Smagen af "Hindbærsnitter" - smag i essaygenren

Forfattere: Lisa Hansen
Redaktør: Thomas Brahe
Faglige temaer: Essay
Kompetenceområder: Læsning, Fortolkning



Introduktion:
Eleverne skal arbejde videre med sanselige beskrivelser og sproglige virkemidler om og med smag med henblik på at styrke deres viden om æstetisk sprogbrug og evne til at vurdere teksters sproglige virkemidler. Dette gøres via fokus på hindbærsnitter. Eleverne præsenteres både for en opskrift på hindbærsnitter, en smagsprøve og et essay om hindbærsnitter. Gennem læsning og klassedialog om Søren Ryges essay "Hindbærsnitter" skal de arbejde med, hvordan smagsoplevelsen heri beskrives.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

1 Uddel kopiark 1 (opskrift) til eleverne. Lad dem læse opskriften igennem individuelt, og lad dem gætte hvad opskriften er til. De skal skrive deres gæt øverst på kopiarket. Igennem gættet skal eleverne vise, om de er i stand til at læse en opskrift, og derefter sammenfatte de forskellige ingredienser og fremgangsmåden til et resultat.

2 Spørg eleverne, hvad opskriften hører til. Bed dem argumentere for deres gæt med udgangspunkt i ingredienslisten og fremgangsmåden. Hvis de fx gætter på hindbærsnitter, skal de finde de konkrete beviser i opskriften, der afslører, at det er en opskrift til hindbærsnitter.

Forslag til dialogspørgsmål:

- *Hvilke ingredienser i opskriften beviser dit gæt?*
- *Hvilke elementer i fremgangsmåden beviser dit gæt?*
- *Hvordan ved du, at det er en opskrift til en kage?*

3 Organisér derefter en klassedialog i form af en brainstorm om hindbærsnitter. Hav fokus på at få aktiveret så mange associationer som muligt, og skriv disse op på tavlen/smartboard. Alt fra:

- Smag (herunder tekstur)
- Udseende
- Dufte
- Situationer som eleverne associerer hindbærsnitter med
- Personlige erfaringer og oplevelser med hindbærsnitter. Del gerne dine egne.

Hvis muligt: tag et billede af brainstormen efterfølgende, og del billedet med eleverne.

4 Del derefter smagsprøver ud på hindbærsnitter, og få nu eleverne til at komme med flere ord til brainstormen. Målet er her at få igangsat elevernes sprog yderligere, imens de smager (jf. færdigheds- og vidensmål (fortolkning)).

"Når nu I smager på hindbærsnitterne, kan I så komme på andre forslag til ord og beskrivelser, som vi kan tilføje til vores brainstorm? Det er ikke et krav, at I kan lide dem. Er der nogle smage, dufte, situationer og personlige oplevelser/erfaringer, som I kommer i tanker om, imens I smager, som ikke allerede står på tavlen? Kommer der nogle flere/andre følelser op, imens I spiser det?"

5 Del derefter en kopi af essayet (kopiark 2) ud til eleverne. Dette essay er netop valgt, da det på eksemplarisk vis, viser hvordan smag kan bruges i essay-genren. For uddybende tanker om valget af netop denne tekst, henvises der til det uddybende afsnit.

6 Fortæl eleverne, at du nu vil læse essayet højt. Under oplæsningen skal eleverne markere steder (beskrives i det følgende) i teksten. Fortæl eleverne, at de særligt skal lytte efter

	beskrivelser, der omhandler smagen af hindbærsnitter, og at det er disse beskrivelser, de skal markere i teksten. De kan både markere sætninger og stikord. Eleverne skal gøre dette for at gøre dem aktive under oplæsning ved at skærpe deres opmærksomhed på beskrivelserne under oplæsningen. Dette skal give dem mulighed for at vurdere tekstens sproglige virkemidler (jf. færdigheds- og vidensmål (læsning)).
7	Drøft derefter i plenum, hvad eleverne har markeret, og drøft hvad Søren Rye fremhæver i hans oplevelse med hindbærsnitter. Fokus skal være på de mange forskellige aspekter, han fremhæver såsom barndomsminder, madkultur (nationalt og internationalt), og de forskellige oplevelser han har med hindbærsnitter.
8	Spørg afslutningsvist ind til, om eleverne kan identificere de to ingredienser (smør og krymmel), som den tidligere opskrift og essayet begge indeholder -> "Hvad kunne der lægge til grund for Søren Ryes forhold til netop de to ingredienser?"
9	Bed eleverne gemme kopien af essayet, da dette skal bruges i aktivitet 3.

Forberedelser

- Hav smagsprøver på hindbærsnitter med. Et lille stykke til hver elev.
- Print kopiark 1 og kopiark 2 – ét ark til hver elev af begge ark.

