

# **EN BRANDTALE FOR SYLTNING & SÆSON**

---

Kære jer

Her får I et forslag til en brandtale, som I fx kan indlede syltedagen på jeres skole med. Brandtalen er tænkt som en introduktion til eleverne, så de forstår, hvorfor de skal i gang med at sylte – og ikke mindst, at der er mange forskellige årsager til, at syltning giver mening.

I kan vælge at tilføje eller rette talen til, så den passer til Den Store Syltedag på netop jeres efterskole, da en brandtale fungerer bedst hvis den ejes af den, som taler.

Der var engang en tid, hvor man ikke havde køleskab eller fryser i sit hjem. Det var faktisk først i 1960'erne, at det blev normalt – vidste I mon det?

Før de elektriske apparater flyttede ind, syltede vi for at forlænge holdbarheden på sommerens høst, så vi havde nok mad i vintermånederne. Det var simpelthen en nødvendighed for vores overlevelse.

I dag ser vores udbud af fødevarer meget anderledes ud. Hvis vi går ind i et supermarked i vintermånederne, kan vi for eksempel købe asparges fra Peru, jordbær fra Spanien og æbler fra New Zealand. Og så kunne man måske spørge sig selv, hvorfor er det egentlig interessant at sylte, når nu man kan købe alle råvarer hele året rundt?

Grundene til at sylte i dag er mange.

## **1. For klimaet:**

Når man fx køber æbler fra New Zealand, har de været på en lang, klimabelastende rejse. Hvis man derimod vælger at købe de æbler, som plukkes herhjemme i efteråret, undgår man både den klimabelastende rejse, og man får en råvare, der har en bedre spisekvalitet og næringsindhold, fordi råvaren er i sæson, og der derfor ikke er lige så langt fra jord til bord.

At have en fornemmelse for, hvad der er i sæson hvornår, kan være svært, når man er vokset op med at alle råvarer er tilgængelige hele året rundt. Derfor skal vi arbejde med begrebet 'sæson' i dag og i den daglige køkkentjans.

## **2. For smagen:**

Det fede ved syltning er også, at man selv bestemmer, hvad der kommer i glasset. Det betyder, at vi selv kan vælge de smage, som vi godt kan lide. Og så er der også større sandsynlighed for at indholdet bliver spist.

Og syltning handler ikke kun om syltetøj – man kan fx lave sin egen remoulade eller syltede rødløg til gryderetterne, og på den måde pifte retten op og gøre det hele lidt mere spændende.

## **3. For sundheden:**

På Danmarks Tekniske Universitet er der nogle forskere, som i en undersøgelse er kommet frem til, at jo mere hjemmetilberedt mad, man laver, jo sundere lever man (DTU, 2016). Og det er jo endnu en grund til at sylte og i det hele taget selv lave mad.

Hvis man tager sundheds- og klimabrillerne på, kunne man fristes til at sige, at syltning også er en nødvendighed for vores overlevelse i dag.

## **4. For fællesskabet:**

Derfor er dagens program selvfølgelig at vi skal sylte til vores fælles spisekammer her på efterskolen.

**KLAR PARAT - SYLT!**



**KØKKEN  
TJANSEN**