

Stegt flæsk med persillesovs

Noter

Alle citater i denne bog – og denne serie – er forsigtigt tillempet en nutidig dansk stavning og grammatik.

s. 3: Bugbee, K.: "Her er Danmarks nationalret", Søndagsavisen, 21.-23. november, 2014, s. 24. Alle citater i denne bog – og denne serie – er forsigtigt tillempet en nutidig dansk stavning og grammatik.

s. 3: Ekstra Bladet, "Tv-kok raser over det stegte flæsk", 21. november 2014, s. 8

s. 4: Madkulturen. Tal om mad: Madindeks 2015, s. 14. https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2019/08/Madindeks_2015.pdf

s. 4: Frank, S. "Stegt flæsk er det forkerte valg", Berlingske Tidende, 20. november, 2014.

s. 4: Danske retter – 18 klassikere. Et udvalg fra konkurrencen Danmarks Nationalret. Fødevarestyrelsen, 2015.

s. 6 Dahlager, L.: "Dan Jørgensen: 'Lige med stegt flæsk bliver det nok svært at lave en sund version'", Politiken, 14. november 2014

s. 9: Modernitet, modernisme og modernisering er både omfattende og omdiskuterede begreber. En udlægning af moderniseringsbegrebets relevans i madhistorisk sammenhæng findes i Overgaard, S. S. (2008). Fra mad til ernæring: Mikkel Hindhedes ernæringsdiskurs og dansk madkultur 1900-1945. Ph.d.-afhandling, Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.

s. 9: Bjørn, C. (2018). Dansk Mejeribrug 1882-2000. Lindhardt og Ringhof.

S. 9: van der Vleuten, E. (1994). Smør og damp. In H. Buhl & H. Nielsen (Red.), *Made in Denmark? Nye studier i dansk teknologihistorie* (s. 65–90), s. 72.

s. 9: Bøggild, B. (1891). *Mælkeribruget i Danmark*, PG Philipsen, s. 396.

s. 9-10: Pedersen, J. (1993). Burmeister & Wain og mælkecentrifugen 1881-1910—Dengang vi lærte at skumme fløden. *1066 Tidsskrift for Historie*, 23(1), 12–22.

s. 10: Bjørn, C. (1977). Fællesmejerierne—En fase i Dansk Mejeribrugs Udvikling 1860-1890. *Bol og By: Meddelelser fra Landbohistorisk Selskab*, 2:1, 65-80.

s. 1 : van der Vleuten, E. (1994). Smør og damp. In H. Buhl & H. Nielsen (Red.), *Made in Denmark? Nye studier i dansk teknologihistorie* (s. 65–90), s. 77-76.

s. 2: Hyldtoft, Ole: *Mad, drikke og tobak 1835-80*, Museum Tusulanums Forlag, s. 14ff;
Hyldtoft, Ole: *Mad, drikke og tobak 1880-1914*, Museum Tusulanums Forlag, s. 16ff.

s. 12: Blæsild, B.: "Komfurets indførsel i de danske køkkener", i: Hyldtoft, Ole: *Kost og spisevaner i 1800-tallet*, Museum Tusulanums Forlag, s. 303-15.

s. 4: Albert Sonnenfeld, Jean-Louis Flandrin og Massimo Montanari, *Food: a culinary history* (New York: Columbia University Press, 1999), 455.

s. 14: Hyldtoft, O.: *Mad, drikke og tobak 1880-1914*, Museum Tusulanums Forlag, s. 37.

s.14: Fagt, S., J. Matthiessen og A. Bilstoft-Jensen: *Hvor meget kød spiser danskerne? – data fra statistikker og kostundersøgelser*, E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet, nr. 4, 2018.

s. 14: *Andelen af énfamilieshusstande voksede særligt fra 1890'erne*, se Mortensen, M. T. (2010). *Et hjem i byen? Pensionatet som urbant mikrokosmos ca. 1880-1960'erne*. [Ph.d.-afhandling]. Aarhus Universitet, s. 75.

