

GUIES INSIGHT



EXPLORA

COPENHAGUEN



LES MILLORS RUTES PER LA CIUTAT



Primera edició: març del 2020

© de l'edició original en anglès:
APA Publications, 2018

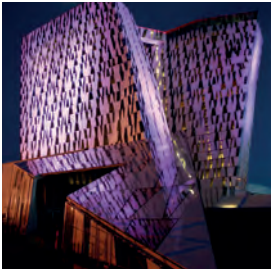
© 9 Grup Editorial
Cossetània Edicions
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls
Tel. 977 60 25 91
cossetania@cossetania.com
www.cossetania.com

Traducció: Aina Roca Beulas — Lyubov Kavatsyuk

Impressió: Formes Gràfiques Valls, SA

ISBN: 978-84-9034-917-5

DL T 55-2020





ÍNDEX

Introducció

Rutes recomanades per a...	6	6. Galeria Nacional de Dinamarca	62
Explora Copenhaguen	10	7. Nørrebro i els llacs	68
Menjar i beure	16	8. Frederiksberg	71
A comprar	20	9. Museus i el parc d'atraccions	75
Entreteniment	22	10. Slotsholmen	80
Activitats	24	11. Christianshavn i Holmen	86
Dates clau de la història	26	12. Roskilde	92
		13. Helsingør	99
		14. Ruta de l'art	102

Les millors rutes

1. Vesterbro	30	Guia pràctica	
2. El centre històric	35	Allotjament	106
3. La zona del port	45	Restaurants	114
4. El districte reial	49	Vida nocturna	122
5. Per Rosenborg	56	A-Z	124



FANÀTICS DE L'ART

Exploreu la Galeria Nacional (ruta 6), la gliptoteca Ny Carlsberg (ruta 9), el Museu Thorvaldsens (ruta 10) i Rosenberg (ruta 5). Fora de la ciutat, podreu visitar l'Arken, Ørdrupgaard i les galeries de Louisiana (ruta 14).

RUTES RECOMANADES PER A...

NENS

Porteu-los al Tivoli (ruta 9), ja sigui de dia o de nit, i si a més a més els porteu al zoo (ruta 8) o a l'Experimentarium (vegeu la pàgina 129) quedaran realment fascinats. Deixeu-vos enlluernar per les joies de la corona a Rosenborg (ruta 5).



DISSENY A COPENHAGUEN

Gaudiu d'art modern de primer ordre a Illum Bolighus a Strøget (ruta 2). El Radisson Blu Royal és una icona (ruta 1) i el Designmuseum Danmark presenta una exposició meravellosa (ruta 4).

MENJAR I VI

A Copenhaguen hi ha 15 restaurants reconeguts amb estrelles Michelin. Værnedamsvej (ruta 1) és el carrer del menjar gourmet de Copenhaguen, tot i que Magasin du Nord (ruta 3) ofereix un espai gastronòmic excel·lent.





HANS CHRISTIAN ANDERSEN

Passegeu per la seva zona, per Kongens Nytorv i per Nyhavn (ruta 3). Visiteu *La Sireneta* (ruta 4) i l'església de Nostra Senyora, on va tenir lloc el funeral d'Andersen (ruta 2).

ARQUITECTURA RENAIXENTISTA

Visiteu la Torre Rodona i l'església de la Trinitat (ruta 2), el castell de Rosenborg (ruta 5), Kastellet i Nyboder (ruta 4), la Borsa (ruta 10) i Christianshavn (ruta 11).



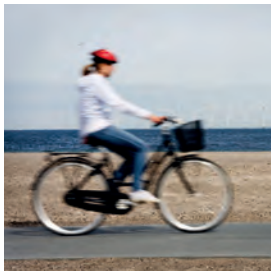
MONÀRQUICS

Seguiu les passes dels reis a Slotsholmen (ruta 10), el Rosenborg (ruta 5), l'església de Nostra Senyora (ruta 2), l'Amalienborg (ruta 4) i Roskilde (ruta 12). Tampoc no us podeu perdre la botiga Royal Copenhagen (ruta 2).

