

## Opgaver til Hit med Historien 1500-1700

### *Indhold*

Tidsfrise

Hekse

Skriv en historie

På jagt efter renæssancens bygninger

Køges administration

Køge Museum

Dit hus

Køge Byhistoriske arkiv

Byrundtur

Renæssancemad

### **Tidsfrise**

Når I har læst bogen, kan I fx lave en tidsfrise, hvor I skriver de forskellige begivenheder ind. Tidsfrisen hjælpe med at forstå, hvornår tingene skete, og kan være en stor hjælp i forbindelse med arbejdet med bogen.

I kan evt. udvide frisen i takt med, at I finde ud af mere om Køge i renæssancen eller arbejde med de andre bøger i serien.

På Byarkivets hjemmeside kan I finde flere oplysninger om, hvad der skete i Køge i renæssancen.

### **Hekse**

Skriv en historie

Skriv en historie om Køge Huskors. Du kan vælge at være forskellige personer. Du kan forestille dig, at du er Johannes Thomes. Prøv at skriv en dagbog fra fængslet, hvor du beskriver opholdet og dine tanker om anklagerne om trolddom. Du kan også skrive en beretning om Huskorset som en almindelig Køge-borger oplevede det, eller tage forestille dig, at du er Anne Bartskeer og har oplevet underlige ting i dit hus.

Skuespil

Lav et skuespil om Køge Huskors. Læs evt. kildeteksterne her på siden. Fordel rollerne og gennemfør en retssag mod Johanne Thomes og de andre hekse.

### **På jagt efter renæssancens bygninger**

I bogen er der flere eksempler på huse fra renæssancen. Prøv at gå på jagt efter flere huse i Køge. Brug evt. Jens Sørensens kort til at markere, hvor husene ligger. Diskuter efterfølgende, om der er forskel på husenes størrelse og udseende. Er der fx forskel på husene i de forskellige Fjerdinger?

Tag evt. et kamera med og tag nogle billeder af de huse I finder. Prøv at finde flere oplysninger om husene. I kan fx søge oplysninger på biblioteket, nettet eller på turistkontoret. Lav til sidst en hjemmeside eller en powerpoint-præsentation af de huse, I har fundet.

### **Køges administration**

Engang var Mads Ravn tolder og borgmester i Køge. Men hvordan bliver byen styret i dag?

Undersøg, hvordan byens administration er opbygget i dag og tegn evt. en pyramide, hvor

borgmesteren er i toppen. Hvor i pyramiden er skoleinspektøren, dine forældre og hvor er du

placeret?

Prøv også at sammenligne administrationen i dag med renæssancen. Hvordan vælger man borgmesteren og byrådet?

### **Køge Museum**

På Køge Museum kan man se flere spændende ting fra renæssancen, bl.a. bøddelsværdet. Måske kunne man arrangere en rundvisning på museet, hvor en af museets folk fortæller om genstandene fra renæssancen. Tag evt. et kamera med på museet og tag billeder af nogle af de udstillede ting. Billederne kan I bruge til tidsfrisen eller til jeres powerpoint-præsentationer.

### **Dit hus**

I bogen kan du se eksempler på huse i Køge i renæssancen. Men hvordan bor du? Tag fx et billede af dit hus, tegn en grundplan og beskriv, hvordan det er at bo i dit hus. Derefter kan du prøve at beskrive, hvordan det har været at bo i en af de store købmandsgårde, Kirkestræde 20 (se under kilder) eller i Steens Boder i renæssancen.

### **Køge Byhistoriske arkiv**

På det byhistoriske arkiv opbevares mange af de gamle dokumenter fra renæssancen. De fortæller en masse om, hvad der skete i Køge i renæssancen. De er svære at læse, da de er skrevet i hånden, men nogle af dem er "oversat" til vore dages dansk.

### **Byrundtur**

Som afslutning på jeres arbejde med bogen kunne det være en idé at arrangere en byrundtur i renæssancens Køge. I kunne fx invitere jeres forældre på en guidet tur i byen, hvor I fortæller om Køge i gamle dage.

### **Renæssancemad**

I 1648 udkom den første trykte kogebog på dansk. Det var en oversættelse af tyskeren Anna Weckers opskriftsamling. Danmark var på dette tidspunkt under stærk indflydelse af Tyskland. Det gjaldt også Køge, som man bl.a. kan se byplanen og det faktum, at der boede ganske mange tyskere i byen. Man må derfor formode, at mange af retterne fra kogebogen også er blevet spist i Køge i renæssancen. Her er gengivet et par af retterne.

Kogt kål

Du skal bruge:

1 dl havregryn

4 dl vand

1 stort rødløg

1 stor håndfuld grønkål

3 spsk. smør

Salt efter smag.

Sådan gør du:

Havregryn, vand og hakket rødløg bringes i kog og simrer ved svag varm til havregrynene er kogt ud til en jævn grød. Imens plukkes de grønne krusede blade ad stokkene. Hak bladene fint, jo finere, des bedre. Så bliver grøden mere ensartet. Kom derefter den hakkede kål i

havregrøden og lad det koge godt igennem, så kålen bliver helt blød og er ved at koge ud. Det tager cirka 20-30 minutter. Tilsæt smør og smag grøden til med salt.

#### Mandeltærte

Du skal bruge

Fyld

250 g rå marcipan

3 spsk. rosenvand

2 æggehvider

2 dl piskefløde

150 g sukker

Dej

1 portion mørdej

1 æg

1 tsk. revet muskatnød

Sukker

Sådan gør du

Marcipan, rosenvand, æggehvide, piskefløde og sukker røres sammen til en masse, der minder om en sej grød.

Mørdejen rulles tyndt ud, og en tærteform med en diameter på 20 cm fores med dejen. Kanten skal være tykkere end bunden. Mandelfylden hældes i og tærten bages ved 175°. Imens rives 1 tsk. muskatnød. Muskaten piskes sammen med et helt æg. Efter 25 min., når marcipanmassen er begyndte at få en overflade, der kun giver let efter, når man trykker på den, tages den ud. Lad kagen køle af i 10 minutter. Derefter pensles hele overfladen og kanten med muskat-æggeblanding. Drys de penslede flader med sukker og sæt dem ind i den varme ovn igen. Bag tærten til den er smukt brun på overfladen. Pas på, at sukkeret ikke får for meget. Tærten kan spises såvel varm som kold.

I kan finde flere opskrifter i bogen "Renæssancemad" Den er skrevet af Bi Skaarup og kan lånes på biblioteket.