

Onlinerejse til Holland - onsdag den 24. november 2021

PROGRAM

- 14.00: **Velkommen ved rejseleder Kasper Tonsberg Schlie**
- 14.05: **Stemmingsvideo, hvor vi ser nærmere på dagens lokationer**
- musik og stemningsbilleder fra bl.a. Amsterdam, Haag og det hollandske vadehav.
- 14.20: **Holland anno 2021 - samtale med professor Claes de Vreese, Amsterdams Universitet**
- hvad definerer det hollandske samfund netop nu?
 - hvad er Hollands forhold til EU?
- 14.50: *Pause*
- 15.00: **Holland i Europa – historisk tilbageblik og position i dag v/Kasper Tonsberg Schlie**
- Guldalder, kunst og kultur
 - Fra europæisk stormagt til europæisk stormagasin
 - Holland i dag: Et konservativt, progressivt samfund!
- 15.45: *Pause*



Rotterdam

- 16.00: **En danskers liv i Holland – samtale med Kirsten Nøhr fra Haarlem**
- Kirstens liv og levned
 - kulturforskelle og -ligheder
 - indsigter fra det dansk-hollandske møde
 - kulturbyen Haarlem
- 16.40: **Holland som socialt laboratorium – opsamling og debat v/Kasper Tonsberg Schlie**
- 17.00: Tak for i dag.

Rejsen ledes af **Kasper Tonsberg Schlie**. Kasper er hollandsk gift og har boet i landet i en årrække, hvor han underviste og skrev om Holland for bl.a. Weekendavisen, Jyllands-Posten og Kristeligt Dagblad. Han er uddannet cand.soc. i samfundsfag og historie og arbejder i dag som undervisningschef i DEO.





Holland i tal

Areal: 41.865 km² (DK: 42.933 km²)

Befolkning: 17,6 mio indbyggere

De fem største byers indbyggertal

Amsterdam: 741.000, Rotterdam: 598.000, Haag: 474.000

Utrecht: 290.000, Eindhoven: 209.000

Religion

51,1% bekender sig ikke til en religion

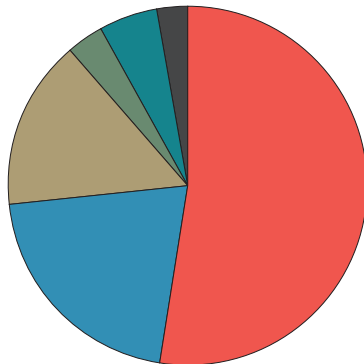
20,1% katolikker

14,8% protestanter

3,4% øvrige kristne trosretninger

5,0% islam

2,6% øvrige trosretninger



BNP per indbygger/år:

60.461 USD (DK: 61.478 USD)

CO₂-udledning per indbygger:

8 tons per år (Danmark: 4,5 tons/år)

Tal som en hollænder – en lynguide

Pandekage: Pannenkoek

Ost: Kaas

Øl: Bier

Samfund: Maatschappij

Sjovt: Grappig

Fodbold: Voetbal

Rentefradrag: Hypotheekrenteaftrek

Tog: Trein

Danskvand: Spa rood

Kildevand: Spa blauw

Pebernødder: Pepernoten

Kirke: Kerk

Dagblad: Dagblad



Har Holland en madkultur?

Den hollandske madkultur er stærkt præget af, at landet i århundreder har været et handels-, koloni- og transitland.

Der findes både de mere traditionelle landretter som i Danmark, hvor kartofler, kål og svinekød er centrale, men hollænderne har siden 1600-tallet vænnet sig til smagsindtryk fra hele verden.

Således er caribiske og særligt indonesiske retter nærmest hverdagskost: Bami, nasi, ayam og andre indonesiske retter kan købes i alle hollandske byer.



Derudover har hollænderne en udpræget snack-kultur, hvor belgiske fritter, lokale oste og friturestegte kødboller er i særlig høj kurs.

Til sidst skal vi huske at nævne den berømte hollandske pandekage, pannenkoek, der steges med alt fra æbler til bacon. Dertil en af landets – eller måske nabolandets (mellem os) – fremragende øl. Velbekomme!



Opskrift: Boerenkool met worst!

Indkøbsliste til 4 personer:

- 500 gram røget medister (eller en anden røget pølse)
- 1,25 kg kartofler
- 600 gram grønkål
- 300 ml letmælk
- 100 gram smør
- 2 spsk grov sennep

Fremgangsmåde

1. Kog kartofler og grønkål i hver sin gryde til det hele er mørt
2. Fyld 1 liter vand i en tredje gryde. Bring det til at koge og sluk for varmen. Læg herefter den røgede pølse i vandet
3. Find den største gryde du har (mindst 5 liter). Varm mælk og smør til lige under kogepunktet. Sluk for varmen.
4. Fyld de kogte kartofler og grønkål i den store gryde.
5. Find en kartoffelmøser og mos det hele sammen (hollandsk: stampen!)
6. Smag til med sennep, salt og peber. Server på fire tallerkener med et stykke pølse på toppen.