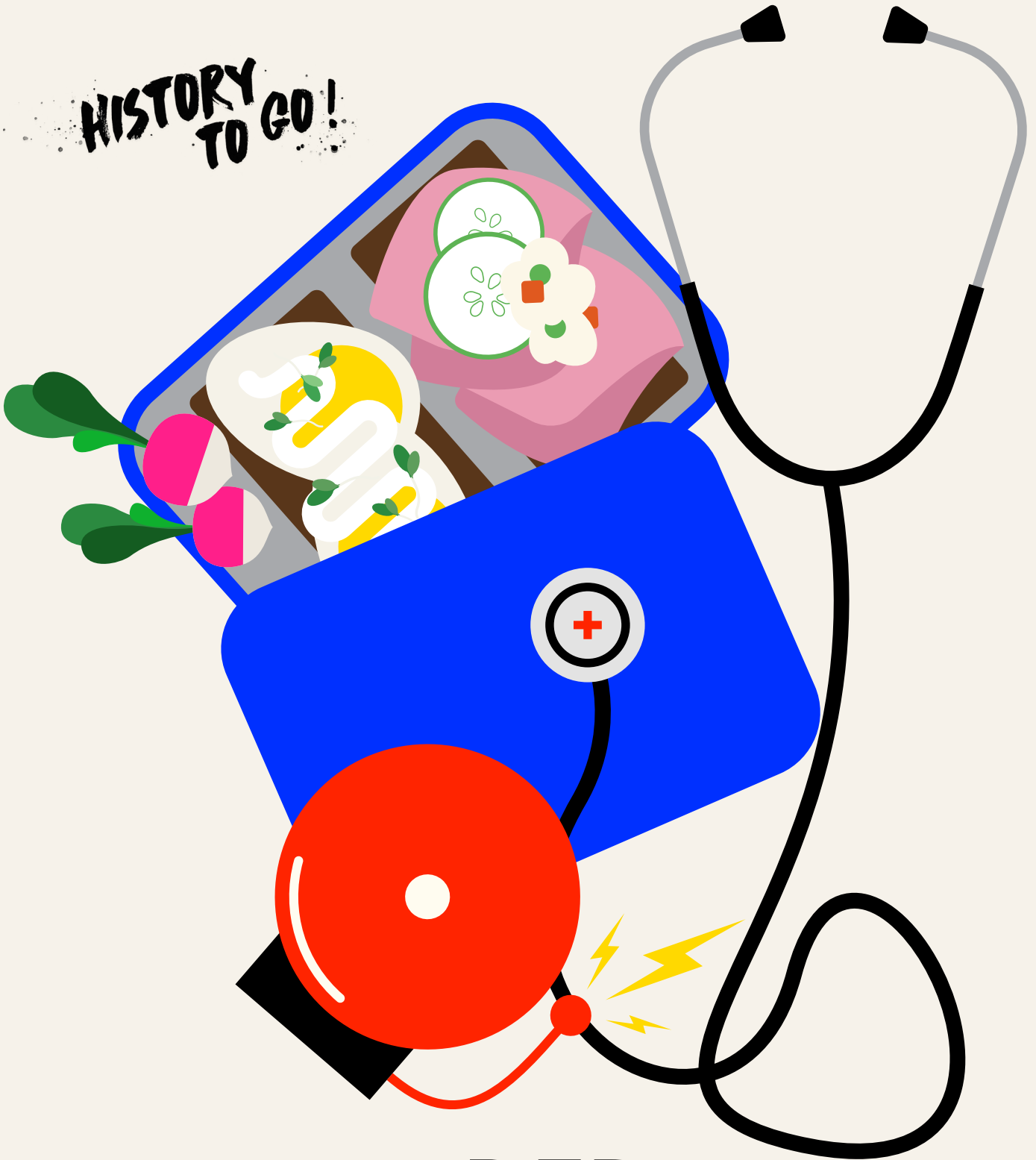


HISTORY
TO GO!



RED MADPAKKEN

100 ÅR & EN MADPAKKE

HISTORIEN OM DEN GAMLE MADPAKKE

I august måned i 1886 var et stort renoveringsprojekt i gang på Rosenborg Slot. Nogle håndværkere var ved at renovere det kongelige glaskabinet, hvor de kongelige har opbevaret deres mest fornemme glasgenstande. En af håndværkerne har glemt sin madpakke i et hulrum i væggen. Eller også har en kollega lavet kammeratligt drilleri, og har muret sin vens madpakke inde. Madpakken lå i de helt rigtige forhold til hverken at mugne eller fordærve.

Madpakken lå gemt i hulrummet i væggen i 100 år. Den missede systemskiftet i 1901, kvinders kamp for valgret i 1915, Første Verdenskrig, Kanslergadeforliget i 1933, Anden Verdenskrig, fjernsynets opfindelse, den første mand på månen, oliekrisen i 1973, hippierne og meget mere.

Den så igen dagens lys i 1986. Madpakken blev udstillet på Arbejdermuseet i København. Madpakken kan fortælle noget om, hvordan man levede for 140 år siden i København. Middagspausen var netop blevet forkortet fra 2 timer til kun en halv time. Arbejderne kunne derfor ikke nå hjem til deres koner, der havde lavet mad. Derfor måtte de have madpakker med på arbejde.

Med hjemmearbejde, hjemmeundervisning og madordninger på arbejdspladserne er madpakkerne ved at forsvinde. Derfor har vi brug for din hjælp. Du skal være med til at forny madpakkerne, så vi spiser madpakker igen de næste 100 år i Danmark.





OPGAVE 1

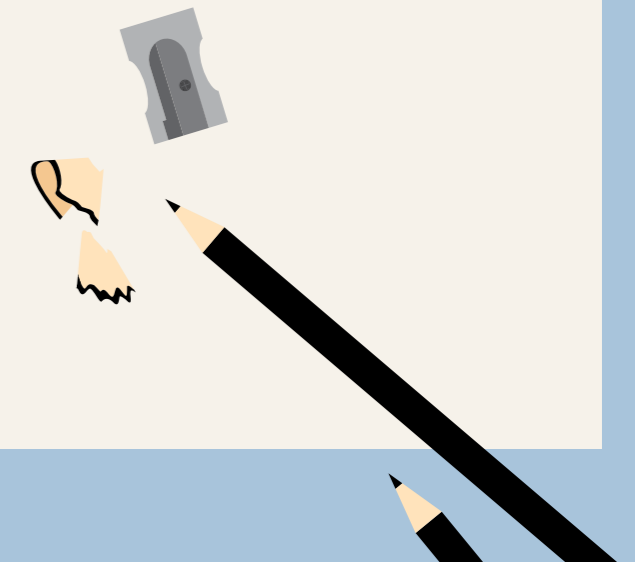
HVAD SYNES DU OM MADPAKKER?

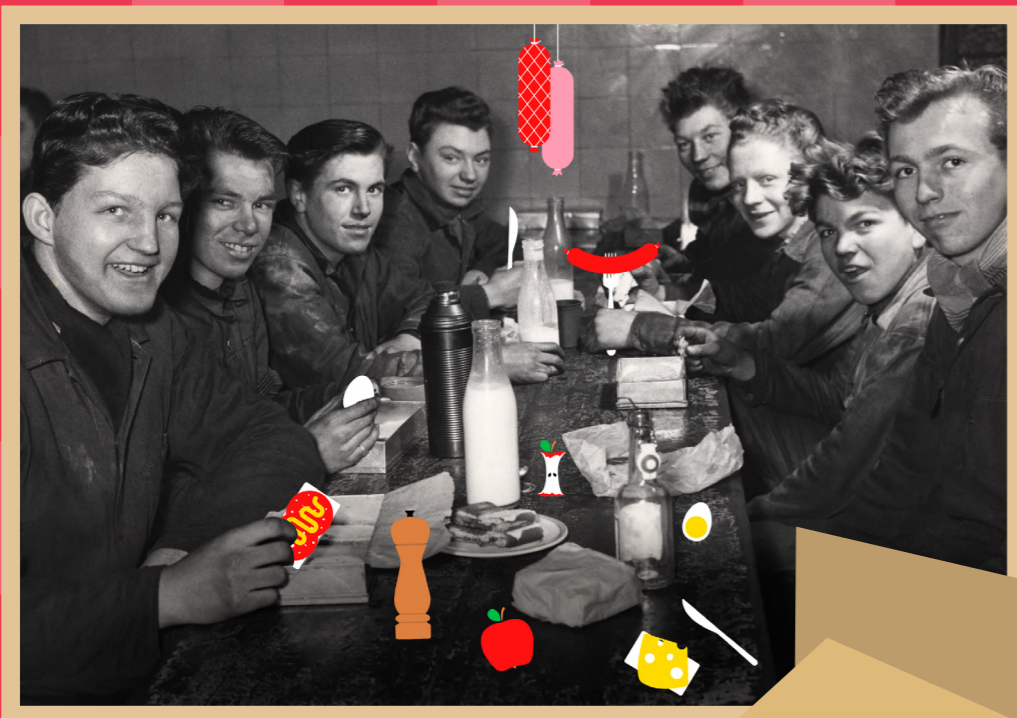
■ Skriv tre ord du synes beskriver en madpakke:

■ Hvad synes du, der skal være i en god madpakke?

■ Hvordan synes du, en god madpakke skal være pakket ind?

■ Hvordan synes du, en god madpakke skal opbevares?





OPGAVE 2

MADPAKKENS UDVIKLING

Madpakker har udviklet sig meget, fra da man begyndte at smøre dem og til i dag.