COMPRADORS

Resistiu la temptació a la zona de compres de Strøget (ruta 2) i a Kongens Nytorv (ruta 3), les *boutiques* fora de Strøget (ruta 2), a Nørrebro (ruta 7), i les botigues particulars a Vesterbro (ruta 1).







INTRODUCCIÓ

Una introducció a la geografia, els costums i la cultura de Copenhaguen, a més a més d'informació general sobre cuina, història i el millor que podeu fer quan hi sigueu.

Explora Copenhaguen	10
Menjar i beure	16
A comprar	20
Entreteniment	22
Activitats	24
Dates clau de la història	26



Copenhaguen té uns 450 km de carril bici.

EXPLORA COPENHAGUEN

Copenhaguen és una bonica ciutat de costa amb una vida nocturna creixent, una gastronomia sofisticada i unes ofertes culturals pròpies d'una ciutat molt més gran, a banda d'una distingible història que ens porta 900 anys enrere.

Copenhaguen (København), la capital de Dinamarca, se situa a l'est de Sjælland (Selàndia), l'illa danesa més gran de les 407 que tenen nom. Øresund (Sund) la separa de Suècia. Va ser fundada pel bisbe Absalon l'any 1167, i avui dia, incloent l'àrea metropolitana més gran, hi viuen 1,2 milions d'entre els 5,7 d'habitants que té el país. El municipi estricte de Copenhaguen, constituït per 15 districtes que s'escapen de l'abast geogràfic d'aquesta guia, compta amb uns 763.000 habitants.

UNA CONNEXIÓ ESTRATÈGICA AMB EUROPA

Dinamarca, que està connectada amb Alemanya pel sud de Jutlàndia, és l'únic país escandinau físicament unit al continent europeu. Així, doncs, és un pont entre Escandinàvia i la resta del continent. També és, literalment i gràcies a la carretera d'Øresund, un pont cap a Suècia. A més a més, un pont ferroviari el connecta amb la ciutat de Malmö.

Per això Dinamarca comparteix moltes característiques amb els seus veïns nòrdics: beneficis socials liberals, un alt nivell de vida i una forma de govern que

aspira a un consens i evita certa burocràcia. Tot i això, Dinamarca és més «europea» i accessible que la resta d'Escandinàvia, i el seu encant és universal.

LA CIUTAT

Copenhaguen, amb una situació estratègica a la desembocadura del Bàltic, sempre ha estat un centre important i, per tant, un esquer temptador per a pirates i mercaders. Al segle XII, com que era un petit poble pescador, va aconseguir la protecció del bisbe Absalon, però també va cridar l'atenció dels pirates sòrabs. Un segle després, els mercaders alemanys de la Lliga Hanseàtica colpejaven les seves portes. Cap al segle XV, amb l'exportació de l'arengada salada per tot Europa, l'Øresund ja era una font d'ingressos. A més a més, el rei cobrava un peatge a cada vaixell que es dirigia cap al Bàltic.

Al llarg dels segles, Copenhaguen ha crescut, però sempre, fins i tot avui dia, ha estat una ciutat raonablement compacta. Al segle XII, Slotsholmen era el centre; a l'edat mitjana, la ciutat es va estendre per la vora de l'aigua, i ara aquesta zona és el centre antic.



Copenhaguen de nit.

Els vilatans medievals van construir eines muralles i un fossat que envoltaven la ciutat pel nord, l'est i l'oest. Llevat d'Østerport ('porta de l'est'), que va estar a Gothersgade fins al segle XVII, a prop del que ara és Kongens Nytorv, les portes de les muralles eren a prop de Nørreport ('porta del nord') i Vesterport ('porta de l'oest'). La fortalesa de Slotsholmen i les fronteres marítimes eren al sud. Al nord hi ha cinc llacs, tots procedents del fossat medieval.

