



## MAD I LÆLDRE STENALDER

- Opskrift på snehare

Et af de dyr, som de første mennesker kunne jage i Danmark, var sneharen. Vi ved ikke helt hvordan de første mennesker tilberedte snehare, men her er en opskrift, som kunne være en måde rensdyrjægerne lavede hare på.

### I skal bruge:

**snehare (kan også være en alm. hare/kanin).**

Den skal være pelset og rensset.

**Gråbynke, som var en af de første planter der kom til Danmark efter sidste istid.**

I skal samle planterne i god tid, da de skal tørre i mindst 2 uger. Når gråbynken er tør, skal I knuse den til fine dele. Det kan gøres ved at I finder en flad sten og ruller en "rund" sten hårdt henover planten, indtil den er findelt.

**Friske blade fra alm. syre (eller skovsyre).**

Alm. syre er en plante, som er blevet brugt af inuitter, samer og indianere i den traditionelle føde. F.eks. blandes bladene med mælk og fedt og hældes i rensdyr- eller sælmaver. Efter en gæringsperiode, kan det fryses og spises hele vinteren.

**Gulerødder, kartofler og løg til at fylde inden i sneharen.**

Disse planter er lidt snyd, da de ikke voksede i Danmark lige efter istiden.

**Sådan gør I:**

- 1.** Snehare fyldes med findelte grønsager og hakket almindelig syre.
- 2.** Den pakkes godt ind i de store blade fra skræppe -eller kålblade eller rød hestehov, så der ikke kan komme jord ind til kødet (brug i stedet evt. flere lag alufolie).
- 3.** Lav en jordovn.  
Grav et hul på cirka to spadebredder på hver led og cirka to spadestik i dybden. Hullet fores med store sten i bunden og på siderne (ikke flintesten, da de kan sprænge i varmen). Ekstra sten lægges tæt langs kanten og skal bruges som låg. Lav et stort bål nede i gruben. Bålet skal brænde i mindst 1½-2 timer, så det bliver til gløder. Flyt forsigtigt gløderne til et sted, hvor I kan lave et hyggebål (brug skovl og handsker).
- 4.** Sneharen lægges i bunden og de varme sten fra kanten lægges ovenpå. Dernæst dækkes med jord og sidst med græstørv. Det er vigtigt der ikke kommer røg eller damp op. Efter ca. 2-2½ time er maden klar.
- 5.** Til sidst bruges gråbynke som krydderi på retten. Vær forsigtigt med mængden. Brug kun en lille smule.