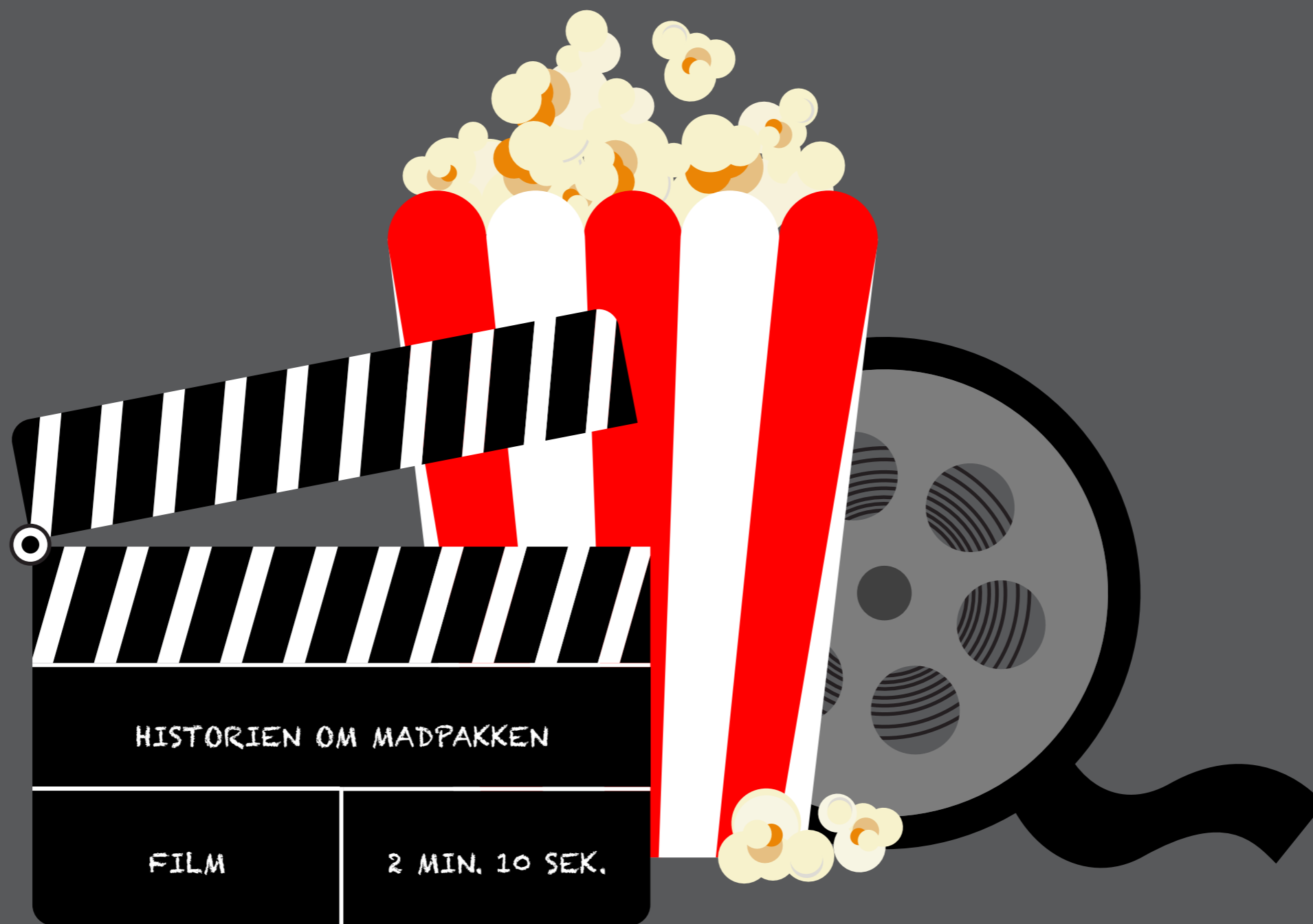
■ Hvad tror du, der var i en madpakke for 150 år siden i Danmark?

■ Tror du, at der var meget eller lidt mad i madpakken?

■ Hvordan tror du, at en madpakke var pakket ind for 150 år siden?

■ Hvor længe har vi mon spist rugbrød i madpakkerne i Danmark?

■ Hvad gjorde man, inden plastikposen og sølvpapiret blev opfundet?



TRYK HER

SE FILMEN HISTORIEN OM MADPAKKEN

DU KAN OGSÅ FINDE DEN PÅ YOUTUBE - SØG PÅ ARBEJDERMUSEET

MADPAKKEN I DE GODE GAMLE DAGE

TEJNET, SELVFORSYNING OG RUGBRØD (starten af 1800-tallet)

Landarbejdernes hverdag

Landarbejdernes opgaver skiftede efter årstiderne. De stop tidligt op, gik sent i seng og havde mange hårde arbejdsopgaver. Arbejdet foregik ofte på gården eller i nærheden af den. Måltiderne indtog man på gården. For dem der skulle jage, arbejde i marken eller passe dyr var det vigtigt at få en smurt madpakke med ud til arbejdsstedet.

Rugbrød med fedt

Madpakken var, set med vore dages øjne, ikke noget at råbe hurra for.

Madpakken bestod af rugbrød smurt med fedt eller smør. Gårdene producerede selv ingredienserne til brød og pålæg. Derfor kunne man godt være heldig, at der nogle gange var lidt pålæg som ost, pølse eller postej.

Indpakning

De smurte rugbrødsmadder blev pakket ind i tæt vævet lærred. Madpakken blev transporteret i et såkaldt tejn; en trækasse med låg. Alt efter egn kunne tejnet være dekoreret med farver og mønstre. Langt fra alle havde sådan en kasse. Andre brugte et aflagt støvleskaft eller en slidt bluse som indpakning. Man brugte det, man havde. En flettet kurv af halm havde den fordel, at den holdt på fugten. Det var godt til varme sommerdage, hvor madpakken kunne tørre ud og blive kedelig.



Foto: Aage Sikker Hansen, Odense Bys Museer

AVISPAPIR, FEDT OG NYE PAUSER (1860-1920)

Den lange arbejdsdag og spisepauserne

Den stigende industrialisering mod midten af 1800-tallet skabte arbejdsløshed på landet. Landarbejderne drømte om et bedre liv og flyttede til byerne for få arbejde. Her skød fabrikkerne frem og skabte arbejdspladser. De fleste arbejdere mødte ind på fabrikken kl. 6 og havde fri kl. 20. Fordi arbejdsdagen var så lang, var der tre spisepauser.

Den første pause kaldtes *frokostpausen*.

Frokosten var dengang en tidlig og kold morgenmad. Arbejderne havde en madpakke med en rugbrødsklemme med til denne pause.

Den anden pause var en to timer lang *middagspause*. Der skulle man nå hjem og spise varm mad med familien. Nogle arbejdere havde ikke en kone eller familie derhjemme til at lave middagsmad. Så gik de til hokeren, datidens købmand, og købte en madpakke.

Havde man ikke råd til det, måtte man selv have ekstra mad med.

Den tredje pause var den sene *vesperpause*, der også varede en halv time.

Arbejdsdagen blev forkortet gennem kampen for bedre arbejdsvilkår. Ændringerne betød, at middagspausen blev så kort, at man ikke kunne nå hjem. På nogle arbejdspladser droppede man også vesperpausen. Den korte frokostpause gjorde madpakken populær. Den blev en nødvendighed.



Stadig rugbrød med fedt

Ofte var der slet ikke råd til pålæg. Madpakken bestod stadig hovedsageligt af smurt rugbrød med smør eller fedt. Husholdningerne i byerne var ikke selvforsynende. Da man heller ikke havde køleskabe, skulle pålægget være røget eller saltet. Det kunne være spegesild, spegepølse og saltet flæsk.

Familiefaren var hovedforsøger.

Derfor havde han forsteret til pålæg. Børn og kone måtte øjes med fedtemadder.

Avispapir til mad og røv

Arbejderne fulgte tidens faglige kampe i avisen. Derfor havde de store mængder avispapir til rådighed i hjemmet. Aviserne blev både anvendt som toiletpapir i gårdens lokumsskure, men også til at pakke mad ind i. Nogle gange havde gårsdagens nyheder indprentet sig på æggemadden.

Madkassen

De indpakkede mader kunne nemt blive klemt under transporten. I 1895 introducerede fabrikkerne Glud og Marstrand emaljebelagt køkkenudstyr. Køkkenudstyret blev nemt og billigt trykket ud af plader af blik eller tin i store maskiner. Nu fik arbejderne en praktisk madkasse af metal, der var til at betale. Tænk tilbage på de antagelser du skrev ned, før du læste teksten.

■ Hvad var rigtigt og hvad var forkert af det, du have forestillet dig om madpakkens indhold og indpakning?

OPGAVE 3

INGREDIENSER FRA MADPAKKENS HISTORIE

Kig godt på alle ingredienserne i ingredienskataloget på side 14-15. Det er typiske ingredienser i arbejdermadpakkerne for 150-70 år siden. Vælg en af ingredienserne, som du undersøger nærmere. Søg på nettet for at svare på spørgsmålene her:

■ Hvilken ingrediens har du valgt?

■ Hvornår spiste man den? Spiser man den stadig?

■ Hvordan lavede man den? Laver vi den på samme måde idag?

■ Kan du selv lide den? Hvorfor eller hvorfor ikke?

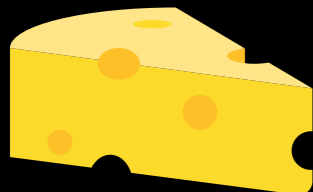
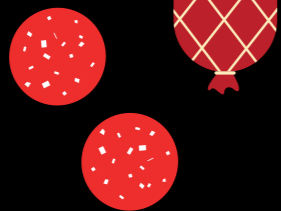
■ Rejs dig op. Gå rundt mellem dine klassekammerater og spørg dem, hvilken ingrediens de har valgt, og hvad de har svaret. Fortæl også om den ingrediens du har valgt.



Foto: Jørgen Schiøttz

SPEGEPØLSE

Spegepølsen har altid været arbejderens tro følgesvend. Det røgede og saltede kød kan nemlig opbevares længe udenfor køl. Spegepølsen var så kedelig, at den fik øgenavnet 'Roskilde Landevøj'.



OST

Der har været lavet ost i Danmark siden vikingetiden. Dog blev ost først udbredt til de fleste danskere med industrialiseringen. 'Gamle Ole' med løg og sky er en klassiker.



FEDT

Flommefedt fra grisen smeltes. Steg det gerne med krydderier eller bindevævsrester. Det sidste giver de sprøde fedtegrever.

