

Middelaldermenu

I kan tilberede maden hjemmefra og dermed gøre det til en del af et samlet projekt om middelalderen.



Forslag til middelaldermenu:

- Fladbrød – bag selv – eller køb runde knækbrød
- Frikadeller på pind
- Skinke til at skære ud i skiver
- Rosiner serveret i trækrug
- Gulerødder – æbler – løg – porre
- En hel spegepølse, der skæres ud i skiver
- Rugbrød – boller (groft brød)
- Tørrede æbler – skiveskårne æbler – tørret i ovn
- Fisk – klipfisk (man spiste fisk 132 dage om året i middelalderen)
- Maden pakkes i hørklæde ned i en kurv.
- Det er vigtigt at give børnene en totaloplevelse af middelalderen - også når det gælder maden. Undlad derfor at bruge fx staniol og plastikbøtter, hvis det kan undgås.