

NUMMER 1 - 2026

BAGT

GRATIS
MAGASIN

Jul hos bageren

**Sådan
giver du
gammelt
brød
nyt liv**

**Smukke
nytårs
desserter**

Julen er hjerternes fest - og mavens

AF Malene Bøgedal Jørgensen FOTO Peter Schlüter

I denne første udgave af BAGT har vi julen i fokus. Derfor inviterer vi dig indenfor i bageriet til en højtid fyldt med godt håndværk, inspirerende fortællinger og masser af smag.

I artiklen "Jul i byens bageri" besøger vi Mester Jacob i Hadsten, hvor julen allerede begynder i august. Her går de første forberedelser i gang, selvom granguirlanderne først pryder butikken i november. Vi tager også et smut forbi Christiansfeldt og besøger et af byens bagerier, Honningkagehuset. Her dykker vi ned i historien om de klassiske honninghjerter, som er blevet et symbol på byen.

Julen skal naturligvis også kunne smages derhjemme. Derfor har vi samlet en række

dejlige opskrifter til julebrunchen, som indbyder til lange morgener og hyggelige timer omkring bordet – måske som en ny form for julefrokost? Når året går på hæld, kan du desuden finde inspiration til festlige og smagfulde nytårsdesserter, der sætter et sødt punktum for året.

Midt i overfloden husker vi også at bruge det, vi allerede har. Daggammelt brød rummer nemlig langt flere muligheder, end man måske skulle tro. Med enkle idéer og lidt kreativitet kan det få nyt liv og blive til nye, velsmagende retter.

Vi håber, at magasinet vil bringe inspiration, julestemning og lyst til at gå i køkkenet.

Rigtig god læselyst – og glædelig jull!

Kontakt

Ulrik Olesen
- Marketingchef
uol@fvdanmark.dk
Direkte tlf.: 21 45 53 35

Art direction og foto

Peter Vallentin Schlüter

Skribent

Malene Bøgedal Jørgensen

Madstylist og opskriftsudvikler

Jakob Rasmussen

Tryk

Stibo Complete

FødevareDanmark

Højbyvej 50
5260 Odense S
Tlf.: 66 12 87 30

Bemærk!

Alle henvendelser vedrørende redaktionelle spørgsmål bedes stillet skriftligt pr. e-mail til redaktionen på uol@fvdanmark.dk

Redaktionen påtager sig intet ansvar for eventuelle fejl. Artikler og fotografier må ikke kopieres eller eftertrykkes uden skriftlig tilladelse. Der tages forbehold for trykfejl.



fødevare danmark



Inspiration:
Find inspiration til julens småkager på side 10

Julens småkager



Jul i byens bageri med Mester Jacob.

AF Malene Bøgedal Jørgensen FOTO Malene Bøgedal Jørgensen / Mester Jacob

VIDSTE DU...

- **Klejnen har flere hundrede år på bagen.** Klejner hører til blandt vores ældste julekager og blev traditionelt kogt i fedt i en gryde.
- **Pebernødder behøver ikke indeholde peber.** Navnet hænger sammen med tidligere tiders brug af ordet "peber" som betegnelse for eksotiske og stærke krydderier.
- **Småkager var engang en fin spise.** Ingredienser som sukker og krydderier var kostbare, og derfor blev småkager kun serveret ved særlige lejligheder - f.eks. julen.

Hos bageriet Mester Jacob i Hadsten begynder julen, længe før nisser og granguirlander pryder butiksvinduerne. Allerede mens sommeren går på hæld, bliver årets første honningkagedej rørt sammen. Herfra venter måneder med forberedelser, gamle familieopskrifter og masser af julebagværk, før december for alvor rammer bageriet.

Mester Jacob ligger midt i Hadsten, hvor Jacob som femte generation af bagere i familien driver bageriet sammen med sin bror Thomas. Og selvom kunderne først kan købe deres julekager i november, begynder juleforberedelserne i bageriet allerede i slutningen af august. Her bliver den første portion honningkagedej nemlig rørt sammen efter en gammel familieopskrift. Dejen skal modne i hele tre måneder, før den er klar til brug i november. Derfor laver bageriet omkring tre tons dej, som fordeles i spande og stilles på hylder rundt omkring i bageriet. Løbende bliver der holdt øje med dejen for at

sikre, at den udvikler sig, som den skal.