- s. 15: Haastrup, L. (1987). Skolekøkken og arbejderfamilie. In Tema: Skolen og arbejderne. Årbog for arbejderbevægelsens historie, bd. 17 (s. 119–155). Selskabet til Forskning i Arbejderbevægelsens Historie.
- s. 15: Haastrup, L. (1989). Hvilken vej skal karkluden vrides? Faget hjemkundskab gennem 100 år. In A. Hilden & A.-M. Kruse (Eds.), *Pigernes skole* (s. 203–217). Klim., s. 207.
- s. 15: Nyvang, C. (2012). Danske trykte kogebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, s. 71.
- s. 15: De forskellige tilbud var alene rettet mod piger og kvinder. Skolekøkkenundervisning blev først fra 1970 et obligatorisk fag for drenge i den danske folkeskole, se Petri, G., & Kragelund, M. (1980). *Mor Magda - og alle de andre: Husholdning som fag fra 1900 til i dag*. Komma, s. 24.
- s. 15: Nyvang, C. (2010). "Medie og måltid: Danske trykte kogebøger i 1800-tallet". I Hyldtoft, O. (red.), *Synet på mad og drikke i det 19. århundrede* (s. 145–231). Museum Tusulanum
- s. 15: Nyvang, C. (2012). Danske trykte kogebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.
- s. 16-18: Gad, Emma: "Huslig Økonomi", kronik, Politiken, 14. juli 1913.
- s. 19: Hyldtoft, Ole: *Mad, drikke og tobak 1880-1914*, Museum Tusulanums Forlag.
- s. 19: Annette Vedel, "Danske Arbejderfamiliers Forbrug: Foredrag i Nationaløkonomisk Forening den 20. Marts 1902", *Nationaløkonomisk Tidsskrift*, 1902, 358.
- s. 19-20: Svend Skafte Overgaard, "Køkkenet og laboratoriet. Moderniseringen af dansk madkultur 1888-1913 med særligt henblik på de madkulturelle diskurser i skolekøkkenet og det offentlige rum" (upubliceret cand. mag. speciale, Københavns Universitet, 2003), 63–75.
- s. 20: Møller, I. (1919). *Hjemmets Kogebog*. Henrik Koppels Forlag, s. I-II.

s. 20-21: Hargrove, J. L. (2006). History of the calorie in nutrition. *The Journal of Nutrition*, 136(12), 2957–2961.

s. 21: Simmons, D. (2006). Waste Not, Want Not: Excrement and Economy in Nineteenth-Century France. *Representations*, 96(1), 73–98.

s. 21: Om bakteriologiens betydning for sundhedsopfattelser, se Otto, L. Rask eller lykkelig – sundhed som diskurs i Danmark i det 20. århundrede, Komiteen for sundhedsoplysning, 1998, og Mellemsgaard, S. (1998). Kroppens natur: Sundhedsoplysning og naturidealer i 250 år. Museum Tusulanum.

s. 21: Hyldtoft, Ole: Mad, drikke og tobak 1880-1914, Museum Tusulanums Forlag, s. 61ff.

s. 22: Nyvang, C. (2010). "Medie og måltid: Danske trykte kogebøger i 1800-tallet". In O. Hyldtoft (red.), *Synet på mad og drikke i det 19. århundrede*. Museum Tusulanum, s. 190-91.

s. 22: I slutningen af 1800-tallet blev det at skabe 'hjem' og fælles måltider vigtige indsatsområder i tiltag rettet mod unge byboere, se Mortensen, M. T. (2010). *Et hjem i byen? Pensionatet som urbant mikrokosmos ca. 1880-1960'erne*. Aarhus Universitet.

s. 22: Se f.eks. Jacobsen Petra. (1873). *Kogebog, indeholdende Husmoderens Pligter og hvorledes en Husholdning kan føres net og billigt*.