RUGBRØD

I vikingetiden bagte danskerne 'leven' (ugæret brød på rug, byg og hvede). Det blev til det syrlige og langtidsholdbare brød, vi i dag kender som rugbrød. Traditionen med at smøre fedt på brødet dukkede op i 1800-tallet og fulgte med arbejderne fra land til by. I dag er rugbrødet unikt for dansk madkultur.

MEDISTERPØLSE

'Brandslangen' består af indvoldsfedt fra svinemaven. Krydret med allehånde og muskatnød, der blev tilgængeligt for de fleste arbejdere.

LEVERPOSTEJ

Baconeksporten til England efterlod store mængder billig svinelever i Danmark. 'Blæverståhej' blev for alvor udbredt, da man kunne lave det i hjemmet med sin kødhakker i slutningen af 1800-tallet.



SILD

Arbejderne satte pris på den fede sild. Den kunne man polstre sig på. I knaphedstider brugte man 'slæbesild'. Strejf brødet med en marineret sild. Så får man smag, uden dog at have pålæg.



INGREDIENSKATALOG

HITS FRA MADPAKKENS HISTORIE



TUNGE

Intet gik tabt på dyrene. Kalvens 'sludrelap' blev sprængt, lagt i saltlage og skiveskåret som pålæg.

FRIKADELLER

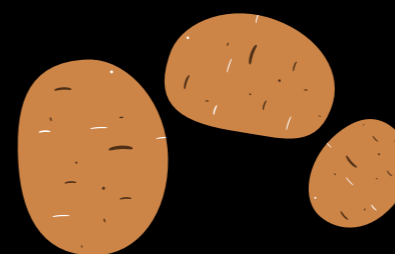
'Håndgranater' er lavet af restekød fra slagteren. For at strække kødet så langt som muligt blev det blandet med løg, mel og suppe.

GRØNTSAGER

Friske grøntsager som agurk og tomat blev brugt som pålæg, når der ikke var andet. 'Græspålægget' kunne serveres med løg, sky, salt og mayonnaise for at gøres spiseligt.

KARTOFLER

Da arbejderne fik mere fritid og højere løn, fik de kartoflen. De søgte ud af byen og købte kolonihaver. Her dyrkede de egne 'kolonihavebøffer'. De blev ofte brugt som pålæg.



MAYONNAISE

'Hoftecremen' var fra den fine franske madkultur. Arbejderne nød godt af den, når de en sjælden gang fik højtbelagt smørrebrød ved festlige lejligheder.



FINKER

Før leverpostej lavede man finker af indvolde fra grisen. Hjerter, lever, nyrer og restekød kunne koges, hakkes og steges med fedt. Finker smøres på brødet.



SYLTNING

Overskud af grøntsager fra kolonihaven eller altankassen syltes og gemmes over vinteren. Syltning har været livsnødvendigt i knaphedstider. Rødbeden, 'skomagersyltetøj', var meget almindelig.





OPGAVE 4

EN KLASSISK ARBEJDERMADPAKKE

I skal lave en klassisk arbejdermadpakke fra slutningen af 1800-tallet og starten af 1900-tallet. I skal lave tre madder, som man nogle gange havde med i madpakken.

- Leverpostejsmad (se opskrift på side 18-19)
- Fedtemad (se opskrift på side 20-21)
- Kartoffelmad (se opskrift på side 22-23)

Når I har lavet madderne, skal I pakke dem ind. I slutningen af 1800-tallet pakkede arbejderne deres madpakke ind i avispapir med en snor bundet om. I starten af 1900-tallet brugte man pergamentpapir (der ligner bagepapir) og snor. Find selv på hvordan I vil pakke madpakkerne ind, så det ligner arbejdernes madpakker.

Find et sted sammen med jeres lærer, hvor I gerne vil hen og spise madpakkerne. I kan fx. tage i parken, i skoven eller et andet sted i nærheden. Måske I skal en tur på museum?

FRK. JENSENS LEVERPOSTEJ

100 g lever
60 g spæk
60 g kogte kartofler
15 g smør
15 g hvedemel
1 dl mælk
¼ pisket æg
½ tsk. salt
¼ tsk. friskkværnet peber
1 knsp. allehånde
¼ løg
1 ansjos

Tænd for ovnen ved 180 grader.
Smelt smørret ved svag varme i en lille gryde. Når smørret er smeltet, tilsættes melet, og der piskes godt. Tilsæt derefter mælken lidt ad gangen imens der piskes. Kog sauceen til den er tyk og tag den af varmen.

Lever, spæk, kartofler, ansjoser og løg skæres i tern på ca. 2x2cm. Kør de fem ingredienser igennem en kødhakker 5 gange. Alternativt kan man stavblende ingredienserne, uden at det bliver til mos.

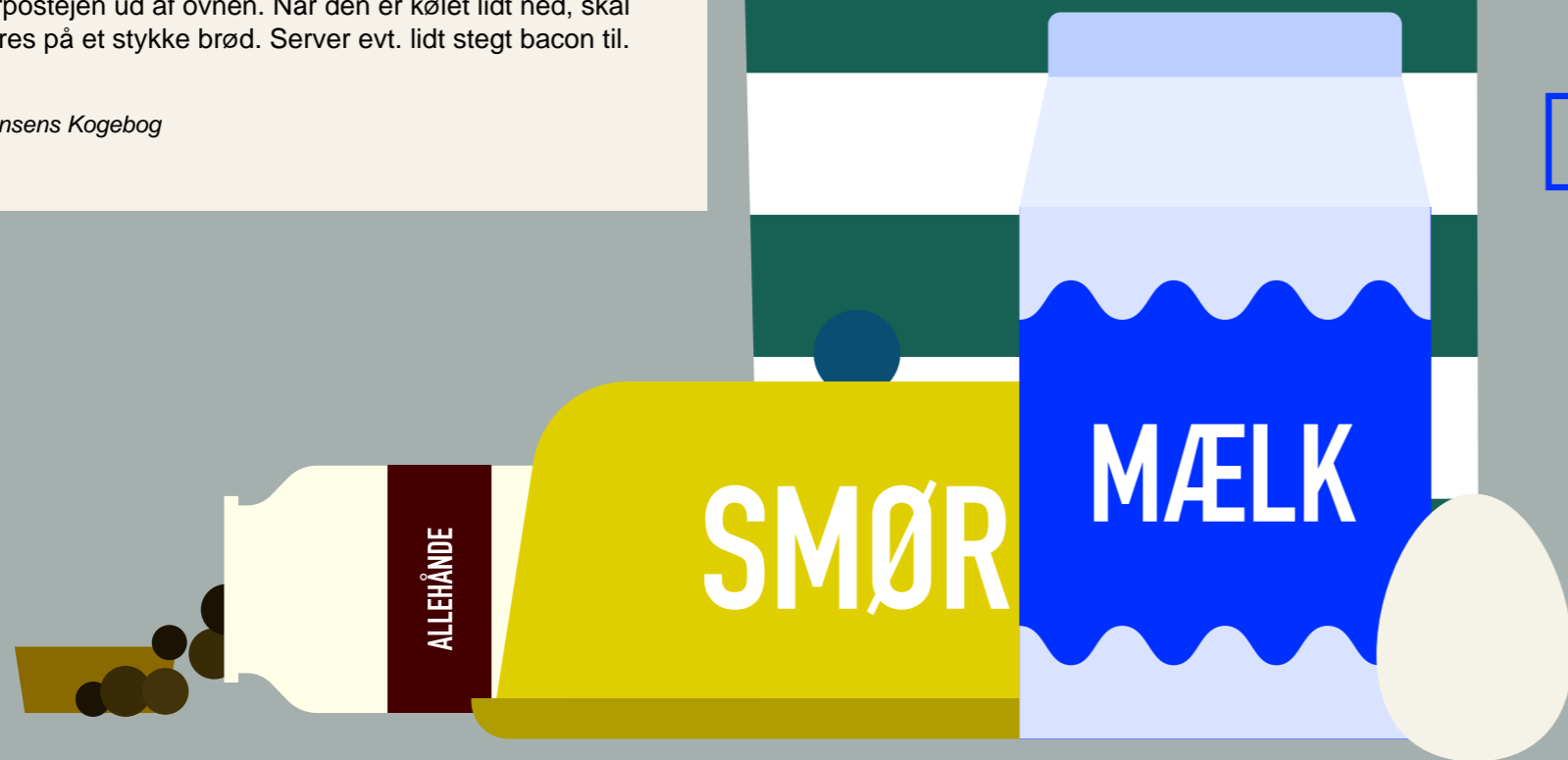
Når sauceen er blevet kølig, tilsættes æg og krydderier. Derefter tilsættes levermassen, og der røres godt rundt i gryden.

Hæld massen i en lille form der passer til størrelsen - enten et lille fad eller en lille aluminiumsbakke. Bag leverpostejen i ovnen ved 170 grader i et vandbad. Den skal have ca. 1 time.