Al segle XVI, sota el patrocini de Cristià IV, les fortificacions de la ciutat es van estendre a l'est. Es construí la fortalesa Kastellet (vegeu la pàgina 54) i al costat s'hi situà la porta est i les muralles. D'aquesta manera, van tancar Rosenborg (1606-34) entre les muralles i gairebé es doblà l'espai de la ciutat emmurallada, que fou coneguda com a «Nova Copenhaguen». Al sud, es va construir Christianshavn (vegeu la pàgina 86) i es crearen una sèrie d'illes amb drassanes i bastions protectors. Nyboder, a prop d'Østerport, es va construir per acollir els treballadors navals. Al mateix temps, Cristià IV va bastir alguns dels edificis que encara avui podem apreciar, així com el castell de Rosenborg, Kastellet, Børsen i Nyboder, el districte dels treballadors. Avui dia, encara presumeixen d'un elegant estil renaixentista.

Un segle després, quan es va construir Fredrikstad (vegeu la pàgina 49) a la «Nova Copenhaguen», la ciutat va tornar a créixer. Era (i és) la zona més

aristocràtica de la ciutat, i ocups el lloc d'un antic palau reial incendiat. A prop de l'Øresund, es va fer Kongens Nytorv, es va excavar Nyhavn i els comerciants compraren les cases al moll per estar a prop dels béns més valuosos que guardaven als magatzems.

El foc sempre era una amenaça per a una ciutat feta de fusta, i al segle XVIII hi va haver dos incendis desastrosos que van destruir gairebé tot el centre medieval, amb alguna excepció (afortunadament, incloses la major part de les meravelloses construccions de Cristià IV). El que veuen avui dia els visitants és una arquitectura neoclàssica del segle XVIII.

Cap al segle XIX, Copenhaguen era massa compacte: estava ple de gent i

Els danesos

Els habitants de Copenhaguen són un reflex de la ciutat: liberals, respectuosos amb la llei, socialment responsables (només cal mirar el generós sistema de seguretat social), sociables i encantadors i sarcàstics alhora. Saben gaudir de la vida, sobretot quan parlem de *hygge*, un concepte que es pot traduir com una combinació entre sentiment de benestar, intimitat i ambient càlid, i que normalment es relaciona amb família, amics, menjar i grans quantitats d'alcohol. Quant al tracte personal, els danesos són informals i se centren molt en la seva llibertat individual.



Vista zenital de Strøget, ara zona de vianants.

tenia una salubritat sota mínims; naturalment, no era suficient per afrontar l'aflluència que la ciutat vivia cada dia. L'any 1853 va brotar el còlera, que va matar uns quants milers de persones, com ara el conegut artista de l'Edat d'Or Christoffer Eckersberg.

L'any 1856 es van enderrocar les velles muralles per millorar les condicions, i la població es va estendre cap al camp, que al cap de poc es convertí en els districtes de Nørrebro, Vesterbro, Østerbro i Frederiksberg (tot i que aquest últim tècnicament encara és un municipi diferent de Copenhaguen).

Gràcies a l'arquitecte i urbanista Ferdinand Meldahl (1827-1908), els citats districtes es van conservar i ara són els parcs que rodegen la ciutat interior; van de Kastellet a Ørstedes Parken, passant per Østre Anlæg, darrere de la Galeria Nacional d'Art, i pels Jardins Botànics. El Tivoli, que també va estar dins de la muralla, fou obra de l'empresari George Carsten, l'any 1843 (vegeu la pàgina 79).

COPENHAGUEN AVUI

Durant els segles XX i XXI la ciutat ha experimentat més canvis. Als anys seixanta, el nucli antic es va convertir en una zona de vianants; els molls s'estan rejuvenint; i les autoritats han trobat un particular interès en renovar el paisatge de la ciutat amb unes estructures noves i sorprenents, així com una ampliació de la biblioteca Diamant Negre (1999), les

platges dels ports (2003-11), l'Òpera (2005), Skuespilhuset (2008), el DR Koncerthuset (2009), l'aquàrium Den Bla Planet (2013) i el pont de Cirkelbroen ('cercle'; 2015). A l'illa Amager, s'hi ha creat una zona «cèntrica» totalment nova, Ørestad, i altres zones dels afores estan experimentant una gran renovació. Un projecte recent és la línia circular Cityringen, amb 15,5 km de via i 17 estacions noves, que es va estrenar el 29 de setembre del 2019. Molts dels dissenys més estranys i meravellosos de la ciutat han estat ideats per BIG Copenhagen (www.big.dk), un innovador estudi d'arquitectura; si voleu saber els seus plans de futur, podeu visitar la seva pàgina web.