s. 24: Forbes, L. E., Graham, J. E., Berglund, C., & Bell, R. C. (2018). Dietary Change during Pregnancy and Women's Reasons for Change. *Nutrients*, 10 (8), 1032. Gavazzi, C. et al (2018). Changes in food habits in cancer patients in Italy: A survey. *AIOM - SINPE - FAVO. Nutrition*, 55-56, 140-145.

s. 24: Kristensen, S. T. & Rasmussen, U. H. (2012). Når mad er gud - moderne sundhedsdyrkelse. In L. Holm & S. T. Kristensen (Eds.), *Mad, mennesker og måltider samfundsvidenskabelige perspektiver (Vol. 2.)*. København: Munksgaard. Dew, K. (2012). *The Cult and Science of Public Health: A Sociological Investigation*. Berghahn Books, Incorporated.

s. 24: For en gennemgang af sundhedsbegrebets mange facetter i Danmark i 1900-tallet, se Otto, L. (1998). Rask eller lykkelig: Sundhed som diskurs i Danmark i det 20. århundrede. Komiteen for Sundhedsoplysning.

s. 24-25: Begrebet makronæringsstoffer blev første gang benyttet i 1827, se Price Catherine. (2015). Vitamania: Our obsessive quest for nutritional perfection. Penguin Press, s. 48. Mikronæringsstoffer blev først gang brugt i 1930'erne, se Semba, R. D. (2012). The Historical Evolution of Thought Regarding Multiple Micronutrient Nutrition. *The Journal of Nutrition*, 142(1), 143S-156S.

s. 26: Duffett, R. (2011). British Army Provisioning on the Western Front, 1914–1918. In *Food and War in Twentieth Century Europe*. Routledge, s. 28.

s. 26: Se Duffett, R. (red.) (2011). *Food and War in Twentieth Century Europe*. Routledge, og Trentmann, Frank, & Just, Flemming. (2006). *Food and conflict in Europe in the age of the two world wars*. Palgrave Macmillan, Smith, R. (2009). The emergence of vitamins as bio-political objects during World War I. *Studies in History and Philosophy of Science Part C: Studies in History and Philosophy of Biological and Biomedical Sciences*, 40(3), 179–189.

s. 26-27: Mørk, K. (1932). *Halv Raakost*. Jespersen og Pios Forlag, s. 6.

s. 27: Christiansen, J. (1940). *Rationel Spare-Kogebog. Beskyttende Kost*. Vinterpart, 226–27.

s. 27: Barona Vilar, J. L. (2008). International Organisations and the Development of a Physiology of Nutrition during the 1930s. *Food and History*, 6(1), 133–166.

Barona Vilar, J. L. (2010). *The problem of nutrition: Experimental science, public health, and economy in Europe, 1914-1945*. P.I.E. Peter Lang.

s. 27-28: James Vernon, "The Ethics of Hunger and the Assembly of Society: The Techno-Politics of the School Meal in Modern Britain", *The American Historical Review* 110, nr. 3 (juni 2005): 693–725; Nick Cullather, "The Foreign Policy of the Calorie", *The American History review* 112, nr. 2 (2007): 337–64.

s. 29: Christiansen, *Rationel Spare-Kogebog. Beskyttende Kost*. Vinterpart, 222–28.

Vallgård, S. (2003). Folkesundhed som politik: Danmark og Sverige fra 1930 til i dag. Aarhus Universitetsforlag.

s. 29: Lauring, K. (1999). Skørbug og dens helbredelse, et spørgsmål om teori og praksis. M/S Museet for Søfarts årbog, 58, 63–92.

s. 29-30: Carpenter, K. J. (2003). A short history of nutritional science: Part 3 (1912–1944). The Journal of Nutrition, 133(10), 3023–32.

s. 30: Scrinis Gyorgy. (2013). Nutritionism: The science and politics of dietary advice. Columbia University Press, s. 63-64.

s. 30: Nyvang, C. (2012). Danske trykte kogebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, s. 99; Nyvang, C. (2012). Danske trykte kogebøger 1900-70, fire kostmologier, Ph.d.-afhandling. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, s. 87.