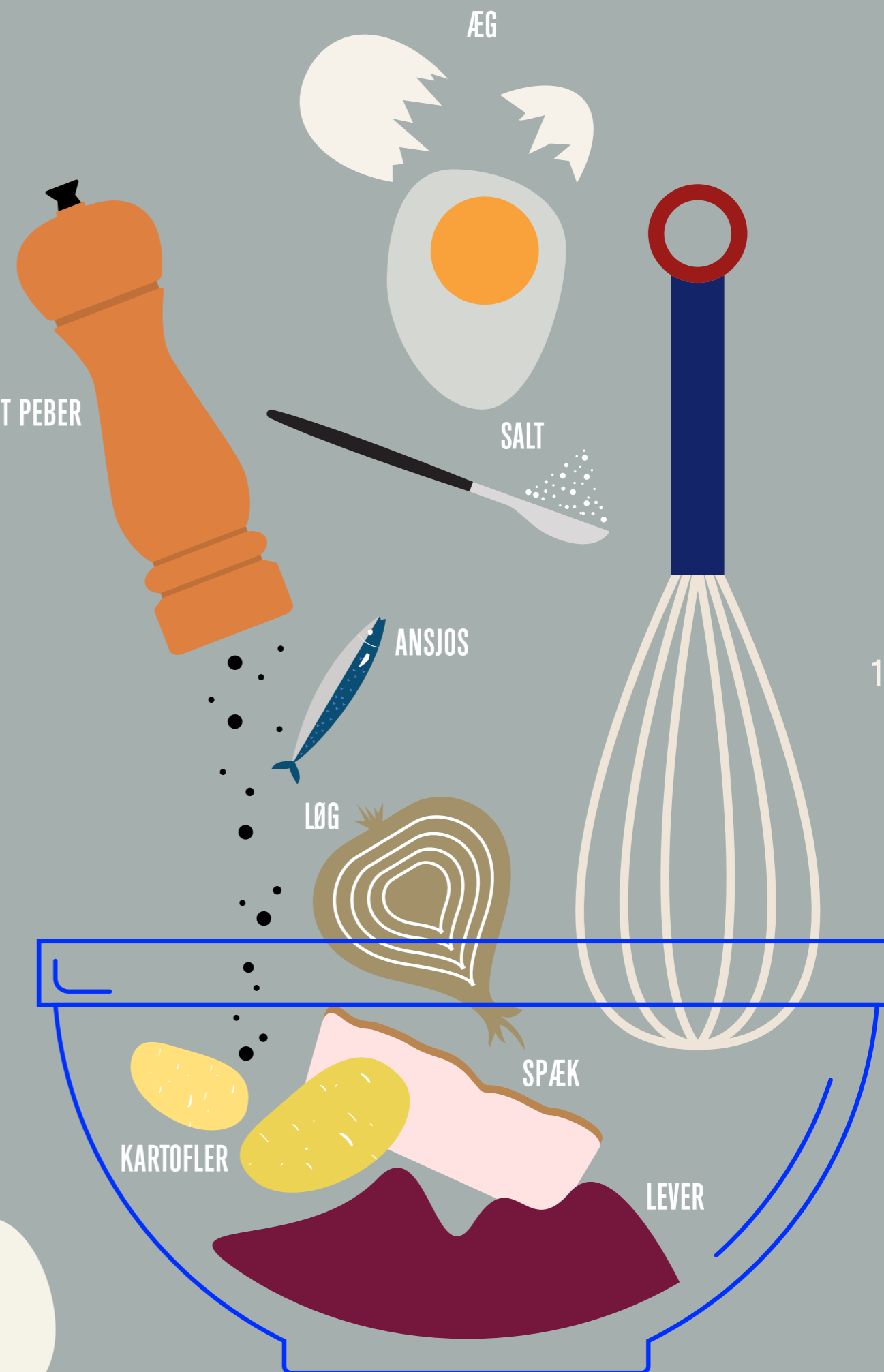
Tag leverpostejen ud af ovnen. Når den er kølet lidt ned, skal den smøres på et stykke brød. Server evt. lidt stegt bacon til.

Frøken Jensens Kogebog

18



FRISKKVÆRNET PEBER



19

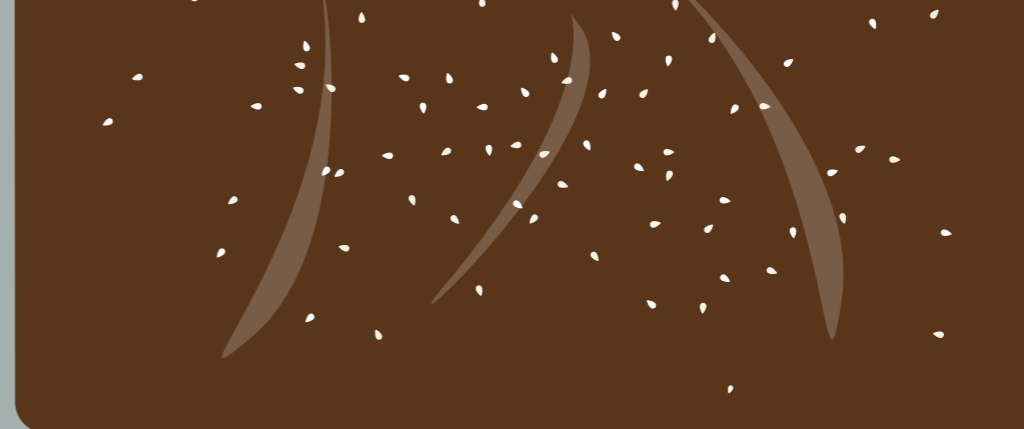
FEDTEMAD

1 pakke bacon (ca. 150 g)
Groft salt
Evt. ristede løg

Varm en pande til medium varme. Steg baconen på panden, så fedtet smelter. Hæld det smeltede fedt fra, mens panden er varm. Husk at hælde det i en beholder af glas, keramik eller metal - ikke plastik, det smelter.

Stil beholderen i køleskabet. Gem baconen for at gøre leverpostejsmadden ekstra lækker.

Smør fedtet på rugbrødet (når det er stivnet), og drys med salt og evt. lidt ristede løg.



RUGBRØD

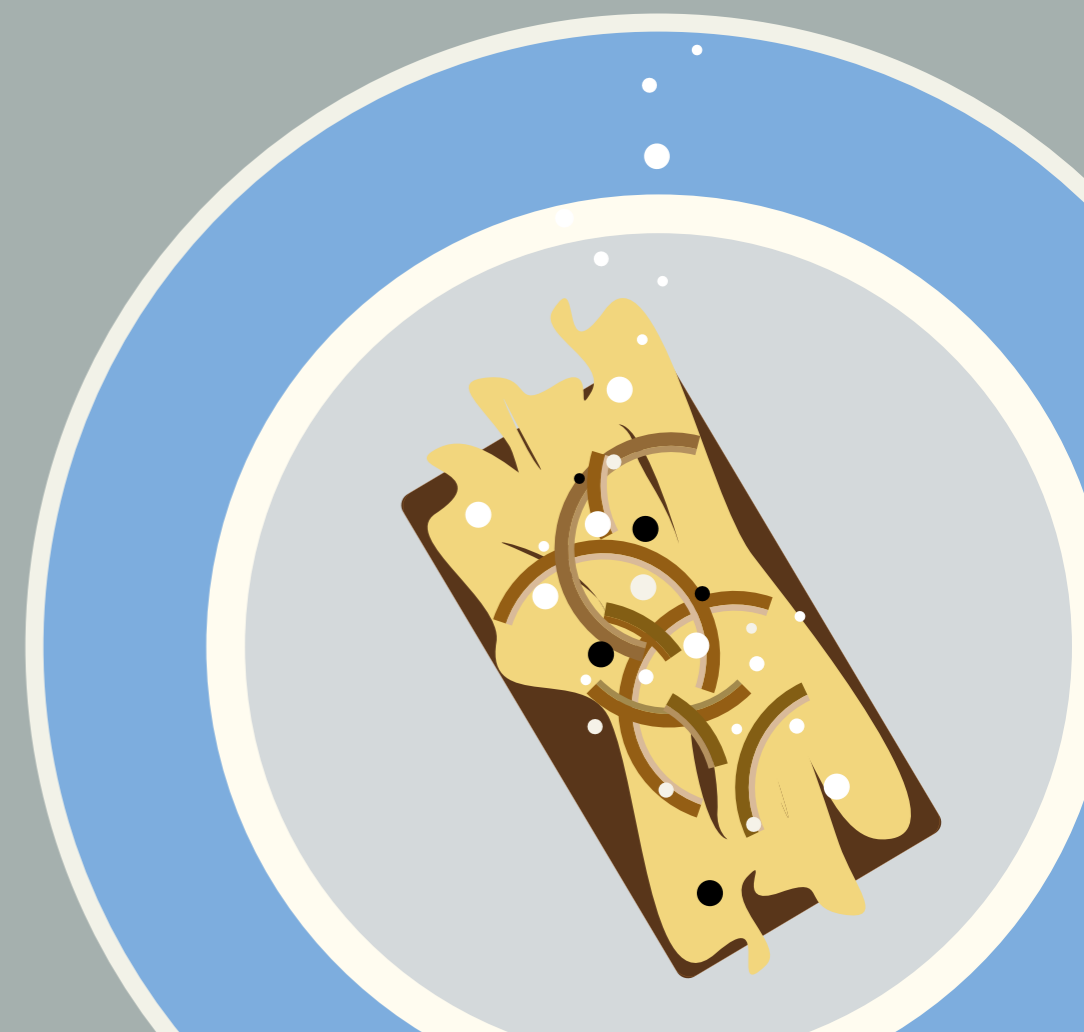
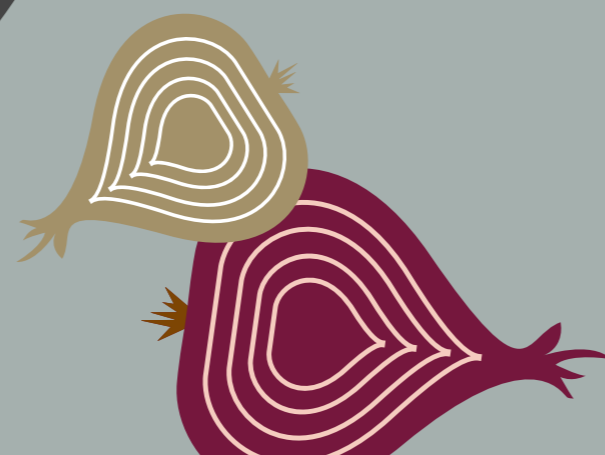
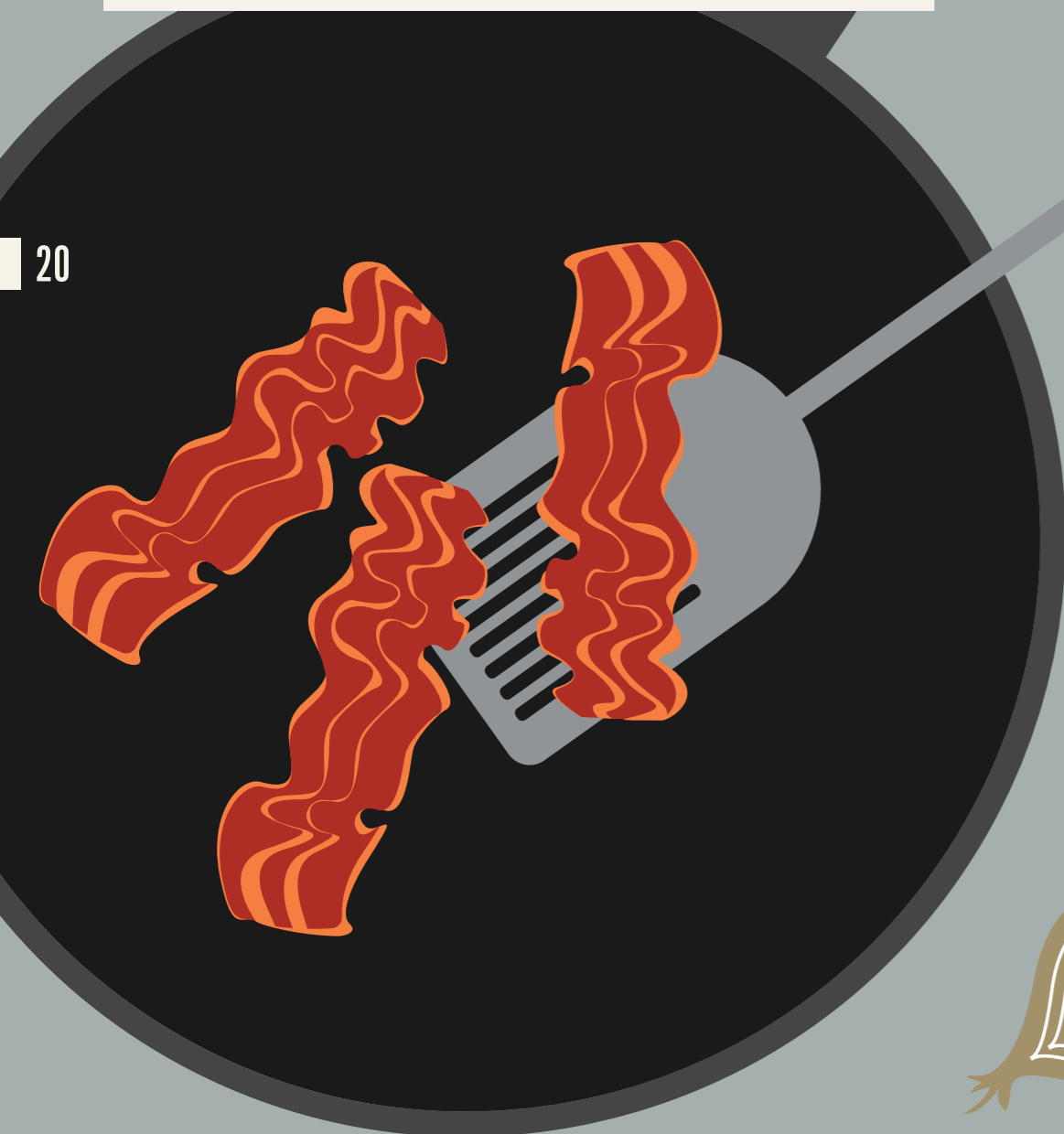
GROFT SALT