"Det er ikke så godt, hvis honningkagedejen mislykkes, når den skal stå så længe. Derfor går vi ofte rundt og smager på den rå dej for at sikre os, at den arter sig, som den skal. Hvis den ikke hæver, skal vi hurtigt i gang med en ny portion", fortæller bagermester Jacob.

JULEN MÅ VENTE PÅ SIG

Selvom juleforberedelserne begynder tidligt i bageriet, er det et princip hos Mester Jacob, at julen først begynder i november. Nogle bagerbutikker starter tidligere, men i Hadsten får julen lov til at vente lidt endnu.

"Det giver ikke mening for os at starte julesæsonen tidligere, også fordi vi har oplevet, at kunderne bliver trætte af sortimentet inden jul, hvis vi gør. Og så går vi først ind i en sæson med æbler og pærer, hvor der også er en masse gode kager", fortæller Jacob.

Fortsættes...



...Fortsat

Når kalenderen rammer november, er der til gengæld ingen tvivl. Her rulles alle de velkendte julekager som honningkager, klejner, brunkager og sirupskager ud. Inden da er mange af kagerne blevet prøvebagt, så hele holdet er sikre på, hvordan de forskellige typer julebagværk skal laves.

“Vi forbereder altid julesortimentet inden. Vi tilføjer i julen en del til det eksisterende sortiment, så det er rart for hele teamet lige at få muligheden for at afprøve, så

alle er klar over, hvad og hvordan det forskellige skal laves, især hvis der er noget nyt i årets julesortiment”, fortæller Jacob.

Har en ansat hos Mester Jacob en god idé til noget julebagværk, bliver det ofte prøvet af, for at se, om det skal være en del af årets sortiment. Også indpakningen skal sidde lige i skabet. Hvert år kommer der nye muligheder med alt fra sløjfer til nisse-mænd, som bliver prøvet af i god tid, så det hele er på plads til sæsonen.



ÅRETS TRAVLESTE TID

Selvom julen er en hyggelig tid, er den hos Mester Jacob også lig med hårdt arbejde.

Det almindelige sortiment forsvinder ikke, bare fordi klejnerne, honningkagerne og brunkagerne flytter ind på hylderne. I stedet bliver julens mange kager lagt oveni. Samtidig kræver flere af klassikerne ekstra forberedelse og tid. Noget skal udstikkes, andet skal frituresteges, og pludselig er der meget, der skal nås.

JULEN KAN OGSÅ MÆRKES PÅ DEN ANDEN SIDE AF DISKEN.

“Det er ikke alle, der er lige meget i julestemning. Nogle er mere stressede hen over julen. Det er faktisk først omkring juledagene, når folk er gået på ferie, at stemningen for alvor bliver rolig”, fortæller Jacob.

Og så er der dem, som i sidste øjeblik opdager, at de har glemt at bage småkager. Til dem tilbyder Mester Jacob færdig småkagedej, som kunderne selv kan tage med hjem og bage, og dermed få duften af hjemmebag derhjemme. Desuden laver bageriet også små honningkage-kit, som familier kan købe med hjem, hvor honningkagedejen bages, og derefter pyntes med den medfølgende glasur og pynt.

Julestemningen bliver ikke kun inden for bageriets fire vægge. Lige udenfor ligger torvet i Hadsten, hvor byens

årlige juletræstænding finder sted. Her deltager Mester Jacob også i festlighederne – blandt andet ved at dele klejner og andre lækkerier ud til de fremmødte.

EN TRADITION ER EN TRADITION

Jul og traditioner går hånd i hånd, og det gælder også hos bageren. Her kommer kunderne år efter år ned i butikken for at købe deres julefavoritter. Derfor er det for de fleste bagere en tid, hvor der helst ikke skal eksperimenteres for meget med nye smage og ændringer i de traditionelle opskrifter. Det samme gælder hos Mester Jacob

“Vi har prøvet et år at ændre i småkagerne, hvor vi tilføjede lakrids. Det gik ikke særlig godt. Men senest har vi lavet en fin juleroulade i forskellige farver og pyntet den med juletræer og slikstokke, den er folk faktisk vilde med”, fortæller Jacob.

Især én kage holder Jacob og Thomas dog fingrene fra, nemlig sirupskagen. Tager de denne ud af sortimentet, så blive de først upopulære. Den berømte sirupskage bliver bagt efter en gammel opskrift fra Jacob og Thomas’ farfar og består af tykke sirupsbunde med brun farin og smørcreme. For mange af kunderne er den blevet lige så meget en del af julen som resten af traditionerne.