Læringsmål

Læringsmål (dansk efter 9. klassetrin):

- Læsning: Eleven kan styre og regulere sin læseproces og diskutere teksters betydning i deres kontekst
  - Færdighedsmål – sprogforståelse: Eleven kan vurdere tekstens sproglige virkemidler
  - Vidensmål - sprogforståelse: Eleven har viden om sproglige virkemidler
- Fortolkning: Eleven kan forholde sig til kultur, identitet og sprog gennem systematisk undersøgelse og diskussion af litteratur og andre æstetiske tekster
  - Færdighedsmål – oplevelse og indlevelse: Eleven kan formulere egne oplevelser og sansninger i æstetisk sprog
  - Vidensmål – oplevelse og indlevelse: Eleven har viden om æstetisk sprogbrug

Uddybende

I denne aktivitet skal eleverne arbejde med essayet "Hindbærsnitter" af Søren Ryge. Essayet er en del af essaysamlingen "Landet og året" fra 1997. I samlingen fortæller Ryge bl.a. om sin hverdag, om årstiderne og om de mennesker, der omgiver ham. Ryges meget nære forhold til hindbærsnitter, smagen af dem, og hvad de symboliserer og repræsenterer for ham, skinner tydeligt igennem essayet. Essaygenren er en dynamisk genre, og den kan være svær at definere og afgrænse. Med et litteraturhistorisk perspektiv har genren igennem tiden vist sig fra mange forskellige sider og med mange forskellige karakteristika. Det er en genre, som står central som danskfaglig skriftlig genre, og derfor findes det centralt i nærværende aktivitet at arbejde mere dybdegående med genren i henhold til forløbets tema om smag. I 2002 blev essayet brugt til folkeskolens afgangsprøve i skriftlig dansk. Opgaven lød: ,,Skriv et essay hvor du fortæller om noget som du har et lignende forhold til. Giv din tekst en passende overskrift." (FSA, Skriftlig fremstilling i dansk, 2002). Opgaven er altså relativt åben ift. hvilket emne eleverne skal skrive om. Men grundet essayets eksemplariske stil ift. genre og smag, findes det i dette forløb og i denne aktivitet næsten uundgåeligt, ikke at lade essayet fungere som omdrejningspunktet for arbejdet herom. Smagen bliver dét omdrejningspunkt i aktiviteten, der giver essayet sit indhold, og med udgangspunkt i sanselige erfaringer og beskrivelser søges genren gjort mere håndgribelig og tilgængelig for eleverne.

Kopiark

Kopiark:
Kopiark 1 aktivitet 2_opskrift_hindbærsnitte.pdf
Kopiark 2_Forløb_Smag på genren - Aktivitet_Smagen af Hindbærsnitter.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Kopiark 1

Opskrift: (gæt)

Ingredienser:

- *1/2 stk. vaniljestang*
- *70 g flormelis*
- *150 g smør*
- *250 g hvedemel*
- *1 tsk. bagepulver*
- *0,5 dl vand*
- *250 g hindbærmarmelade*
- *200 g flormelis*
- *1 spsk. Vand*
- *2 spsk. krymmel/pastelfarvede små sukkerkugler*

Fremgangsmåde:

Lav dejen:

1. Vaniljestangen flækkes på den lange led, og vaniljekornene skrabes ud med en lille kniv. Kornene og 1 spiseskefuld flormelis mases sammen med en lille palet på bordet, så kornene skilles ad.
2. Vaniljesukker, den resterende flormelis, stuetempereret smør, hvedemel og bagepulver æltes sammen. Tilsæt til sidst vandet, og ælt dejen smidig og glat.
3. Dejen stilles i køleskab i en halv time, til den skal rulles ud. Den kolde dej trilles til en tyk, lang pølse. Form pølsen i rigeligt mel til ét langt rektangel ca. 20 X 30 cm. Det udrullede rektangel skæres ud i to 2 lige store strimler ca. 8 X 27 cm med lige kanter. Det er vigtigt, at de er nøjagtigt ens, da de skal lægges oven på hinanden til sidst.

Bag kagerne:

1. De to ens strimler bages på bagepapir 10 - 12 minutter ved 200 grader. Det er ok, at strimlerne virker "halvbagte".
2. Læg kagerne sammen:
3. Bundene afkøles og lægges derefter sammen med hindbærmarmeladen. Lav en tyk glasur og stryg den på og drys straks med de farvede sukkerkugler/krymmel. Udskær til "snitter" med en skarp kniv.

Kopiark 2

"Hindbærsnitter" essay af Søren Ryge

– Tilladelse til gengivelse af tekst er indhentet fra forlaget (se detaljer under teksten).