s. 30-31: Christiansen, Rationel Spare-Kogebog. Beskyttende Kost. Vinterpart, 11.

s. 31: Bramsen, A. "Et Vendepunkt i Kogekunsten", København, s. 20. april 1914.

s. 32: Se Hilda Rømer, "Bøffen og bananen. Sundhedskamp i mellemkrigstiden", Den jyske Historiker 48 (1989): 89–106; Svend Skaftø Overgaard, Fra mad til ernæring: Mikkel

Hindhedes ernæringsdiskurs og dansk madkultur 1900-1945 (København: Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, 2008), 230–47. Jørgensen, P. (2000). 'Kampen mellem Bananen og Bøffen'. Krop, kost og sundhed primo 1900. Forum for Idræt, 16.

s. 32-34: Bramsen, A. "Et Vendepunkt i Kogekunsten", København, s. 20. april 1914.

s. 34: Mørk, Halv Raakost, 6–7.

s. 34: Christiansen, Rationel Spare-Kogebog. Beskyttende Kost. Sommerpart.

s. 34-35: Se f.eks. Mørk, Halv Raakost; Max Bircher-Benner, Normalkost og Raakostdiæter tilberedt af Frugt og Grøntsager (København, 1934); Elna Regner Andersen, Nordisk Reformkost for Sunde og Syge (København: Gyldendal, 1940).

s. 35: Hans Jürgen Teuteberg, "The Discovery of Vitamins: Laboratory Research, Reception, Industrial Production", i Order and Disorder: The Health Implications of Eating and Drinking in the Nineteenth and Twentieth Centuries: Proceedings of the Fifth Symposium of the International Commission for Research into European Food History, Aberdeen 1997, red. Alexander Fenton (East Linton: Tuckwell, 2000), 266.

s. 36: Hindhede, M. (1907). Økonomisk Kogebog, upag. Mikkel Hindhedes opfattelse af og indflydelse på dansk madkultur behandles indgående i Overgaard, S. S. (2008). Fra mad til ernæring: Mikkel Hindhedes ernæringsdiskurs og dansk madkultur 1900-1945. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet.

Overgaard, S. S. (2008). Fra mad til ernæring: Mikkel Hindhedes ernæringsdiskurs og dansk madkultur 1900-1945. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, s. 87-88.

s. 37: Ambrosius, T.: Slik bliver accepteret i ny kostpyramide, 24timer, 1 april 2011.

s. 37: Systemet havde visse ligheder med det, Christian Jürgensen havde fremlagt i sin lille udgivelse Grafisk Fremstilling af de menneskelige Fødemidlers og nogle Spisers kemiske Sammensætning (1888) – angiveligt den første levnedsmiddeltabel i Danmark, jf. Leed, B. (2012). Kød i kostråd gennem tiderne. In Gjerris Mickey, Klingenberg Rune, Meyer Gitte, & Tveit Geir (Eds.), Kød—En antologi (pp. 163–180). Tiderne Skifter, s. 178. Det lille hæfte var rettet mod lægekollegaer, og sigtede til at være "mindre afskrækkende end tallenes tørre Kjedsommelighed", Jürgensen, C. (1888). Grafisk Fremstilling af de menneskelige Fødemidlers og nogle Spisers kemiske Sammensætning med en Tavle vedrørende Prisbilligheden. I. H. Schubothe, s. 1. Forskellen mellem Kvadratsystemet og Jürgensens skema bestod imidlertid i, at sidstnævnte tavler angik prisbilligheden og alene opererede med makronæringsstofferne æggehvitestof (protein), fedt og kulhydrat, hvorimod Mønsted også brugte modellen til at anskueliggøre mikronæringsstofferne.

s. 37: Mad og Kvadrater: En moderne Ernærings- og Kogebog. (1939), s. 3.

s. 39: Cohn Einar, Skade Hans Niels, Lyngbo Kaj, & Als Gert. (1996). Dansk margarineindustri 1883-1993 (1. udgave.). Margarine Industri Foreningen, s. 85.