Districtes de Copenhaguen

Com la majoria de ciutats grans, Copenhaguen es divideix en diverses zones segons el tipus de gent que hi viu (i els seus ingressos). Indre By, el centre de la ciutat, que comprèn una àrea de 9 km², té una població de 53.000 habitants. La zona més tranquil·la del nucli antic és el districte financer, que es troba darrere de Kongens Nytorv i Holmens Kanal, i hi viuen menys de 500 persones. Hi ha més visitants que hi van a passar la nit que no pas gent que hi viu. Més de la meitat dels apartaments de la zona són de joves solters adinerats, però també és una zona popular entre els que ja han superat els 50 anys i volen estar a prop de les oportunitats culturals que ofereix el centre de la ciutat.



Els Jardins Botànics.



La cultura de les cafeteries.

Els estudiants i les famílies joves acostumen a viure a Nørrebro o Vesterbro, que també pertanyen a les zones

més multiculturals de Copenhaguen. Nørrebro té gairebé 80.000 habitants, és el barri amb més densitat de pobla-

NO US N'ANEU DE COPENHAGUEN SENSE...

Pujar a una muntanya russa de fusta de 100 anys d'antiguitat al Tivoli. Els jardins del Tivoli tenen una de les muntanyes russes més antigues del món. Ni tan sols el racionament de combustible de la Segona Guerra Mundial va poder impedir la Rutschebanen: dues tones arrossegades a mà fins a dalt de tot de la pujada. Vegeu la pàgina 79.

Beure una cervesa ben freda a la part més assolellada de Nyhavn. Les cases de colors del segle XVI i els antics velers de fusta són el teló perfecte per prendre alguna cosa a l'aire lliure. Nyhavn és un atractiu carrer conegut com el bar més gran de Copenhaguen. Vegeu la pàgina 47.

Provar la propera generació de bicicletes. Bycyklen Copenhaguen (<https://bycyklen.dk>) ha creat un GPS i motors elèctrics per als moments en què es fa difícil pedalejar. Ho podeu trobar a totes les estacions de la ciutat. Vegeu la pàgina 135.

Serpentejar fins a dalt de Rundetårn. Aquest observatori astronòmic, fundat durant el segle XVII, és un edifici únic que es troba al barri llatí de Copenhaguen, un bonic laberint empedrat. Vegeu la pàgina 41.

Explorar el Museu Louisiana d'art modern. Al museu més visitat de Dinamarca s'hi aprecia l'art fins i tot abans d'entrar. Els edificis tenen un disseny espectacular i estan envoltats per un jardí d'escultures amb vistes al mar. Té una col·lecció inter-

nacional excel·lent que inclou obres de Picasso, Giacometti, Miró i Henry Moore, però també d'artistes locals, així com Asger Jorn. Vegeu la pàgina 103.

Menjar un smørrebrød. L'entrepà obert de pa de sègol és una obra d'art que, o bé és una versió moderna i en miniatura de l'smushi, o bé l'stjernesked preferit del país ('estel fugaç'). Vegeu pàgina 17.

Veure el llocs on es va rodar Borgen i The Killing a Slotsholmen. El Palau de Christiansborg, seu del Parlament danès i d'uns quants museus, resultarà familiar als fans d'aquestes sèries dramàtiques. Nordic Noir Tours (www.nordicnoirtours.com) organitza rutes en què se'n visiten alguns escenaris. Vegeu la pàgina 80.

Pujar a la torre de Vor Frelsers Kirke. Una escala de fusta, amb 400 esglaons i cada vegada més estreta, fa la volta per l'exterior de l'agulla de l'església barroca. No està fet per a aquells que tenen vertigen, però els més atrevits gaudiran de vistes espectaculars. Vegeu la pàgina 89.