RISTEDE LØG



BACONFEDT



KARTOFFELMAD

4-5 almindelig str. kartofler
1 tsk. salt
Mayonnaise

Skyl kartoflerne grundigt for jord. Brug evt. en ren svamp til at skrubbe dem med. Hvis der er meget jord, kan de evt. skrælles. Skær kartoflerne halvt over og læg dem i en passende gryde. Hæld vand i gryden til de lige akkurat dækker kartoflerne. Tilsæt salt. Sæt gryden over medium varme, og kog kartoflerne i ca. 20 minutter, eller til de er møre.

Hæld vandet fra kartoflerne og lad kartoflerne køle af.

Når de er kolde, skæres de i skiver og lægges mellem to skiver brød. Hvis der er ekstra penge i budgettet, kan de pyntes med mayonnaise eller fedt.

Den Hvide Frokostbog af Tørsleffs Husmoder Service



SALT



23

22

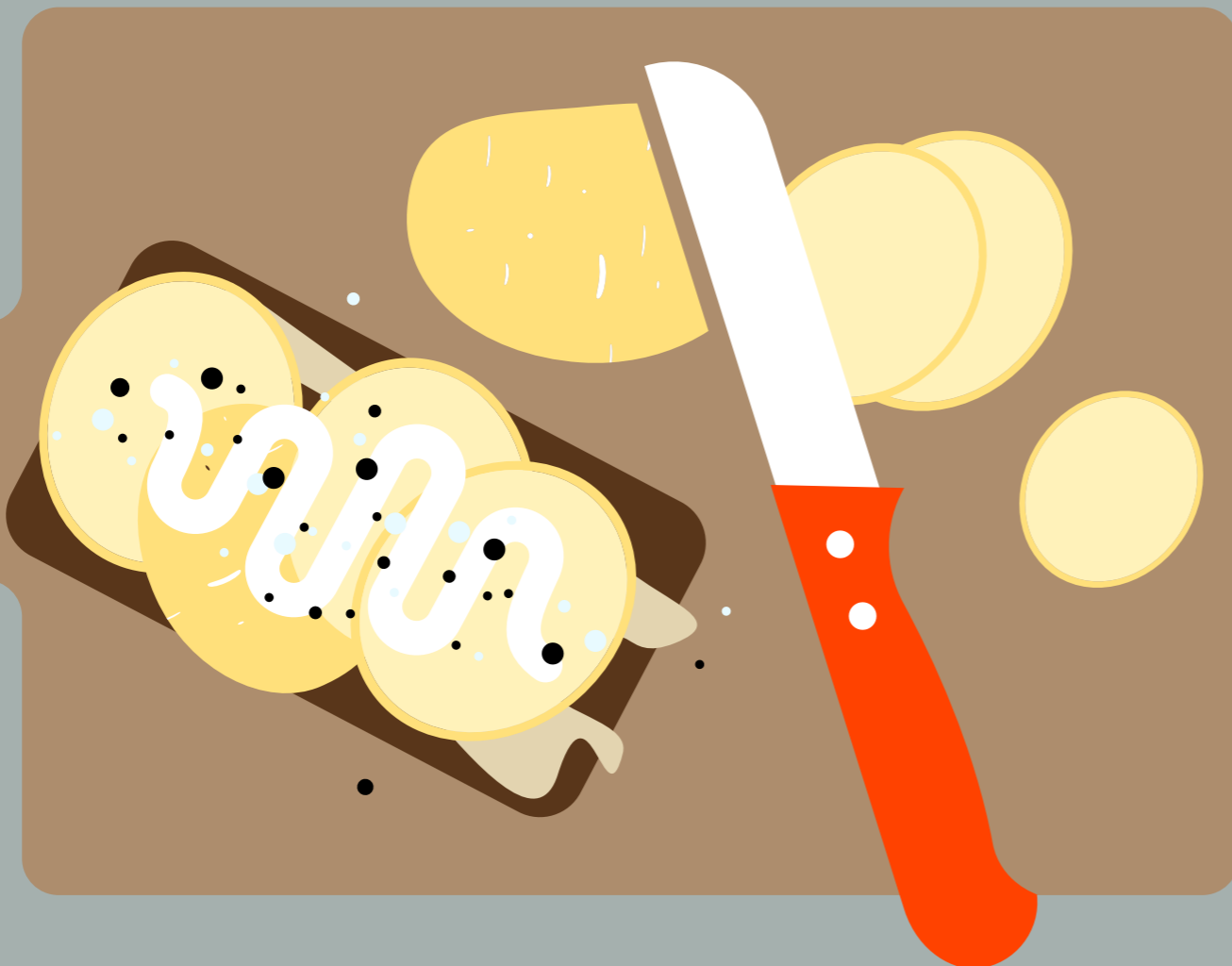




Foto: Per Wilmann

OPGAVE 5

NUTIDENS MADPAKKE

Madpakken ser meget anderledes ud i dag. Dem der smører den, måden vi køber ind til dem på, det vi pakker madpakken ind i, har ændret sig meget.

■ Hvordan tror du, man holdt pålæg koldt, før man fik køleskab?

■ Hvem tror du, smurte madpakkerne i gamle dage?

■ Hvad tror du, "brug-og-smid-væk"-kultur betyder?

Læs om madpakkens historie frem til i dag på side 26-29, og tænk undervejs på, om du havde ret i dine antagelser.

FRA FORTIDENS TIL NUTIDENS MADPAKKE

ISSKAB, VELBEKOMME OG HUSMODERLIG OMHU (1920-1960)

8-timers arbejdsdag og en bedre økonomi

I 1919 indførtes 8-timers arbejdsdag for den brede befolkning. De fleste mødte nu ind kl. 8 og fik fri kl. 16. Det havde arbejderne kæmpet for i 30 år. Nu blev middagspausen den eneste spisepause på dagen. Derfor skulle man kun have én madpakke med. Økonomien var også i fremgang. Flere familier i arbejderklassen kunne nu opfylde det borgerlige ideal med den hjemmegående husmoder. Flere gifte kvinder behøvede altså ikke at gå på arbejde.

Isskabet og det dyre pålæg

Isskabet blev mere almindeligt i arbejderhjem. Det fik stor betydning for madpakkerne. Isskabet var et isoleret skab i køkkenet med isblok fra det lokale ismejeri på en rist. Isblokken holdt skabet koldt imens den smeltede. Nu kunne arbejderne købe ikke-konserveret og forskåret pålæg som kogt skinke, roastbeef og rullepølse hos købmanden. Det ikke-konserverede pålæg havde indtil da været et symbol på rigdom, fordi det hurtigt gik i fordærv.

Madpakkens prestige

Madpakken havde hidtil bare været en måde at blive mæt på. Men som husmoderen fik mere tid og økonomien blev bedre, blev madpakken et prestigeobjekt. I frokostpausen kunne mændene stolt vise deres madpakker frem. Madpakken bestod stadig af rugbrød smurt f.eks. med margarine. Men det prestigefyldte kødpålæg, fisk og æg blev mere almindeligt. Under besættelsen begyndte slagterne at sælge pålægssalater. Det var rester af kød eller grøntsager blandet med mayonnaise.