s. 41: Vallgård, S. (2003). Folkesundhed som politik: Danmark og Sverige fra 1930 til i dag. Aarhus Universitetsforlag.

s. 41: Rådet bevarede ansvaret for den offentlige ernæringsoplysning indtil 1990, da den blev delt mellem Levnedsmiddelstyrelsen og Forbrugerstyrelsen, Nielsen, K. I. L. (1996). Forbrugerstyrelsens ernæringsoplysning. In J. R. Andersen, A. Astrup, & E. Schiøtz-Christensen (Eds.), Ernæring—Kliniske, samfundsmæssige og forebyggende indfaldsvinkler (pp. 17–24). Særtryk fra månedsskrift for praktisk lægegerning.

s. 41: Christensen, G.: Diskursiv Regulering af Ernæringspraksis (København: Den kgl. Veterinær- og Landbohøjskole, Forskningsinstitut for Human Ernæring, 34.

s. 41-42: Ebdrup, M. 1996: Sundhedskampagner – ingen ved om de virker. Ugeskrift for læger 158/5, 29, januar 1996. Lægeforening og samfund. København; Hedeskov, C. J. 1999: Nytteløs sundhedskampagne, Jyllands-posten 11.06.99. 1. sektion, side 9; Johansen, K. 2008: Magre resultater for sundhedsfremme – om sundhedsstrategiernes ringe gennemslagskraft. Ugeskrift for læger, 170 (37), København; Nielsen, C. M. B. 2002: Kronikken: Spild af penge, Information 25.11.2002, 1. sektion, side 8; Nørbæk, P. 1995: Sundhedskampagner har ikke flyttet forbrugerne, Markedsføring nr. 5; Lykke, L. & Knudsen, J. W. 2009: Under 3 procent lever efter kostrådene, I Børsen, 29. januar 2009

s. 42: Wood, W., & Neal, D. T. (2016). Healthy through habit: Interventions for initiating & maintaining health behavior change. Behavioral Science & Policy, 2(1), 71–83.

s. 42: Dahl Kari Kragh Blume. (1997). Demokrati, ideologi og sundhedskampagners strategi: En kritisk diskussion af sundhedskampagners værdier, strategier og ideologier i det moderne samfund og et demokratisk alternativ. Danmarks Lærerhøjskole, s. 55.

s. 42: Kostkompasset afløser den gamle pyramide. (2006, January 26). Berlingske.

s. 42: Vallgård, S. (2003). Folkesundhed som politik: Danmark og Sverige fra 1930 til i dag. Aarhus Universitetsforlag, s. 192.

s. 44: Se f.eks. Overgaard, E.: Kogebog (1944), s. 144.

s. 44-45: Futselaar, R. (2008). Lard, lice and longevity: The standard of living in occupied Denmark and the Netherlands, 1940-1945. Aksant.

s. 45: Mogens Nygaard Christoffersen, Familiens ændring: en statistisk belysning af familieforholdene (København: Socialforskningsinstituttet, 1993). Se også Vallgård, K.: Skilsmisser, Aarhus Universitetsforlag, 2020

s. 46: Ruth Gunnarsen, Nem mad for travle husmødre: 350 opskrifter med tidsangivelse (København: Jul. Gjellerups Forlag, 1957), forordet, upag.

s. 47: Susanne Paulsen og Cecilie Wallengren, Dybfrost: alle tiders succes. En fortælling om dybfrostens udvikling og betydning for den danske madkultur (København: Dybfrostforeningen, 2002), 19.

s. 47: Ingolf Christensen og Gitte Kjær, Beauvais 1850-2000 (Svinninge: Beauvais, 2000), 117-39.

s. 47: Se blandt andet Laura Shapiro, Something from the Oven: Reinventing Dinner in 1950's America (New York, N.Y.: Viking, 2004) og Michael Pollan, "Out of the Kitchen, onto the Couch", The New York Times, 2. august 2009, sekt. Magazine, 26.