“Tager vi vores sirupskage ud, så tror jeg faktisk, at vi mister kunder”, griner Thomas.



BERLINER ALA MESTER JACOB

Hos Mester Jacob laver de en speciel berliner. Hvor den klassiske berliner ofte er rund og bollelignende, er brødrenes udgave mere aflang, og leder i højere grad tankerne hen på en croissant med sine mange fine lag.

”Vi vil gerne have en unik berliner og ikke en, du kan købe fra en fabrik eller på tankstationen. Derfor har vi udviklet vores egen, som er mere gammeldags, og som foldes 27 gange, så den får en masse små, fine lag”, fortæller Thomas.

Netop blandingen af tradition og eget bagerhåndværk kendetegner julen hos Mester Jacob. De gamle opskrifter får lov til at blive, mens der stadig er plads til at prøve nye opskrifter.

JUL FOR FULD BLÆS

December kan være hård, når ovnene kører, kagerne skal være klar, og kunderne står i butikken. Men midt i travlheden skal der også være plads til hygge.

I butikken findes nissehuerne frem fra gemmerne, mens der ude i bageriet bliver skruet godt op for julemusikken. For selvom julen for Jacob, Thomas og resten af holdet betyder lange, travle dage, så nydes julestemningen, når bageriet dufter af honningkager, sirupskager og friskbagte klejner. Men Mester Jacob får ikke lov til at hvile længe på laurbærrene. Allerede den 28. december – første åbningsdag efter helligdagene – står de nemlig klar med sæsonens første fastelavnsboller.

Julens småkager fra bageren

AF Malene Bøgedal Jørgensen FOTO Shutterstock

Julen er tiden til hygge med dem, vi holder af – og hvad spreder mere julestemning end duften af nybagte småkager?

Hos mange bagere kan du købe færdig småkagedej med hjem, så det eneste, du selv skal gøre, er at forme, bage og selvfølgelig nyde.

Besøg din lokale bager og se om de har småkage- eller honningkagedej, til at tage med hjem og pynte - en hyggelig aktivitet for både børn og voksne.



JULENS KRYDDERIER

Julen har nogle helt unikke smage og dufte, som ofte kan føres tilbage til barndommen. Vi har listet de krydderier som du finder i alt fra brunkager og pebernødder til honningkager, klejner og andre af julens klassikere.

- **Kanel** - sødlig, varm og krydret.
- **Kardemomme** - aromatisk med lette citrusnoter.
- **Ingefær** - frisk, varm og let skarp.
- **Nellike** - intens, krydret og aromatisk.
- **Vanilje** - sød, rund og velduftende.
- **Allehånde** - varm og krydret med flere smagsnuancer.

Vaniljekranse

AF Jakob Rasmussen FOTO Peter Schlüter / Shutterstock

INGREDIENSER

- 185 gram blødt smør i tern
- 150 gram sukker
- 1 vaniljestang
- 1 æg
- 225 gram mel
- 75 gram mandelmel

FREM GANGSMÅDE

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Rør kornene ud i en smule af sukkeret, så kornene ikke klumper sammen.

Pisk sukker og smør luftigt på en røremaskine. Tilsæt ægget og derefter hvedemel og mandelmel som sigtes i og vendes forsigtigt med en dejskraber. Kom dejen op i en sprøjtepose med en stjernetyl.

Sprøjt nu dejen ud i kranse på en bageplade. Sørg for at der er god plads imellem kransene så de ikke bager sammen.

Forvarm ovnen til 200 grader og bag vaniljekransene i ca. 10-12 minutter.



VANILJEKRANSEN ER EN AF DE MEST KENDTE DANSKE JULESMÅKAGER.

Den blev populær i slutningen af 1800-tallet, hvor vanilje blev mere tilgængelig i de danske køkkener. Kagen bages traditionelt af smør, sukker, mandler, hvedemel og vanilje, som formes til de karakteristiske ringe. Den sprøde konsistens og den milde smag af vanilje har gjort vaniljekransen til en fast del af den danske juletradition gennem generationer.



VIDSTE DU?

I helt gamle dage blev mel malet med en stenkværn, men den metode er ikke så effektiv til at dele kornet. Alligevel bruges metoden stadig i dag til økologiske mel. Den langsomme og skånsomme formaling kan holde temperaturen nede og bevare flere af kornets skal- og kimdele, som bidrager med smag, aroma og næring.