Ind med pergamentpapiret

I 1920'erne købte arbejderne pergamentpapir til deres madpakker i stedet. Den sterile emaljekasse blev også skiftet ud. Glud og Marstrand begyndte i 1920'erne at producere den kendte røde blikdåse med det påmalede "Velbekomme". At sige velbekomme vidner om, at der er lagt kærlighed og omhu i maden.

Sparetider trods alt

Under Anden Verdenskrig, besluttede den danske regering at indføre rationeringsmærker. Der skulle være mad nok til alle. Det betød, at man ikke kunne købe alt det, man ville. Man skulle bruge rationeringsmærker. Regeringen uddelte mærkerne efter de enkelte familiers behov. Der var rationering på fedt (som margarine og smør). Derfor kunne der ikke være fedtstof på alle rugbrødsmitterne. De kreative husmødre sparede nogle fødevarer væk. Andre fødevarer erstattede de med andre. F.eks. var 'krigsfisk' som pålæg meget populært. Det var paneret knoldselleri, stegt på panden i sparsomt fedt. Der var også rationering på kaffe, mel, te, sukker og brændsel. Rationeringen fortsatte helt ind i 1950'erne.



STANNIOL, VITA-WRAP OG HØJKONJUNKTUR (1960-2010)

En bedre tid

Efter Anden Verdenskrig gik økonomien bedre. Det skyldtes især Marshall-hjælpen fra USA. USA lånte penge til Vesteuropa, hvis vi til gengæld lovede at handle mere med USA. Arbejdsløsheden blev lavere. De gamle usunde arbejderboliger blev revet ned og erstattet med nyt byggeri. Lønnen blev højere. Der kom mere fritid. Mange arbejdere flyttede til forstæderne. Der var lys og renere luft, langt fra byens fabrikker. De danske arbejdere gik en tid i møde, som arbejderne havde drømt om de sidste hundrede år. Det var resultatet af arbejdernes mangeårige kampe.

Kvinderne vil arbejde

Mange af de borgerlige idealer blev forkastet gennem 60'erne og 70'erne. Kvinderne ville tilbage på arbejdsmarkedet – på lige fod med mændene. Husmoderen som samfundsideal forsvandt. Der var nu to lønninger i husstanden, men mindre tid. Derfor fik arbejderne råd til egne køleskabe, vaskemaskiner og støvsugere. Det var ikke længere vigtigt at konservere, handle sparsomt ind eller undgå madspild. Kvinderne havde nu mindre husarbejde. Kønsrollerne blev mindre selvfølge, og nogle mænd begyndte at udføre husarbejde. Derfor blev madpakken nu smurt af både mænd og kvinder.

Sundhed, eksotiske frugter og ostepapsere

Madpakkens indhold skiftede hurtigt og mange gange i fra 1960'erne. Indtil da havde brødet været bagt af en faglært bager. Det havde været solgt fra bagerier, købmænd og supermarkeder. Det ændrede sig nu.

Det nye maskinbagte brød blev solgt i plastikposer fra supermarkedets hylder. Det skiveskåret – også på maskine. Nu skulle man ikke længere bruge tid på at skære brødet selv. Hvor der kunne spares tid, skulle der spares tid. Danskerne ville ikke længere bruge tid på madpakken.



Et nyt element i madpakkerne blev eksotiske frugter. De havde hidtil kun været for de rige. Men nu begyndte de at blive så billige, at arbejdere fik råd til dem. De mest populære frugter var appelsiner, bananer og ananas. Især appelsiner og bananer er nemme at skrælle i skole og på arbejde.



I 1980'erne begyndte flere danskere at gå op i sundhed. Det kan man også se på madpakkerne. Mange droppede fedtstoffet, postejen og de fedtholdige pølser. Fedtfattigt pålæg og lightprodukter kom på markedet.

Gulerødder blev skåret appetitligt ud, og grøntsagssnacks fyldte mere og mere i madpakken. Dog blev det også populært med en lille sød snack. I 1990'erne kom mælkesnitten, ostehapsen og mange andre madpakkevenlige snacks.



Rugbrød? Nej tak.

I 00'erne blev rugbrødet i stigende grad valgt fra. Det var blevet gammeldags, kedeligt eller direkte usundt, syntes nogle. I stedet fik man 'gaffelmad'. Det kunne være pastasalat eller rester fra i går. Mange arbejdspladser begyndte at få madordninger – oftest uden rugbrød.

Nem indpakning

Det gamle pergamentpapir var besværligt. Det kunne ikke holde formen selv, men skulle bindes sammen med snor. Økonomien tillod nu noget dyrere, men nemmere. Derfor vandt stanniol frem. Stanniol kunne holde sig selv, når man foldede det rundt om maden. Det holdt også bedre på rugbrødsmaddernes fugt. Senere kom husholdningsfilmen. Det var noget billigere end sølvpapir, men også mere besværligt at bruge. De nemme indpakningsmåder gjorde dog også skade på miljøet og sundheden. Mange farlige stoffer, som phtalater og flour, blev brugt til producere husholdningsfilm og belægning på madpakkepapir. Og rugbrødsmadderne blev lagt i de nye madkasser af plastik eller blot en af de nye fryseposer.

Fryseposen var beregnet til, at man kunne fryse al slags mad ned i sin nye fryser. Men fryseposerne blev også brugt som pose til de indpakkede rugbrødsmadder. Med fryseposen sivede der ikke væde fra madpakken ud i tasken. Madkassen skulle vaskes op, men fryseposen kunne bare smides ud. Nemmere blev det ikke.

Med den gode økonomi behøvede man ikke længere at tænke så meget over hvad man brugte. Man kunne 'bruge-og-smide-væk'. Fattigdommen havde endelig sluppet sit tag over madpakken.

Tænk tilbage på dine antagelser fra før du læste teksten.

■ Hvad havde du ret i, og hvad havde du ikke ret i?



Foto: Ole Wildt

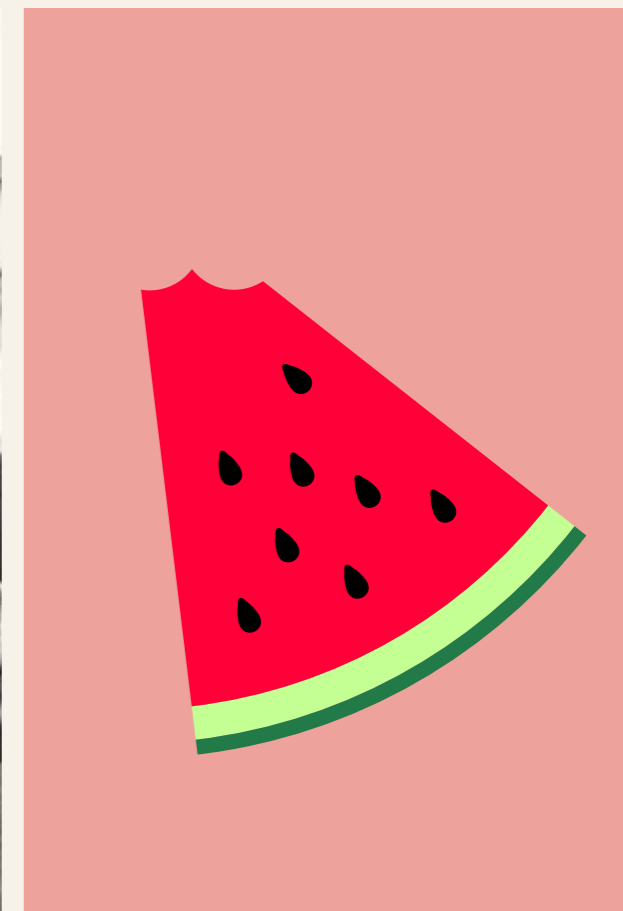
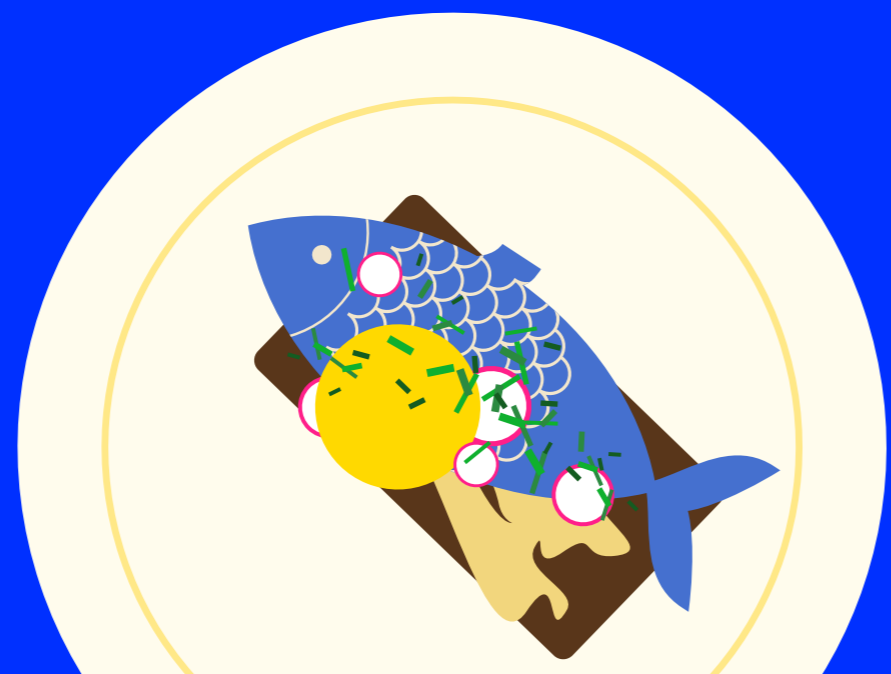
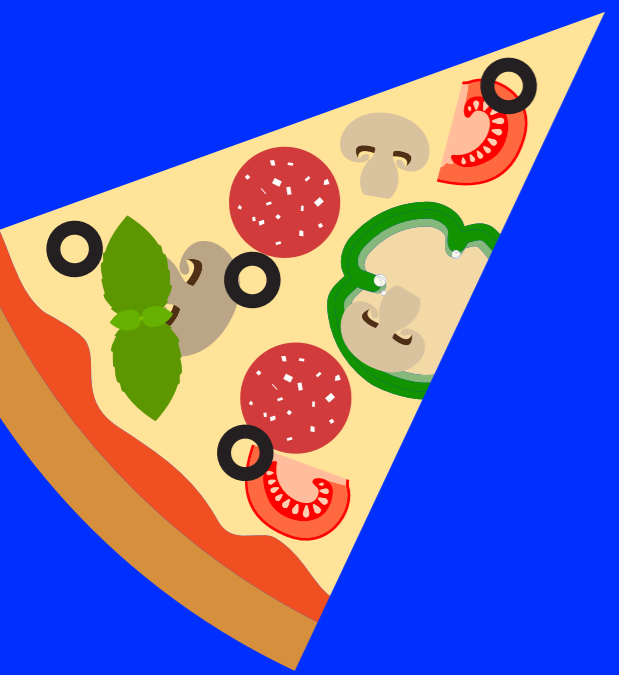
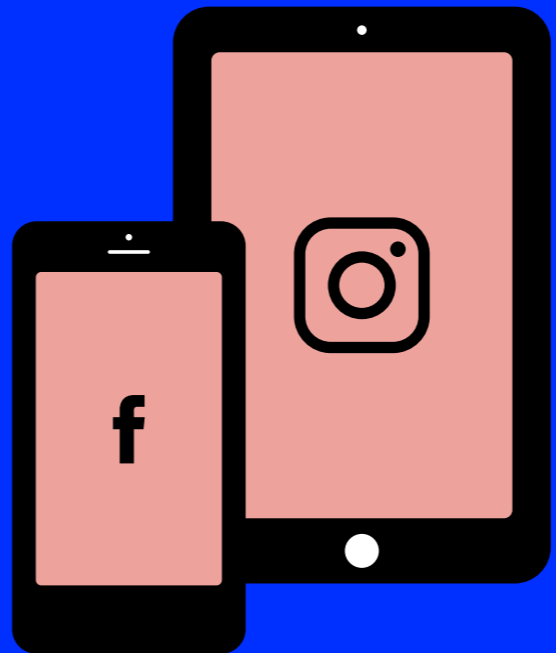
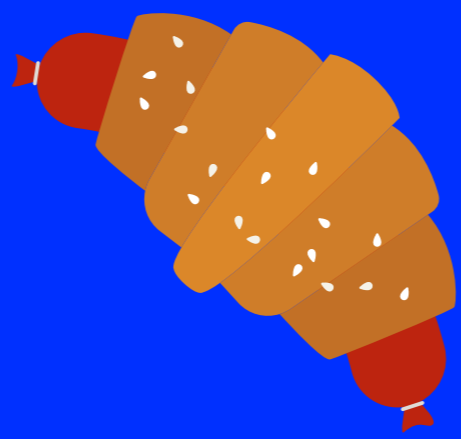