s. 49: Hvorfor spiser vi ikke mere konserver?, Samvirke, oktober 1956.

s. 49: Paulsen og Wallengren, Dybfrost, 19-23; Bodil Olesen og Jytte Thorndahl, Da danske hjem

blev elektriske: 1900-2000 (København: Kvindemuseets Forlag, 2004), 27-40.

s. 49-50: Ditlevsen, Tove. (2018). Små hverdagsproblemer: Tove Ditlevsens brevkasse i Familie Journal 1956-1976. Gladiator.

s. 50: Asta Östenius, Nem mad med konserver: 58 opskrifter (København: Thorkild Becks Forlag, 1959), indledningen, upag.

s. 50: Hüttemeier, Lidt rart i en fart, 20.

s. 51-52: Samvirke, December (1), 1959.

s. 52: Nyvang, C. (2011). A l'américain—Amerikansk mad i danske kogebøger 1945-70. In D. G. Simonsen & I. Vyff (Eds.), *Amerika og det gode liv: Materiel kultur i Skandinavien i 1950'erne og 1960'erne* (pp. 145–153). Syddansk Universitetsforlag.

s. 52-53: Andersen og Nielsen, *50 gryderetter*, 4.

s. 53: Asta Östenius og Lisbet Borgström, *Salater og kolde retter* (Thorkild Beck, 1957), indledningen, upag.

s. 54: Nyvang, C. (2016). Good fare and welfare: Perceptions of American and French food in postwar cookbooks. In J. Leer & K. K. Povlsen (Eds.), *Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias* (pp. 21–37). Routledge, s. 25.

s. 55: Hüttemeier, K. (1977). *Opskriften på mit liv*. Bulfs, s. 91-92.

s. 55: Caroline Nyvang, "A l'américain - amerikansk mad i danske kogebøger 1945-70", i *Amerika og det gode liv: materiel kultur i Skandinavien i 1950'erne og 1960'erne*, red. Dorthe Gert Simonsen og Iben Vyff (Odense: Syddansk Universitetsforlag, 2011), 150.

s. 56-57: Pedersen, *Danmarks økonomiske historie 1910-1960*, 242–45.

s. 56-57: Pia Jarvad, *Nye ord: ordbog over nye ord i dansk 1955-1998* (København: Gyldendal, 1999), opslag, "varedeklaration".

s. 57: Lars Dybdahl, "Scientific management i 'hjemmets fabrik'", i *Design - køkkenet*, red. Lars Dybdahl og Ida Engholm (København: Gyldendal, 2008), 25–46.

s. 59: Miss D: "Rationaliser i Køkkenet og spar paa Kræfterne", *Frederiksborg Amtstidende*, 12. september 1950, s.

s. 59-60: Gunnarsen, *Nem mad for travle husmødre*, 13.

s. 62: Henningsen, P. Tænk Dem godt om!, Tænk, 1/1964, s. 2.

s. 62: Federspiel, B.: PH, Forbrugerrådet og Tænk 1964-67, i Hertel, H.: Poul Henningsen dengang og nu. Lysmageren i nyt lys, Gyldendal, 2012, s. 305.

s. 63-65: Henningsen, P.: Tænk – hvis det lykkes, Politiken, 27/2 1964.

s. 65: Warren Belasco, *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry, 1966-1988* (New York: Pantheon Books, 1989); Anneke van Otterloo, "The Riddle of Dutch Cuisine: National Taste and Global Trends", *PETITS PROPOS CULINAIRES* 78(2005): 39–51; Michael Symons, "Grandmas to Gourmets: The Revolution of 1963", *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 9, nr. 2 (2006): 189.

s. 65: Nyvang, C. (2016). Good fare and welfare: Perceptions of American and French food in postwar cookbooks. In J. Leer & K. K. Povlsen (Eds.), *Food and Media: Practices, Distinctions and Heterotopias* (pp. 21–37). Routledge, s. 31.

s. 66: Brandt, *Køkkenglæder*, 8.