Bliv klogere på dit mel

AF Malene Bøgedal Jørgensen FOTO Shutterstock

Selvom meget mel ligner hinanden, så er forskellene store. Skal du bage kage, brød eller boller, kan meltypen være afgørende for, om dit bagværk bliver en succes. Derfor har vi samlet et udvalg af de mest anvendte meltyper, så du kan blive klogere på deres egenskaber og opnå endnu bedre resultater i køkkenet.

Hver meltype har sin egen smag og sine særlige bageegenskaber. En af de vigtigste forskelle er meleets evne til at danne gluten. Gluten har stor betydning for bagværkets struktur, elasticitet og hævningskraft. Skal du bage brød med gær eller surdej, har du ofte brug for mel med et højt indhold af gluten, da det hjælper dejen med at holde på den luft, som dannes under hævningskraft. Til kager og tærter ønsker man derimod som regel en mere mør og porøs struktur. Her er det en fordel at bruge mel med et lavt indhold af gluten.

Du kan bruge meleets proteinindhold som en rettesnor. Et højt proteinindhold betyder som regel, at melet kan danne mere gluten.

DE LYSE MELTYPER

Almindeligt hvedemel er den mest anvendte meltype og en fast del i de fleste køkkener. Proteinindholdet kan variere betydeligt, så det er en god idé at se på posen og vælge mel efter, hvad du skal bage.

Generelt er hvedemel i kategorien hårdt mel, som er kendt for at have et højt proteinindhold og dermed også et højt indhold af gluten. Proteinindholdet ligger ofte mellem 8,5% og 14%, hvilket er oplagt at bruge, hvis du vil have et luftigt brød eller boller, mens mel med mindre protein typisk fungerer bedre til kager og tærter. Almindeligt hvedemel har en mild smag, og ønsker du mere karakter i dit brød, kan du med fordel kombinere det med andre meltyper.

Hvedemel har typisk en udmalingsgrad på omkring 70 procent. Udmalingsgraden fortæller, hvor stor en del af kornet der er malet med i melet. Ved fremstillingen af almindeligt hvedemel bliver størstedelen af skaldelene og kimen sorteret fra, så det hovedsageligt er kornets lyse frøhvide, der er tilbage. Det giver melet dets lyse farve og gode bageevne.

STENFORMALET HVEDEME

Ønsker du mere struktur og smag i dit brød, kan du vælge et stenformalet hvedemel. Betegnelsen stenformalet fortæller dog kun, hvordan melet er malet, og ikke hvor groft det er, eller hvor meget af kornet der er med.

Stenformalet mel kan både være lyst, groftsigtet og fuldkorn. Se derfor altid på posen, hvis du vil vide, om melet indeholder flere af kornets skaldele. Smagen afhænger blandt andet af kornsorten, udmalingsgraden og meleets friskhed.

MANITOBA

Manitoba er lyst og finsigtet hvedemel, som har et højt proteinindhold, og derfor en god hæveevne. Melet er derfor kendt for at give en stærk og smidig dej, som kan optage meget vand og holde godt på luften under hævningskraft. Manitobamel er særligt velegnet til brød, boller og pizzaer med lang hævetid. Melet kan med fordel blandes med andre meltyper, for at give mere smag til bagværket.

TIPO 00

Ønsker du bagværk med en sprød skorpe, er Tipo 00 mel en oplagt meltype. Det fint formalede hvedemel stammer fra Italien, og har et højt indhold af gluten, som egner sig perfekt til pizza og hjemmelavet pasta. Melet er godt til at optage vand, hvilket giver en glat og smidig dej, der kan udvikle en luftig kant og sprød skorpe.

DURUMMEL

Fortsætter vi i de italienske mel, finder vi også durummel. Den grovere variant kaldes ofte semolina og er især velegnet til pasta, hvor den giver struktur og bid. Durumhvede har ofte et højt proteinindhold, men glutenstrukturen er ikke lige så velegnet til høje og luftige brød som gluten i almindeligt hvedemel. Til brød og pizza fungerer durummel derfor ofte bedst i en blanding med hvedemel. Det kan give bagværket en saftig krumme, en gylden farve og en skorpe med mere smag.

ØLANDSHVEDEME

Vender vi blikket mod Sverige, finder vi ølandshveden. Denne type er en gammel svensk landhvede, som er mørkere end traditionelt hvedemel, og har en let sødlig smag. Ølandshvedemel har ofte et lige så højt glutenindhold som almindeligt hvedemel, men glutenstrukturen er blødere, hvilket gør at dejen lettere kan flyde ud. Ønsker du derfor en sødere smag og en mere mørk farve på dit bagværk, så er ølandshvedemel det rette mel at bruge.

