



SØREN KIERKEGAARDS DØDSMIDDAG

"Middagen er en intens oplevelse."

En højtidelig og tankevækkende middag for 4 personer – en refleksion over livets store temaer: eksistens, valg, frihed og tro.

Alt indrammes i en smuk og sanselig gastronomisk oplevelse, hvor måltidet fungerer som både ceremoni og samtale.

Retterne symboliserer forskellige aspekter af livet og døden. Aftenen kan således rumme både festlighed og filosofisk fordybelse – en markering af det forgængelige og det evige, i ét og samme måltid.



For Søren Kierkegaard er døden ikke blot en begivenhed i fremtiden, men en nærværende realitet, vi må forholde os til i nuet. Bevidstheden om døden er, ifølge ham, en nøgle til ægte eksistentiel erkendelse. Han kritiserede det moderne menneskes tilbøjelighed til at leve, som om døden kun gælder andre – eller som han skriver: "Den, der lærer at dø, lærer at leve." Søren Kierkegaard døde den 11. november 1855 efter længere tids sygdom og indlæggelse på Frederiks Hospital. Dødsårsagen var tuberkulose.

APERITIF

Livets Skål – champagne med hyldeblomst og citron

Denne aperitif symboliserer livets flygtighed og dets glæder. Champagnens fine bobler repræsenterer de lette, lykkelige øjeblikke, der stiger til overfladen og forsvinder igen – et billede på nuets skønhed. Hyldeblomstens florale sødme minder os om forårets blomstring og livets begyndelse, mens citronens syrlighed giver kontrast og kant – en påmindelse om, at selv det smukkeste øjeblik rummer en snert af forgængelighed.

INGREDIENSER

400 ml champagne eller mousserende vin
(f.eks. prosecco eller cava)
50 ml koncentreret hyldeblomstsaft
4 tynde skiver økologisk citron (til pynt)
Friske mynteblade (valgfrit)
Isterninger (valgfrit)

FREM GANGSMÅDE

1. Bland drikken: Hæld hyldeblomstsaften i en kande eller direkte i serveringsglassene, og tilsæt champagnen forsigtigt for at bevare boblerne. Justér sødmen efter smag – mere saft for en rundere, sødere aperitif, mindre for et lettere og mere subtilt udtryk.
2. Tilsæt citron: Anbring en tynd skive citron i hvert glas for at tilføre en frisk, aromatisk syrlighed.
3. Friskhed med mynte (valgfrit): Læg et par mynteblade i glasset for et strejf af grøn friskhed og let parfume.
4. Køl ned (valgfrit): Tilføj et par isterninger, hvis du ønsker