Formidling

Frederiksholms Kanal 12

1220 København K

Tlf 33 13 44 11

MOB 41 20 60 76

E-MAIL cathrine.mejdal@natmus.dk



|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |
|  | 13. maj 2014 |  |  |  | |

**Århundredernes kagebord på Nationalmuseet**

Nationalmuseet dækker 29. maj op til et historisk kagebord i museets fornemme festsal, hvor man kan høre, se, dufte og smage sig til syv århundreders kagekulturhistorie.

De fem sanser pirres til fulde, når der går kage i kulturhistorien på Nationalmuseet. Med syv forskellige kager kan publikum få et smagfuldt indblik i 700 års madkultur, der viser, hvor stor en indflydelse kagen har haft på danskernes liv.   
  
Akkompagneret af billeder, musik og historiefortælling vil publikum kunne spise sig igennem en vigtig del i dansk gastronomihistorie, fortæller etnolog Frederikke Heick, som er vært ved kagearrangementet:

- Da madhistorikeren Bi Skaarup i 1990’erne satte sig for at finde 130 unikke danske spiser, påviste hun, at netop kagen var en unik del af den danske madkultur, siger hun.

Kager er altså ikke en ny eller eksotisk spise på de danske spiseborde. Men især den eksperimenterende konditorikunst har vundet indpas de senere år med højt belagte cupcakes og dekorerede kager med sukkerglasur. Mormors eller oldemors opskrifter findes frem og genbruges. Der er weekendkageborde på restauranter, man skal booke sig plads til, bøger om kager rives ned fra hylderne, og der er kagekamp på alle kanaler.

**En spiselig museumsgenstand**

I den kulinariske verdenskultur har danskerne høstet ros for trumfkort som napoleonskager, wienerbrød, snegle og små- og tørkager. Den danske udgave af wienerbrød har rent faktisk hele 171 år på bagen, da det så dagens lys på københavnsk grund i 1843. Wienerbrødet og dets mange varianter har fået verdensomspændende succes som en karakteristisk dansk-eksotisk spise i internationale konditorier.

- Kage handler ikke kun om smag eller udseende, men løfter også sløret for dansk og europæisk madkultur. Ved at præsentere kagen i en historisk kontekst på Nationalmuseet viser vi, at kagen faktisk godt kan siges at være en spiselig museumsgenstand, siger Frederikke Heick.

**Lad dem spise kage!**

Ud over at blive beværtet med syv forskellige kager fra syv forskellige århundreder kan man opleve en appetitvækkende haute cuisine-fortælling til Nationalmuseets kagedag.   
  
Med billeder, duftprøver og ord leder Frederikke Heick publikum ind betydningen af krydderierne, den florissante handels importerede rom og andelsperiodens fløde for den danske kagekulinaris.

- Gennem århundrederne har danskerne eksperimenteret med kagens form, indhold og smag ved at gøre brug af sanserne: De har krydret, smagt, duftet til og følt på bagværket. Gennem syv forskellige kager vinkler vi til syv forskellige perioders karakteristiske brug af ingredienser og fremgangsmåde, og viser herigennem, at kagen er et spejl af tidens kulturhistorie.

*Den kagede kulturhistorie kan du gå i krig med torsdag 29. maj fra klokken 15.30 til 19.00 i Festsalen på Nationalmuseet i Prinsens Palæ. Billetter kan købes på billet.natmus.dk*

**Billedtekster:**

Foto: Maiken Kildegaard

**For yderligere information kontakt:**

Cathrine Mejdal, kommunikations- og aktivitetsmedarbejder, Nationalmuseet. Tlf.: 41206076. E-mail: cathrine.mejdal@natmus.dk

Frederikke Heick, etnolog. Tlf.: 27147323