Ølandshvedemel egner sig særligt godt til langtidshævningskraft med surdej eller en lille mængde gær. Ønsker du et højere og mere luftigt brød, kan du blande ølandshvedemel med et stærkt hvedemel.

SIGTET SPELTME

Sigtet speltmel er en del af hvedefamilien og indeholder derfor også gluten, men glutenstrukturen er ofte blødere og mere følsom. En speltdej skal derfor ikke æltes lige så hårdt eller længe som en dej af stærkt hvedemel. Sigtet speltmel har en mild og let nøddeagtig smag og ved afbagning får brødet en flot, gylden farve.

DE GROVE MELTYPER

Modsat hvedemel har vi fuldkornshvedemelet, som er i kategorien blødt mel, med et proteinindhold på mellem 7,5% og 10%. Her ligger udmalingsgraden på 100%, hvilket betyder at hele kornet indgår i melet. Fuldkornshvedemel har mere smag, en mørkere afbakening, og indeholder flere kostfibre. Dog har den en ringere hæveevne, da skaldelene fra hveden går ind og forstyrrer glutenetværket. Derfor kan det være essentielt at blande denne mel med andre typer af hvedemel, for at give bagværket mere volumen. Dette kan fx være hvedemel med fuldkorn, hvor fuldkornet er tilsat.

GRAHAMSMEL

Grahamsmel er ligesom fuldkornshvedemel fremstillet af hele hvedekerner og har derfor en udmalingsgrad på 100 procent. Forskellen ligger primært i formalingen, hvor grahamsmålet er finere end andre typer fuldkornshvedemel. Grahamsmel har en tydelig kornsmag og et højt indhold af kostfibre. Det bruges ofte sammen med almindeligt hvedemel, fordi en dej med meget grahamsmel kan blive tung og kræve ekstra væske.

SIGTEMEL

Sigtemel er traditionelt en blanding af sigtet rugmel og hvedemel, ofte i omtrent lige store mængder. Hvedemelet bidrager med hæveevne, mens rugmelet giver mere smag og en lidt mørkere krumme. Sigtemel egner sig til brød og boller, som skal være blødere og lettere end rugbrød, men mere aromatisk end almindeligt hvedebrød.



VIDSTE DU:

I 2025 blev cirka 403 millioner kilo korn formalet til mel, gryn og lignende i Danmark. Heraf var cirka 268 millioner kilo hvede og 69 millioner kilo rug.

Ifølge Danmarks Statistik producerer Danmark store mængder korn, men hovedparten bruges til foder og eksport. I 2025 blev der høstet omkring 9,5 millioner ton korn, og normalt anvendes mere end 70 procent af den danske kornhøst til foder.

En stor del af den konventionelle danske hvede har ikke den glutenkvalitet, der kræves til brødmel. Derfor er størstedelen af den hvede, som formales på Danmarks store valsemøller, importeret. Til gengæld findes der en del økologisk mel fremstillet af dansk hvede, blandt andet fra mindre møllerier.

Juleboller med citron og appelsin

AF Jakob Rasmussen FOTO Peter Schlüter

INGREDIENSER

10-12 stk.

- 1,5 dl sødmælk
- Revet skal fra 1 økologisk appelsin
- Revet skal fra 1 økologisk citron
- 2 tsk. stødt kardemomme
- 1 tsk. stødt kanel
- 30 gram gær
- 2 æg
- 50 gram flormelis
- 500 gram hvedemel
- ½ tsk. salt
- 100 gram blødt smør i tern

FREMANGSMÅDE

Mælken luges til ca. 30 grader. I en lille røremaskine tilsættes mælk, gær, salt, sukker og skal fra appelsin og citron, som røres sammen. Tilsæt derefter æg og mel, og ælt dejen til den er glat og slipper kanten på skålen (tilsæt mere mel hvis dejen er for våd). Nu tilsættes den bløde smør og dejen røres indtil smørret er rørt helt ind i dejen. Lad nu dejen hæve ca. 30 minutter med et fugtigt klæde over skålen.

Form små boller og sæt dem på en smurt bageplade og lad dem derefter hæve ca. 20-30 minutter mere. Derefter bages de i en forvarmet ovn ved 185 grader i ca. 12-15 minutter.