Fer un capbussó al port. És possible que la brillantor de l'aigua us hagi hipnotitzat si heu fet una ruta en barca per les vies navegables de Copenhaguen (vegeu la pàgina 48). Si és així, poseu-vos el banyador i aneu als banyos a l'aire lliure del port de les illes Brygge, un lloc fantàstic per passar l'estona a l'estiu. Vegeu la pàgina 24.



ció i també el que ha generat més problemes socials en els últims anys; no obstant això, té la reputació de ser un bon lloc per sortir. Vesterbro, que fou en una altra època una zona sòrdida, ara és considerat innovador i atrevit. En els últims anys, s'hi ha mudat una multitud jove i creativa i han transformat Kødbyen, el districte ple de gent gran, en un centre de bars nous i moderns, discoteques, restaurants i galeries.

Christianshavn és com l'Amsterdam petit de Copenhaguen, envoltat d'aigua. Segons un comentarista, fou construït «per a gent rica, però hi va anar gent pobra i ara és glamurós». L'arribada de tantes persones adinerades, atretes per aquesta renovació, ha causat cert rancor als habitants tradicionals.

Østerbro i Frederiksberg, en canvi, són zones de més categoria. A Østerbro hi ha diverses ambaixades: Estats Units, Canadà, Gran Bretanya i Rússia.

UNA CIUTAT SOSTENIBLE

Avui dia, Copenhaguen encara és una ciutat compacta, sobretot per a viants, i s'hi pot circular bé en bicicleta. Els danesos utilitzen sempre aquest transport: podreu veure des d'homes ben vestits i estudiants fins a mares amb nadons en un remolc, i alguns fins i tot amb la mascota. Això fa que la ciutat tingui un aire més net, menys embussos a les carreteres, gent més sana, sensació de seguretat i la satisfacció d'estar fent alguna cosa pel planeta.

Copenhaguen té una merescuda reputació com la millor ciutat per circular en bicicleta. Aproximadament un 41% dels trajectes es fan en aquest mitjà de transport; a més, hi ha uns 450 km de carril bici i es planteja fer-ne més. L'ajuntament dedica uns 250 milions de corones daneses del presupost a les bicicletes. Als trens hi ha vagons especials, circumstància que facilita als ciclistes viatjar en transport públic sense deixar la bicicleta.

No us cal trepitjar Copenhaguen per veure clar com insisteixen en ser respectuosos amb el medi ambient. Així que us aneu apropant a l'aeroport, mireu per la finestra de l'avió; no us podeu perdre el Middelgrunden, el parc eòlic més gran del món quan fou inaugurat l'any 2000, a l'Øresund. Aquestes turbines eòliques proveeixen un 41% de l'electricitat total de Dinamarca. L'Øresund és prou net i us hi podeu banyar; de fet, moltes de les seves platges han obtingut la bandera blava.

Les autoritats de la ciutat, que són molt actives en aquest àmbit, han decretat que un 90% del menjar que se serveix a institucions públiques de Copenhaguen ha de ser orgànic (objectiu, que, a mitjans de l'any 2016, s'aconseguí en un 88%), i que tots els ciutadans haurien de trigar menys d'un quart d'hora en arribar caminant a un parc. Copenhaguen també disposa d'un bon programa de reciclatge, amb plans per limitar els materials no reciclables dels residus domèstics a un 2%.



Diamant Negre, Slotsbolmen.

CONSELLS PER EXPLORAR COPENHAGUEN

Esdeveniments actuals. Si voleu aconseguir un programa actualitzat, visiteu la web de l'oficina de turisme Visit Copenhagen (www.visitcopenhagen.com), o agafeu una còpia de *The Copenhagen Post* (www.cphpost.dk), un diari setmanal en anglès gratuït que podreu trobar a oficines de turisme i alguns hotels.

Activitats gratuïtes. L'entrada a alguns museus, al Museu Nacional i a la Col·lecció Hirschsprungske és gratuïta per a menors de 18 anys. Al Museu Thorvaldsens els dimecres no es paga, i al Ny Carlsberg Glyptotek els dimarts tampoc. També podeu anar a veure l'estàtua de la Sireneta, visitar la comuna lliure Christiania, o nedar i prendre el sol a la platja Amager. A Copenhaguen hi ha parcs preciosos i jardins en els quals us podeu perdre, com per exemple els del castell de Rosenborg, els Jardins Botànics i els romàntics Jardins Frederiksberg.