Hindbærsnitter

De koster 4-5 kroner stykket, og somme tider er de på tilbud i Kvickly. Når de er bedst, er jeg vild med dem. Når de er dårlige, spiser jeg dem alligevel. Bageren i krydset i Højbjerg laver de bedste. Jeg tror, han putter en smule kokosmel i.

Det handler om hindbærsnitter.

I et bare lidt større perspektiv handler det om en sønderjysk barndom, om en madkultur, der blandt andet indeholdt kage mindst én gang om dagen, og i øvrigt bjerge af kager ved festlige lejligheder. Da man var stor nok – dvs. efter konfirmationen – til også at drikke kaffe, blev man desuden vænnet til, at kaffe og kage er uløseligt forbundne størrelser, og det har givet mig en del problemer sidenhen i tilværelsen.

Bageren på hovedgaden i Åbyhøj laver også gode hindbærsnitter- langt over gennemsnittet. Alle hans kager er over gennemsnittet – også prismæssigt. Det er fordi han bruger smør i stedet for margarine, og det er naturligvis noget fråds, selvom vi producerer meget mere smør, end vi kan bruge, og overskuddet blandt andet ryger på EU-lagre og siden anvendes til for eksempel dyrefoder, hvilket er skammeligt, når det er så godt til hindbærsnitter.

Problemet er, at jeg holder forfærdeligt meget af kaffe og som så mange andre danskere drikker det mest 4-5 gange om dagen. Sort. Men med kage til. Kaffe uden kage er der ikke noget ved, og det er der mange, der ikke forstår. I egne omgivelser sørger man naturligvis selv for at løse problemet, men når man er ude – i byen, til møder, fine middage – da sker det alt for ofte, at der serveres kaffe uden noget til, og så sidder jeg dér og tænker fortvivlet på et stykke mazarinkage eller et kærnemælkshorn fyldt med marcipan eller en hindbærsnitte – eller bare en enkelt lille småkage som dem, de serverer på SAS's indenrigsflyvninger. Min absolut sidste udvej i disse situationer er at dyppe et stykke hugget sukker kaffen og derpå knase det mellem tænderne. Det lyder lidt i retning af en god tørkage, men smager langt fra.

Desuden føler jeg mig gammel, når jeg gør det.

Når jeg på bilture rundt i landet kommer til de små byer og trænger til kaffe og kage, går jeg gerne ind til den lokale bager først, vurderer udbuddet og ender næsten altid med at købe en hindbærsnitte, hvis de ellers har dem. Det kunne jo være, at de var endnu bedre end dem i Højbjerg og Åbyhøj, og den slags er godt at vide. For når en bager laver gode hindbærsnitter, så er der stor sandsynlighed for, at brødet og rundstykkerne og wienerbrødet og alt det andet også ligger på et højt niveau. På den måde har jeg igennem årerne skabt mig et bager-hindbærsnitte-danmarkskort og kan for eksempel anbefale bageren i Nr. Snede, i Them, i Toftlund og på torvet i Tønder- for bare at nævne et udvalg.

Det er utroligt, at en så enkel kage som en hindbærsnitte kan variere så meget. Nogle er skåret i rektangler, andre i skrå parallelogrammer. De fleste har kun et ganske tyndt lag hindbærsyltetøj i midten, og det er tilstrækkeligt, for det kommer i store spande fra en eller anden fabrik tror jeg. Har én gang oplevet en hindbærsnitte med et så tykt lag syltetøj i, at det væltede ud af siderne og ned på bukserne, da jeg tog den første bid. Det var ikke rart. Har også oplevet en

bager, der havde hældt kulørt, afskyeligt krymmel på glasuren, hvilket er en hån mod den gode hindbærsnitte, der har glasur af flormelis og ikke andet.

En sjælden gang kan man opleve en bager, der har helt friskbagte, endnu varme hindbærsnitte, og det er altid godt, selvom det er hindbærsnittens natur at lægge i dagevis på sin hylde ligesom de andre tørkager.

Min kone, som har haft en engelsk påvirket opvækst, holder meget af te. Gerne med en'god ostemad til. Eller et stykke knækbrød eller en tvebak med en god skive spegepølse. Hun serverer det ofte på tidspunkter, hvor mine smagsløg og øvrige indre behov er indstillet på kaffe og kage, så min glæde og forventning til disse serveringer er altid splittet. Det var ikke det, jeg drømte om, men det smager jo godt et eller andet sted. Smagssansen er intakt selv efter to kopper te og tre ostemadder.

Alligevel går jeg rundt og ta'r tilløb til en afgørende ændring/forbedring af min dårlige smag: jeg vil kunne bage dem selv. Hindbærsnitterne!

(december, 1990)

Reference:

Petersen, S. (1997): Landet og året (3. udg.). København: Gyldendal.