

ÄTA

mat och matvanor
en utställning för alla sinnen
handledning



Bokning 0155-24 57 02
Box 314, 611 26 Nyköping
info.museet@dll.se

www.sorlandsmuseum.se

SÖRMLAND_s
MUSEUM_s

En del av
Landstinget Sörmland

Kaffe, stekt fläsk och nybakade kanelbullar...

Dofterna av mat framkallar minnesbilder. Vi kommer ihåg smakerna och färgerna. Vi minns hur det kändes i munnen - mjukt eller hårt, strävt, torrt eller blött, varmt eller kallt.

Vi minns också händelser runt matbordet. Hur stämningen var, om det var glada skratt eller dystra suckar, tjat på barn som inte ville äta eller skrattfyllda tal till någon som fyllde år.

Den här utställningen är tänkt att locka fram sådana bilder.

På hyllorna finns föremål som har med mat och matlagning att göra. Man får gärna hålla i dem, låta kroppen minnas handgreppen.

Här finns också fotografier och korta texter där människor berättar.

Använd utställningen – några förslag

Håll i föremålen, titta på dem, känn på dem, lukta på dem. Vissa saker kan också användas, t ex kaffekvarnen och gräddvispen.

Välj en sak i skåpet och berätta ett minne kring just den saken.

Titta på fotografierna och prata om dem, ta hjälp av frågorna intill bilden.

Läs citaten och fyll på med egna minnen.

Prata om mat och matvanor:

Vad åt man till vardags och till fest?

Vad drack man till maten? Åt man grönsaker? Frukt? Efterrätt?

Åt barnen samma mat som de vuxna?

Godaste maträtterna? Vad var inte gott?

Hur var skolmaten?

Allergier?

Bordsskick, bordsbön?

Hur många minns kostcirkeln och dess budskap att äta mycket grönt och lite fett?



Konserveringsapparaten – på bordet

Öppna locket och ta fram ställningen och burkarna.

Det här var en fantastisk uppfinning som gjorde att man kunde spara mat som grönsaker, frukt, bär, fisk och kött. Metoden användes från slutet av 1800-talet.

Det mesta kunde konserveras, från köttbullar till hallonsylt.

Man fyllde burkarna och satte fast locken med gummiringarna under och en metallklämma över, så att det blev riktigt tätt. Burkarna travades i behållaren som sedan ställdes i grytan som var fylld med vatten.

Efter en tids kokning hade luften tryckts ut från burkarna samtidigt som innehållet blivit sterilt. Om locken höll tätt kunde burkarna stå nästan hur länge som helst. I annat fall så var det bara att slänga alltihop, vilket var en husmoders stora fasa.

Konserveringsapparaten blev överflödigt när frysarna kom in i hemmen från slutet av 1950-talet.

Frågor: Hur många har använt en konserveringsapparat. Vad brukade de konservera? Gick det bra, höll det tätt? Några knep?



Reda – längst upp till vänster

En rad sådana här kärl under köksskåpet gjorde att man snabbt kunde komma åt specerier som mjölk, socker, makaroner, havregryn...



Dricksglas – hyllan under reda

Många hade olika glas för olika drycker: vatten, saft, öl, vitt vin, rött vin, grogg, snaps, likör, konjak, punsch, glögg... Vardagsglas och finglas. Var det viktigt med olika sorter?



Bakning – båda hyllorna under glaset

Brödkavel, visp och sockerkaksform är lätta att känna igen. Kakburken är ett minne från tiden då en duktig husmor skulle ha flera sorters hembakta småkakor i sitt skafferi.



I övrigt finns här mandelkvarn, kaksprits, kaksporre och ett struvjärn.

Struvor är en gammal form av kakor som inte kräver ugn. Man doppar järnet i en smet och därefter i het olja. Degen friteras och kakan får svalna med lite socker på. För många är struvor en typisk julkaka.

Kaksporren används för att skära ut former ur en utkavlad deg.

Dessutom finns här en trave formar för bakning av mandelmusslor, för många en typisk julkakelse.

Ett riktigt kaffekalas skulle helst bestå av sju sorters kakor, såväl mjuka som hårda. Och allt skulle ätas i rätt ordning, först grovdoppat som var vetebroöd, sedan findoppat som i tur och ordning kunde bestå av sockerkaka, rulltårta och sedan småkakor. Allra sist åt man tårtan.

Allt skulle helst vara hembakat. I en tid då många var hemmafruar, kunde kabbordet bli rena uppvisningen med ett överflöd av skickligt dekorerade läckerheter. Födelsedagskaffe, namnsdagskaffe, kafferep, syjunta med flera tillställningar kunde bli till tävlingar om vem som hade de flesta och de godaste kakorna.



Mjölk – högst upp i mittenhyllan

Den som bodde på landet och inte hade egen ko fick gå med sin mjölkflaska till närmsta bonde och köpa mjölk. Flaskan var i metall och försedd med handtag och lock. Bodde man i stan så gick man till mjölkaffären och fick mjölken uppslevad i flaskan eller förpackad i en glasflaska.

I mitten på 1950-talet revolutionerades mjölkhanteringen då mjölken började säljas i pappersförpackning, i tetrapack. Man fick inte klämma för hårt på en nyöppnad tetra för då skvätte mjölken över. Tio år senare ändrades mjölkförpackningarna till att mer likna tegelstenar. Bilden är en annons från Mjolkcentralen med den då så populära sångerskan Siw Malmkvist. Känn på tetran, hur skulle man hålla för att inte spilla?



