

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening
Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



60'ERNE



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

"En madrejse på 60 år"

fredag den 20. april 2018

Gamborg Forsamlingshus

80'ERNE



90'ERNE



00'ERNE



**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Lidt historie

I 50'erne påvirkede Hollywood os med cocktailen der blev et symbol på luksus. I disse år blev cocktails - oftest baseret på gin, rom eller whisky - også meget populære i Europa. Samtidig slog nye kulturer med jazz og rock'n'roll også igennem på drinksfronten. Coca Cola blev moderne, og da rom var mere eksotisk end den mere almindelige gin, så drak den Cuba Libre dagens lys for første gang. I 50'erne skete der en masse og fra USA kom Fryseboksen. Kun hver tiende havde egen fryser, så andelsfrysehuse blev hurtigt udbredt. Her måtte man selv enten plukke, bage eller slagte det, som skulle i fryseren, men snart voksede sortimentet for frostvarer. I 1950-60 fik dåsemaden samtidig sit store gennembrud i takt med, at kvinderne drog ud på arbejdsmarkedet. Storrygende stewardesser og piloter havde stjernestatus. Mange overvejede selvfølgelig også at uddanne sig til stewardesse eller pilot, også fordi man kunne ligge på solbeskinnede strande i de varme lande, og så var det jo også lidt smart. Kirsten Hüttemeyer var oppe i tiden med sine små leverpostejssnitter, men den internationale air og de højere luftlag kom hun aldrig op i.

I 60'erne var dåsemad ligefrem moderne. Den omtaltes pænt i damemagasinerne, hvor den blev fremhævet for sin nemhed, hurtighed og ikke mindst de utallige muligheder. Variationen på tallerkenen blev dog markant udvidet i løbet af 1960'erne, hvor pengepungen igen var fuld, og både kød, smør, fløde, ost og æg blev tilgængeligt i de mængder, man ønskede. Det resulterede i gryderettens storhedstid. Der var højkonjunktur og nye eksotiske varer kom i butikkerne og køkkener, dåsetomater, dåsechampignon og frostærter var nye råvarer i køkkenet sammen med avocado, ananas, grønne asparges, squash, ice-berg salat og broccoli. Yoghurt og ymer dukker op i butikkerne og vi tog meget ved lære af de kendte TV kokke.

I 70'erne lod vi os selvfølgelig præge af tidsånden, men om vi var hippier? - hmm - der var da noget flower power indover, bh'en var smidt, men til fest var der også lidt disco-disco med Abba og Dancing Queen på pladespilleren. Verdenen åbnede sig for alvor, og vi begyndte at tage de udenlandske retter til os i form af fordanskede versioner af græsk moussaka, spansk gazpacho og italiensk spaghetti bolognese. Råvarer som aubergine, friske krydderurter, hvidløg, courgette og olivenolie kunne nu købes i supermarkedet eller hos købmanden. Samtidig blev Danmark ramt af en bølge af amerikansk fastfood: pizza, chili con carne, burger og pizza var pludselig populært. Også et lidt finere måltid fra det amerikanske vandt frem i slutningen af 70'erne, nemlig steak med bagt kartoffel og tilhørende salat. Sovs- og kartoffelkulturen var under hårdt pres. 70'erne bød også på madpyramiden, et nyt koncept introduceret i 1976 af FDB (Fællesforeningen For Danmarks Brugsforeninger).

I 80'erne bestod en god aften i at have de bredeste skulderpuder, det højeste svenskerhår, de mest neongule benvarmere eller, for mænds vedkommende, de mest kontrastfarvede opsmøgninger på den auberginefarvede FourYou-jakke. Ud over disse essentials var der en lang række andre formalia der skulle opfyldes inden vi gik hjem til vores koner og kærestes. Der dyrkede vi yuccapalmer og parmiddage, som involverede så hyppige forekomster af culottestege og lammekøller, at det er et under, de to dyrearter ikke er udryddet for længst.

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening

Vi laver mad med vin - nogle gange tilføjer vi det endda til maden.



Lidt historie

Fastfoodkulturen fyldte stadig mere, og som reaktion opstod der i 1980'erne en regulær sundhedsbølge og et stigende fokus på økologi. Flere grøntsager i retterne, fedtfattige typer af kød som kalkun og mere frugt, som nu blev tilgængeligt i mange eksotiske afskygninger. Samtidig øgedes fokus på gode råvarer, og fjerkræ blev mere populært.

I 90'erne blev man præget af en bølge af gourmetmad. Som et svar på forbrugernes stigende utilfredshed med kødkvaliteten og den måde, dyrene blev opdrættet og produceret på, lancerede FDB gourmetgrisen. For de mere avancerede opstod fusionskøkkenet, der blandt andet serverede bœf sprængt til molekyler med skum til, frysetørrede flødeklumper på rødgrøden, foie gras som iscreme. Svinekød serveres i de magreste udskæringer nogensinde, men har hårde odds mod sig i 1990'erne, hvor hakket oksekød for alvor slår sig fast som danskernes favorit til hverdagskød.

I 00'erne kulminerede Gourmetbølgen, hvor Noma gennem flere år blevet kåret til verdens bedste restaurant. Den gastronomiske kvalitet var i det hele taget stigende, ikke mindst drevet frem af ideen om et nyt nordisk køkken. Året efter Nomas åbning gik René Redzepi, Claus Meyer, andre nordiske topkokke, madmennesker, bønder, fødevarepolitikere og dele af detailhandlen sammen om at skabe en madkultur bygget på sundhed, velsmag, høje ambitioner og bæredygtighed. At føde- og drikkevarer med stigende hastighed kunne blive en trend, blev understreget i 00'erne, hvor skyr fra Island indtog Danmark. Alene i Coops butikker findes der i dag over 40 forskellige produkter med skyr. Spørger man madeksperterne om deres forventninger til danskernes mad i fremtiden vil svarene nok være Tang, Alger, Knoglesuppe og Insekter, alle fødevarer, der er rige på proteiner, mineraler og næringsstoffer - de såkaldte "superfoods".

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Menu



50'erne

Cocktails - Cuba Libre

Fiskegratin m/ torsk og rejer

60'erne

Tarteletter m/ høns i asparges

70'erne

Oksefilet med hasselbackkartofler m/ sauce bordelaises og
sauce bearnaise samt haricots verts

80'erne

Banana split cm/ chokoladesous og cocktailbær

90'erne

Kaffe og kokoskager m/ limefyld

00'erne

Stenaldergryde med røget flæsk
(Nåmad)