Foto: Ole Wildt



OPGAVE 6

DAGENS MADPAKKER

Tag pulsen på de madpakker vi spiser i Danmark i dag, ved at søge på Instagram eller Facebook efter hashtagget #madpakke

Du behøver ikke en profil på Instagram eller appen for at tjekke hashtags. Gå på Instagram.com, scroll ned til bunden og tryk på 'hashtag'. Derefter kan du søge i bjælken i toppen, og scrolle ned gennem de populære og de seneste posts.

■ Hvad lægger du mærke til, at vi spiser på madpakken i dag?

■ Hvad er de største forskelle på arbejdernes madpakker i fortiden og nutidens danskeres madpakker?

■ Hvor troværdig en kilde er Instagram til at vise, hvad danskerne rigtigt spiser på madpakkerne?

OPGAVE 7

IDA & JANS MADPAKKE

Arbejdermuseet startede en facebookkonkurrence i efteråret 2020. Her bad vi danskerne om at indsende en historie om deres madpakker. Det har Ida og Jan gjort. Læs dem på side 34-35.

■ Hvad synes du om Idas og Jans madpakker?

■ Hvem smører din madpakke, hvis du har en med?

■ Ida og Jan elsker deres madpakker. Det er ikke alle, der gør det. Elsker eller hader du din madpakke?

■ Hvis du elsker den, hvad er så det fede ved din madpakke?
Hvis du hader den, hvad skal der så til for, at du ville elske den?



IDA



JAN

IDAS MADPAKKEHISTORIE

Hej, mit navn er Ida.

Jeg er 27 år, og jeg bor og læser til lærer i København. Jeg elsker madpakker. Jeg har ikke elsket min madpakke igennem hele mit liv, og det er heller ikke fordi, at den er genial hver dag, men jeg er vild med madpakker. Hvad der i børnehaveklassen startede som min fars sjove beskeder på min madpakke, til de blev pinlige, til glæden ved at få lov til at købe i kantinen, til misundelsen over ALDRIG at få lov til at købe i kantinen, til at glemme madpakken og vente til jeg kom hjem fra skole efter en smuttur forbi Rema med en pose krydderboller.

Madpakker er vidunderlige, men madpakker kan være pinlige. De kan være for private, for fulde af omsorg. De kan være lugtende, og det kan føles som om, at de afslører os. Der er noget meget fint og hverdagsagtigt, når man spiser madpakke med sin lærer, sin chef, sine klassekammerater, sine venner. Hiver den frem fra tasken, og har noget af hjemmet med. Jeg bliver drillet med min madpakke. Jeg pakker til hele dagen, og jeg pakker den i mange beholdere. Jeg samler på madkasser, poser og servietter, som jeg kan pakke min mad ind i. Når jeg står op om morgenen, er madpakken det første, jeg laver. Det er en god måde at samle tanker på.

En god madpakke kan ikke redde alt. Men den kan gøre en dårlig dag meget bedre. Det er sådan, jeg har det med min madpakke, når jeg hiver den frem. Og det er en dårlig dag, når jeg har glemt den. En rigtig dårlig dag.

*Mange hilsner og alt det bedste fra
Ida*

JANS MADPAKKEHISTORIE

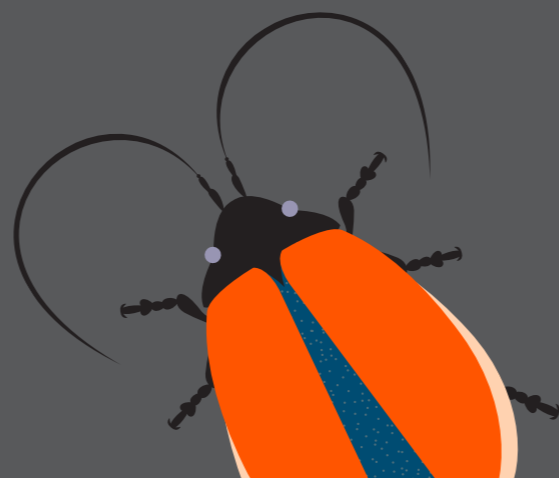
Hej, jeg hedder Jan.

Jeg er 62 år gammel og bor på Falster (Nykøbing F). Jeg er automekaniker. Jeg startede som arbejdsdreng i 1976 og har haft madpakke med siden. I starten var jeg så heldig, at det var min mor, der smurte min madpakke. Det var nemt for hende, da jeg ikke var så besværlig at smøre madpakke til, da jeg var ligeglad med, hvad der var på den. Til gengæld hjalp jeg min far i stalden og på marken, når jeg kom hjem fra arbejde.

Siden blev jeg gift og flyttede i eget hus i 1980, og der smurte min kone min madpakke. Jeg blev skilt og fandt en anden dejlig kvinde i 2007, og hun smører en god madpakke, sund med salat og grønt. Jeg får 2 x 4 halve stykker med. Altid en med ost og som regel en med fisk. De 2 sidste er med forskelligt pålæg. Den ene madpakke bliver spist kl 9 og den anden kl. 12.

Om sommeren nyder vi madpakken udenfor.

*Med venlig hilsen
Jan*



OPGAVE 8

DIN MADPAKKE OM 10 ÅR

Du skal nu finde på en madpakke, du tror, du selv ville kunne lide om 10 år. Måske du gerne vil leve sundere, mere bæredygtigt eller måske være med til at mindske madspild. Din lærer vil give dig nogle benspænd du skal følge, når du skal finde på din madpakke.

Brug nettet til at finde opskrifter – husk, at kun fantasien sætter grænser. Måske du kan blive inspireret af Jans eller Idas madpakker, eller de madpakker, du fandt på Instagram?

■ Hvordan tror du, at dit liv er om 10 år?

Hvor er madpakker på vej hen i fremtiden? Bruger vi stadig madpakker, eller arbejder alle hjemmefra i fremtiden? Måske har man brug for madpakker, når man skal pendle fra Mars og tilbage? Skal vi spise insekter, bliver alt mad vegansk eller skal vi måske bare have en pille med alle de vigtige næringsstoffer? Læs med på side 38-39.

■ I skal nu lave jeres fremtidssikrede madpakke, som er til jer selv om 10 år.

Efter at I har lavet jeres madpakker, skal I præsentere dem for hinanden, og fortælle, hvad der gør jeres madpakke interessant for jer selv om 10 år.

MADPAKKEN I VORES FREMTID

BIVOKS, GRÆSGNASKERE OG STOFPOSER (2010-?)