Kokböcker, svagdricka och kvittolåda – hyllan under mjölken

Kvittolådan är ett minne från den tid då man sparade alla kvitton från sin Konsum-affär. Vid årets slut räknade man ihop alla summorna för hand och lämnade in kvittona för att få sin återbäring. Hur många har sparat kvitton och och suttit och räknat ut återbäringen?

Svagdricka var en vanlig måltidsdryck, ett alternativ till mjölk. Smaken påminde lite om öl men drickan var alkoholfri eller näst intill.

Kokböckerna är gamla, utom Sörmländska matminnen och Sörmländska matmöten som båda är utgivna av Sörmlands museum.

Använd kokböckerna, prata om maträtter som kanske inte är så vanliga längre, kanske går det att laga något tillsammans.



Kaffe – till höger

I skåpet finns två olika kaffepannor och en kaffekvarn. Under första halvan av 1900-talet köpte man i allmänhet hela kaffeböner och malde själv så mycket som gick åt per gång. Man malde ganska grovt och kokade kaffet tillsammans med vatten i en kaffepanna. Innan det hälldes upp fick det stå en stund så att sumpen skulle sjunka ner till botten.



Det gällde att passa kaffet så det inte kokade över. Kaffepannan Johanna hade ett lock på pipen som var så konstruerat att det började vissla när kaffet kokade. Kannan kallades Vissel-Johanna.

Vid mitten av 1900-talet ändrades vanorna. Kaffet köptes färdigmalat och man kunde välja mellan kokmalet och bryggmalet. Allt fler bryggde nu sitt kaffe. Många använde Melitta-metoden. En porslinstratt ställdes på kannan eller koppen, ett pappersfilter med det bryggmalda kaffet lades i tratten och över detta hälldes vattnet.

Med den elektriska kaffebryggaren slapp man hälla själv.

Ta fram kaffekvarnen och papperspåsen med hela böner. Häll några böner i kvarnen och veva runt. Fyll vatten med eller utan kaffe i Vissel-Johanna och ställ på spisen tills det kokar och visslingen börjar.

Hur många har malt sitt eget kaffe och kokat i panna? Har man ändrat sina vanor, kokt eller bryggt kaffet, haft socker och/eller grädde i kaffet eller varm mjölk?



Matsäck – i mitten till höger

De flesta hade matsäck med sig till jobbet, förpackad i en brun papplåda med rem, så kallad unica-box. Maten låg i en dosa av aluminium eller rostfritt, möjligen en tjock termosflaska.

Varm dryck hällde man i en vanlig termosflaska. Termosarna var väldigt känsliga eftersom de hade innerflaskor av ytterst tunt glas. Tappade man termoserna gick den glaset sönder och drycken rann ut, något som de flesta har upplevt på utflykt.

Mjölken som man drack till maten hälldes på en vanlig glasflaska. Ofta lindades den in i en strumpa för att stå emot värme, kyla och stötar.



Mosvagg – till höger

Med den här gjorde man mos av olika slag, kanske främst äppelmos när träden dignade av äpplen och man vill ta tillvara frukten. Äpplena kokades först och hälldes lite i taget ner i tråget. Rullen fördes fram och tillbaka och moset pressades ut. Kvar blev skal och kärnor. På 1960-talet kom köksmaskinerna och förenklade jobbet.

Prova den gärna!



Tryckkokare – ligger längst ner till höger

Tryckkokaren var mycket populär i mitten av 1900-talet. Genom att man kunde få ett högre tryck i kastrullen så kunde koktiderna halveras och man sparade på energin.

Den lilla pipen med en tyngd över är pysventilen. Med den reglerades trycket inne i kastrullen. Ifall pysventilen inte fungerade eller ifall t ex en ärta skulle råka täta till hålet, så ökade trycket fram till att säkerhetsventilen utlöstes. Det är den svarta runda gummiproppen. Om den for iväg så följde delar av innehållet efter. Många har varit med om att skura kök som blivit duschade med t ex ärtsoppa.



Köttkvarn och fiskfjällare – längst ner till höger

Med köttkvarnen kunde man göra korv och köttfärs utan att skära och hacka för hand. Att göra korv var ett sätt att ta tillvara alla bitar efter slakten. Den handdrivna kvarnen ersattes så småningom av en elektrisk, ofta som en tillsats till en hushållsassistent.

Vissa fiskar måste fjällas innan tillagning såvida man inte tar bort hela skinnet. Annars hamnar fjällen på tallriken tillsammans med fiskköttet. Med det här redskapet skrubbar man bort fjällen. Det stänker och sprätter och bäst är att hålla till utomhus.



Spagettikartong – i den vänstra dörren

Spagetti var en nyhet på matborden i mitten av 1900-talet. Makaroner hade funnits tidigare och dem hade man ätit stuvade eller som pudding i ugnen. Spagettin blev snabbt populär, inte minst för att den var rolig att äta. Den skulle helst viras runt gaffeln och i radio och tidningar informerades man gärna om hur det skulle gå till. Särskilt de yngre lärde sig snabbt medan de äldre hellre skar sönder spagettin i små bitar.



Förpackningar – med mera i den högra dörren

Notera burken med messmör från Eskilstuna messmörsfabrik. Minns någon den?

Sagogrynen gjordes ursprungligen av stärkelse från sagopalmen, senare använde man potatis. De användes för att göra kräm och sås tjockare, på samma sätt som potatismjöl. Skillnaden är att grynen behåller lite av sin karaktär och en kräm blir inte så homogen som med potatismjöl.

Titta på förpackningarna, håll i dem. Några är tomma, några har innehållet kvar. Längst ner står några flaskor. Form och etiketter skvallrar om innehållet, öl, vichyvatten, likör och Coca-Cola.