s. 66: Se f.eks. Deres mening om mad—Duel mellem madeksperten Mogens Brandt og konsulent Bodil M. Begtrup. (1962, December 12). *Politiken*, 18. Erik Nørgaard, "Tak for mad!", *Politiken*, 4. januar 1965, 15; "Krydrede meninger: nye reaktioner på kronikken, der sagde 'tak for mad'", *Politiken*, 8. januar 1965, 12.

s. 66: "Aldrig god madkultur", *Politiken*, 27. marts 1961; "Deres mening om mad - duel mellem madeksperten Mogens Brandt og konsulent Bodil M. Begtrup", *Politiken*, 18. december 1962; Mogens Brandt, "Åbent brev til landbrugsminister Karl Skytte", *Politiken*, 29. september 1962, 2.

s. 67: Jacques de France, *Til bordet* (København: Hans Reitzel, 1964), 138.

s. 67: France, *Til bordet*, 9.

s. 67: France, *Til bordet*, 25.

s. 67: Nyvang, C. (2013). I den gode smags tjeneste. Tidsskrift for kulturforskning, 3–4, 18.

Nyvang, C., & Leer, J. (2016). Spise reprise. Historiebrug i Brd. Prices madprogrammer. Kulturstudier, 7(1), 143–158.

s. 68-69: Michael Dunlop Young og Peter Willmott, *The Symmetrical Family* (London: Routledge, 1973); Suzanne M. Bianchi et al., "Is Anyone Doing the Housework? Trends in the Gender Division of Household Labor", *Social Forces* 79, nr. 1 (9. januar 2000): 191–228.

s. 69: Erik Nørgaard, "Tak for mad!", *Politiken*, 4. januar 1965, 15; "Deres mening om mad - duel mellem madeksperten Mogens Brandt og konsulent Bodil M. Begtrup", 18; "Krydrede meninger: nye reaktioner på kronikken, der sagde 'tak for mad'", *Politiken*, 8. januar, 1965, 15.

s. 69: Christensen, *Gastronomien i Danmark*, 32.

s. 69: Jacobsen, J.: "Tak for mad! Velbekomme!", *Politiken*, 7. januar 1965

s. 69: Bjerre-Christensen, C: *Mad jeg kan li'*, 9.

s. 69-70: Nyvang, C. (2012). *Danske trykte kogebøger 1900-70, fire kostmologier*, Ph.d.-afhandling. Det Humanistiske Fakultet, Københavns Universitet, s. 154-55.

s. 70: Brandt, M.: *Man tager et sølvfad*, indl.; Kruise et al., *En rejse værd. Gastronomisk ekspedition*, 169.

s. 70: France, *Til bordet*, 13–14.

s. 70-71: Brandt, *Køkkenglæder*, 17.

s. 72: France, Til bordet, 117.

s. 72-73: Thomas Adler, "Making Pancakes on Sunday: The Male Cook in Family Tradition", *Western Folklore* 40, nr. 1 (1981): 45–54; Marjorie L. DeVault, *Feeding the Family: The Social Organization of Caring as Gendered Work* (Chicago: University of Chicago Press, 1991); Vicki A. Swinbank, "The sexual politics of cooking: A feminist analysis of culinary hierarchy in western culture", *Journal of Historical Sociology* 15, nr. 4 (2002): 464–94; Joanne Hollows, "Oliver's Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef", *International Journal of Cultural Studies* 6, nr. 2 (1. juni 2003): 229–248.

s. 73: Oliver, Kogekunst.

s. 73: DR TV, Gastronomi, 11. Maj 1972.

s. 73: Wretman, Menu, indledningen, upag.

s. 74: Bjerre-Christensen, Alverdens kogekunst, 3.

s. 75: Price, Spise med Price, 1973, 8–9.

s. 75: "Køkkenet skal være familiens samlingssted. Nye toner om, at det hyggelige og praktiske forenes paa bekostning af det sterile og kolde", *Silkeborg Avis*, 1. oktober 1963, s. 12.