Copenhagen Card. Si aneu amb nens i teniu previst visitar molts llocs, feu-vos la Copenhagen Card (www.copenhagencard.com). Podreu anar gratuïtament en transport públic i, per cada targeta que tingueu, obtindreu entrades per a fins dos menors de 10 anys. També hi ha targetes per a nens d'entre 10 i 15 anys.

Canvi de guàrdia. No us podeu perdre aquesta eloqüent demostració de la pompa i la celebració danesa. El palau Amalienborg el custodia la guàrdia reial (*Den Kongelige Livgarde*). Cada dia, a les 11.30 h, els uniformats marxen del quar-

ter del núm. 100 de Gothersgade (castell de Rosenborg) i van a l'Amalienborg, per fer el canvi de guàrdia al migdia.

Planegeu el Roskilde Festival amb antelació. Les entrades per al festival de música més gran del nord d'Europa, que té lloc a finals de juny i principis de juliol, surten a la venda l'1 de desembre.

Porteu unes sabates còmodes. La millor manera de veure Copenhaguen és caminant, però tants carrers empedrats us poden jugar una mala passada; per això, assegureu-vos de portar un calçat que us resulti còmode.

Aneu amb compte amb les bicicletes. Pot resultar obvi, però els vianants haurien de tenir cura a l'hora de creuar els carrils bici. Els copenhaguesos van ràpid, i si no hi pareu atenció és probable que provoqueu un accident.

Propines. Deixar propina no és cap norma, però ningú no es queixarà si recompenseu un bon servei!

Wifi gratuït. Moltes cafeteries, bars i hotels ofereixen wifi gratuït, com el centre de visitants de Copenhaguen, a Vesterbrogade 4A, davant del Tivoli.

Cuideu el medi ambient! Copenhaguen aspira a convertir-se en la primera ciutat del món lliure d'emissions de carboni el 2025. El mapa «Descobreix un Copenhaguen verd», que es pot trobar a les oficines de turisme, us recomana restaurants, cafeteries, hotels i botigues sostenibles. Vegeu www.visitcopenhagen.com per a més informació.



Xefs treballant.

MENJAR I BEURE

Dinamarca és una joia per als gurmets. Ara mateix, Copenhaguen és la ciutat escandinava que té més restaurants amb estrella Michelin, així que tasteu un smørrebrød ben preparat, o regaleu-vos un menú degustació en un nòrdic nou.

El menjar danès tradicional, com es pot esperar d'una nació marítima i amb un clima fred i tèrbol, són plats consistents i rics en carbohidrats, carn i peix. En aquesta nació generalment agricultora i marinera, menjaven el que cultivaven o el que hi havia per la zona: pomes, cervesa, pa, cereals, pastanagues, productes làctics, porc, cebes, prunes, patates i marisc. Els plats de temporada eren a la primavera i l'estiu, però durant els llargs, freds i foscos hiverns depenien del que havien confitat o salat en la collita. Quan encara no es refrigeraven els aliments, els que es conservaven gairebé indefinidament eren els que dominaven als plats tradicionals del país.

Avui dia el menjar danès ha guanyat força, sobretot en restaurants. Gràcies al fet que durant les vacances hi ha hagut major contacte amb cultures estrangeres i el seu menjar, a la immigració i a un mercat alimentari cada cop més ampli, els danesos s'han familiaritzat amb plats i ingredients d'altres països. Dinamarca disposa d'una generació de xefs joves que defensa el manifest de la nova cuina nòrdica, que pretén mostrar que el nord d'Europa és magnífic tot usant productes locals,

orgànics i de temporada. Amb ingredients frescos, alguns han reinventat els plats tradicionals danesos per crear plats moderns, i d'altres els han combinat amb gustos estrangers més exòtics (francesos, italians i tailandesos) per crear una nova cuina de «fusió».

