)

stedmoderblomst
stenbræk
valmuer
vikke
viol

Fisk og skaldyr

aborrer
bergfisk
flyndere
flækkesild
gedder
hornfisk
hvillinger
kabliau
krebs
kulmule
laks
lange
makrel
muslinger
rokker
sild
skånesild
stenbider
stokfisk
stør
torsk
vadehavsrejer
ørred
østers
ål
ålekvalbe

Fuglevildt og fjerkræ

agerhøns
duer,
gæs
haner, høns, kyllinger
vildgæs
ænder
æg

Brød

hvedebrød,
vegger
simler
rugbrød
kringler
peberkager

Kød fra vildt og klovbærende husdyr

dådyr
får
hjort
ko
lam
okse
rådyr
stude
svin

Drikkevarer

hvidvin/rhinskvind
rødvin/bourgogne
saft af danske frugter
mjød
øl, dansk
øl, tysk

Andet
brændevid
eddike
honning
malt
mandelolie
mælk
olivenolie
ost, frisk eller fast
smør
vinbjergsnegle

Revideret
Februar 2010

Copyright ©
Horsens Kommune, Kulturafdelingen.