s. 80: Begrebet 'den politiske forbruger' blev i Danmark første gang anvendt på tryk i "Fremtidens miljø", *Instituttet for Fremtidsforskning's medlemsrapport nr. 4*, november 1994.

s. 82: Ichijo, A. (2016). *Food, National Identity and Nationalism From Everyday to Global Politics* (1st ed. 2016.). Palgrave Macmillan UK, Leer, J. (2019). Monocultural and multicultural gastrationalism: National narratives in European food shows. *European Journal of Cultural Studies*, 22(5–6), 817–834, DeSoucey, M. (2010). Gastrationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union. *American Sociological Review*, 75(3), 432–455.

s. 80: Billig, M. (1995). Banal Nationalism. SAGE Publications Ltd.

s. 80: Anderson Benedict. (2016). Imagined communities: Reflections on the origin and spread of nationalism (Revised ed.). Verso. Gellner Ernest. (2007). Nations and nationalism (2. ed.. 2. repr.). Blackwell Pub.; Hobsbawm E J. (1992). Nations and nationalism since 1780: Programme, myth, reality (Second edition.). University Press.

s. 83: "Børnehaver bandlyser svinekød", 16. juli 2013, Ekstra Bladet.

s. 83: "Danskerne: Hold fingrene fra vores frikadeller", 14. august 2013, Berlingske, s. 8

s. 83: Se f.eks. "Nyt forslag i spil i frikadellesagen", 12. januar 2016, Randers Amtsavis, s. 2

s. 86: "Jagten på danskheden", 10. juni 2016, Berlingske, s. 18.

s. 86: <https://www.norden.org/da/information/nordisk-kokkenmanifest>

s. 87: Newman, A. A. (2007, December 10). How Dictionaries Define Publicity: The Word of the Year. The New York Times.
<https://www.nytimes.com/2007/12/10/business/media/10oxford.html>

s. 87: <https://www.norden.org/da/information/nordisk-kokkenmanifest>

s. 88: <https://politiken.dk/debat/kroniken/art5509397/Noma-er-fascisme-i-avantgardistiske-kl%C3%A6r>

s. 88: Frank, S.: "Topkokke går sammen om nyt nordisk køkken", Berlingske Tidende, 19. november 2004 s. 9

s. 90: Nordisk kost, sundhed og sygdom. Vidensråd for Forebyggelse,
<http://www.vidensraad.dk/content/nordisk-kost-sundhed-og-sygdom>

s. 90: Meyer, C., Astrup, A., & Abildgaard, I. H. H. (2011). Ny Nordisk Hverdagsmad. FDB; i kommission hos Strandberg Publishing, s. 9.

s. 90: Micheelsen, A., Holm, L., & O'Doherty Jensen, K. (2013). Consumer acceptance of the New Nordic Diet. An exploratory study. *Appetite*, 70, 14–21.

s. 91: <https://via.ritzau.dk/pressemeddelelse/roetoppe-og-graes-kan-blive-vigtige- ingredienser-i-fremtidens-mad?publisherId=1732641&releaseId=13621144>

s. 94: <https://www.etiskraad.dk/etiske-temaer/natur-klima-og-foevarer/undervisning-til- gymnasieskolen/stamcellekoed/fremstilling>

s. 94: <https://www.food.dtu.dk/nyheder/Nyhed?id=%7B5E06D632-BDC2-4E8A-89FB- 06C76D6400D8%7D>

s. 95: Mouritsen Ole G. (2009). *Tang: Grøntsager fra havet*. Nyt Nordisk Forlag, indledningen.

s. 95: Videbæk, P. N., & Grunert, K. G. (2017). FORBRUGERINTERESSE I AT SPISE INSEKTER. DCA RAPPORT NR. 109 · NOVEMBER 2017

s. 98-99: <https://veganer.nu/mad/stegt-elsk-med-persillesauce/>

https://www.facebook.com/Veganer.nu/posts/677630015686159?comment_tracking=%7B %22tn%22%3A%220%22%7D