ÀPATS DIARIS

Un esmorzar tradicional danès, o *morgenmad*, inclou pa i mantega, formatge, potser una mica d'embotit i cafè. De tant en tant també mengen farinetes, o bé farinetes de cervesa i pa (*øllebrød*), i, per descomptat, molts també mengen cereals. Normalment beuen cafè, més que te. Als hotels hi ha una gran varietat per triar, i una quantitat considerable de pastissos danesos (*wienerbrød*).

Per dinar, o *frokost*, hi ha diverses opcions, però la majoria opta per un entrepà obert, o *smørrebrød*, una llesca de pa de sègol amb alguna cobertura. Pot ser força complicat el *dylrægens natmad* ('piscolabis d'un veterinari a mitjanit'): paté de fetge (*leverpostej*) cobert de carn de vedella en conserva (*salt kød*) i gelatina de carn (*sky*). A més, porta rodanxes de ceba crua i créixens.



Un delicat entrant a l'Studio.



Un sopar a la teulada d'ØsterGRO.

Altres entrepans oberts tradicionals porten anguila fumada, ous remenats i raves; paté de fetge tallat amb bacó i bolets saltats; uns talls de carn de porc rostida (*ribbensteg*) amb col llobarda; *gravadlax* (talls de salmó fumat o curat sobre una llesca de pa blanc amb gambes, llimona i anet); i, potser el més complex, l'*stjerneskud* ('estel fugaç'), format per dos talls de peix (un al vapor i l'altre arrebossat i fregit) sobre una llesca de pa blanc amb mantega, amb una pila de gambes, maionesa, caviar vermell i una rodanxa de llimona.

Una alternativa tradicional a l'*smørrebrød* és un *dansk kold bord*, 'taula freda danesa'. És típic fer-lo a casa en ocasions festives, però també l'ofereixen alguns restaurants. És com un bufet, amb un primer plat fred, normalment algun tipus d'arengada marinada (*marinerede sild*), confitada o amanida amb vinagre blanc. També són molt populars les salses de crema àcida. En les ocasions extrafestives, les arengades es poden preparar amb altres ingredients, com patates, cebes i tàperes, coberts per una salsa de crema àcida amb anet o maionesa. L'arengada normalment se serveix amb *snaps* ben fred perquè baixi millor. L'*snaps* danès (*akvavit*) té almenys 75°, un gust que recorda les llavors de comí, i sol ser més barat que els licors importats.

El segon plat consta d'embotits i amanides, seguit d'un plat calent, generalment amb una llesca de pa de sègol i, finalment, formatge i galetes.

El sopar es diu *middag*, perquè se solia menjar a la meitat del dia. Es fa a casa, i la majoria de danesos s'esforcen a reunir la família cada tarda davant d'un plat calent. Generalment, se serveix carn amb la tradicional salsa *gravy* i plats amb patates, però la pasta, la pizza, el menjar americà i altres plats internacionals també són populars.

MENJAR A CASA

El menjar juga un paper important tant en la ment dels danesos, ja que és una manera de trobar-se, com en el concepte de *hygge*, un terme difícil de traduir, però que es relaciona amb acolliment, calidesa i comoditat, i també amb bon menjar, beure i companyia. Menjar plegats és un esdeveniment social important, ja sigui un assumpte familiar quotidià o un sopar amb uns convidats que no siguin familiars.

Com en la majoria de llocs, hi ha èpoques tradicionals de l'any en què la família, en la mesura de les possibilitats, es reuneix. A Dinamarca són tradicionals el dinar de Nadal (*Julefrokost*) i el dinar de Pasqua (*Påskefrokost*). La taula de Nadal o *Julebordet* s'organitza com una *Kold Bord* i, a més a més de les típiques cobertures dels *smørrebrød*, també es cuinen plats especials de Nadal, així com *æbleflæsk* (talls de carn de porc servits amb poma, ceba i compota de bacó), *flæskesteg* (carn de porc rostida amb pell) i *julesylte*, un paté de porc servit amb remolatxa confitada i mostassa.