Fremtiden kan vi kun spå om

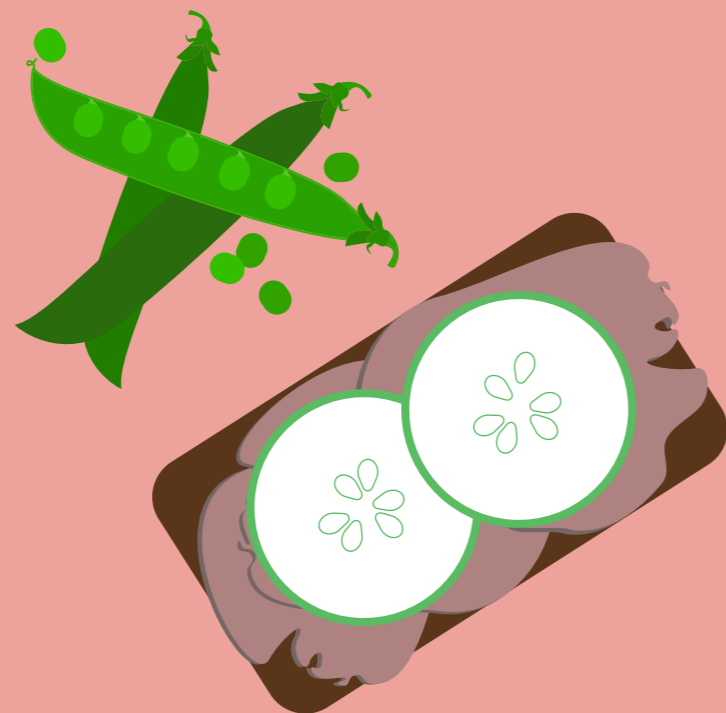
Ingen kender fremtiden, men vi kan se tilbage på historien og spå om den. Hvordan tror du, fremtidens madpakke ser ud? Flere og flere arbejdspladser tilbyder frokostordninger. Kun 60% af alle madpakker indeholder rugbrød. Vil rugbrødet forsvinde fra vores madpakker, eller vil madpakken forsvinde helt?

Græsgnaskere og kaninfoderspiser

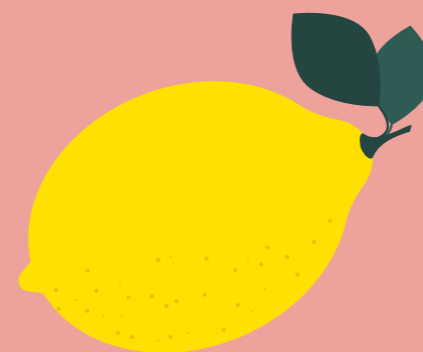
Vegetarer har haft mange kaldenavne. Vegetarmad var før i tiden noget man spiste i krigstider. Der har dog fandtes tilhængere af vegetarismen i over 100 år. Det sidste årtis stigende fokus på klimaet har påvirket manges madvalg. Flere bliver vegetarer eller veganere. I 2010 spiste 3,8% af danskerne delvist vegetarisk. I 2019 var det 14%. Pålæg er ofte kød. Derfor synes mange vegetarer, at det er svært at finde på noget vegetarisk at putte på brødet. Måske vi ser en større tendens til vegetarvenligt pålæg i fremtiden?

En undersøgelse af madpakker i dag

Organisationen Landbrug og Fødevarer har undersøgt vores madpakker i 2019. De har fundet frem til, at et flertal af danskerne mener, at en madpakke skal være nem at spise og skal have en god smag. Og at madpakken skal være sund. Nogen synes at, den skal være økologisk eller dansk produceret. Et fåtal synes dyrevelfærd eller bæredygtig emballage er vigtigt for en madpakke. En del af deltagerne mente, at det var vigtigt at bruge rester fra aftensmaden i madpakken og undgå madspild.



Og selvom flere bliver vegetarer, er leverpostej stadig den største favorit i madpakken. Måske er det ikke så mærkeligt, når flertallet i undersøgelsen svarede, at de mangler inspiration til madpakken. Fortsætter leverpostej med at være favorit i fremtiden?



Stofposer, bivoks og robotmadkassen

I dag bruger vi stadig stanniol og husholdningsfilm til at pakke vores mad ind i. Men de seneste år er der kommet mere bæredygtige alternativer på markedet. I dag kan man købe madpapir lavet med bivoks. Det kan også pakke mad ind uden snor. Nogle finder også alternativer til plastikposen. Muleposer og poser af stof til madpakken bliver populære. Genbrugelige madkasser kommer igen og erstatter fryseposen. Måske forsvinder brugen af plastikposer til madpakker?



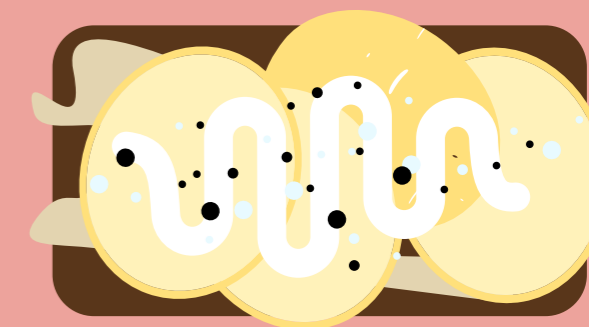
Forskellige opstartsvirksomheder i verden arbejder på at gentænke madkassen. Lige nu udvikles der på intelligente madkasser. Nogle kan styre temperaturen med USB-tilkobling. Andre er tilknyttet Wi-Fi og apps til at måle ernæringsværdien og madspild.

Måske vil robotmadkassen erstatte vores madkasser?

Madpakkens fortid, nutid og fremtid

Dermed kan vi gisne om fire tendenser i fremtidens madpakke. Mindre plastik og stanniol i emballagen. Mindre kødpålæg. Mere brug af rester. Madpakken skal være endnu nemmere at smøre og spise.

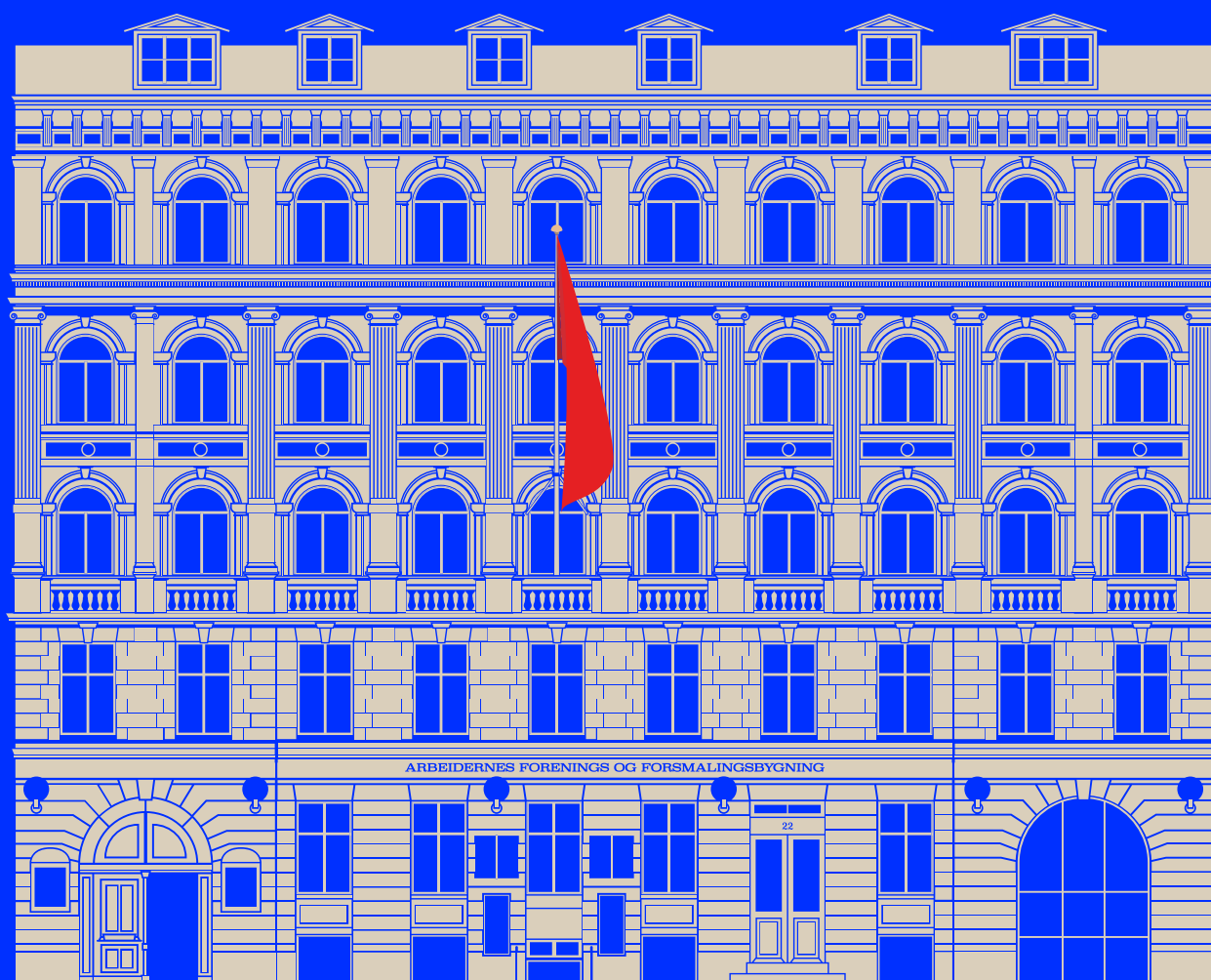
Selvom det handler om fremtiden, kan vi søge inspiration i historien. Den er fyldt med eksempler på smagfuldt og nemt vegetarisk pålæg.



Den byder på eksempler på brug af restemad. Før i tiden måtte arbejderne spare af økonomiske årsager. I dag skal vi begrænse os og tage bæredygtige valg for både klodens og vores egen skyld.

Vi kan ikke vide os sikre på fremtiden og på vores madpakker. Vi kan kun spå om den.

Én ting står dog fast... Frokost skal der til!



RED MADPAKKEN

Produceret af Skoletjenesten, Arbejdermuseet 2021.

Tekst og indhold: Jesper Ravn Hansen, (Ansv. red.): Galit Peleg

Grafik, layout & illustration: Reffelt Brøgger Studio

Fotos: Arbejdermuseet og Arbejderbevægelsens Bibliotek og Arkiv



ARBEJDERMUSEET

The Workers Museum

**NORDEA
FONDEN**

Vi støtter gode liv