JULEBRUNCH

AF Jakob Ramussen FOTO Peter Schlüter

Julen handler om at samles med dem, vi holder af – og hvad er hyggeligere end at mødes omkring et veldækket brunchbord? Vi har samlet vores bud på den perfekte julebrunch, der måske endda kan få lov til at erstatte den traditionelle julefrokost. Her får de velkendte brunchfavoritter et strejf af jul med smage og råvarer, der hører højtiden til.

INGREDIENSER

ca. 10 portioner

- 250 gram havregryn
- 5 spsk. lys sirup
- 1 spsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 1 tsk. stødt nelliker
- Revet skal fra 1 økologisk appelsin
- 100 gram mandelsplitter
- 100 gram hasselnøddeflager
- 100 gram tørrede abrikoser i små tern

Julegranola

FREM GANGSMÅDE

Rist mandler og hasselnødder af på en middelvarm pande indtil de får lidt farve. Læg dem til side.

På panden lunes den lyse sirup og derefter tilsættes havregryn, de tørrede krydderier samt appelsinskal, og det hele ristes godt igennem ved middel varme.

Når alle ingredienser er kølet helt ned, vendes det hele sammen og kommes i lufttætte beholdere.



Æg en cocotte med bacon

INGREDIENSER

ca. 8 portioner.

- 12 æg
- 4 dl piskefløde
- ½ tsk. stødt muskatnød
- Salt/peber
- 250 gram skyllet babyspinat
- 8 skiver bacon

FREM GANGSMÅDE

Spinat sautes i smør, drænes og køles ned.

Pisk æg sammen med fløde, muskatnød, salt og peber.

Ovnfaste skåle pensles med smeltet smør eller olie. Fordel spinaten i bunden af skålene og hæld æggemassen ovenpå. Bages ved 200 grader i ca. 15-20 minutter, indtil cremen har sat sig. Bacon kan steges i ovnen samtidig eller på en pande. Når baconen er sprød, lægges det på et stykke fedtsugende papir.

Anret skålene på et fad med bacon ovenpå.





INGREDIENSER

(svarer til ca. 20 pandekager)

- 8 æg
- 300 gram hvedemel
- 5 spsk. sukker
- 1 spsk. vaniljesukker
- 1 spsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt kardemomme
- 1 tsk. stødt allehånde
- Revet skal fra 1 appelsin
- Revet skal fra 1 citron
- 50 gram smeltet smør
- 7 dl sødmælk

Julepandekager

FREMANGSMÅDE

Pisk æg, mel, sukker, tørrede krydderier og citrus skal sammen til en ensartet masse. Derefter piskes det smeltede smør i, og til sidst mælken. Stil dejen på køl i ca. 30 minutter inden stegning.

Steg pandekagerne på en middelvarm pande i lidt smør. Vend pandekagen når der begynder at komme små bobler på overfladen. Steg dem gylden på begge sider.

Kan servers med julemarmelade



INGREDIENSER

- 8 økologiske, skyllede appelsiner
- 1 økologisk, skyllet lime
- 500 gram syltesukker
- 100 gram alm. sukker

Julemarmelade

FREMANGSMÅDE

1 appelsin skæres i små tern med skallen på - sørg for at kerner fjernes.

Riv skallen på de øvrige appelsiner og lime. Fjern skrællen og skær frugtkødet i grove stykker (uden kerner).

Kom appelsinen skåret i tern, i en gryde sammen med den revede skal og frugtkødet fra de øvrige appelsiner. Tilsæt begge slags sukker og kog marmeladen godt igennem ved lav varme. Køl marmeladen ned, hvorefter den er klar til servering.



Julens honning- hjerter

AF Malene Bøgedal Jørgensen

FOTO Malene Bøgedal Jørgensen / Peter Schlüter

I Christiansfeld har honningkagen været en del af byens historie i generationer. I dag er den stadig en specialitet, som turister valfarter til byen for at smage, især op til jul. Hos Honningkagehuset bliver de krydrede kager stadig bagt efter gamle traditioner, for hos indehaverne Ruth og Henrik Kjestrup handler det om at holde fast i det gamle håndværk og smagen, som kunderne vender tilbage efter år efter år.

EN GAMMEL TRADITION

Historien om Christiansfelds honningkager føres tilbage til 1783, hvor den tyske hatte- og parykmager Immanuel Martin Achtnich kom til byen fra Tyskland. Salget af hatte og parykker gik ikke som håbet, og i stedet begyndte han at bage med udgangspunkt i sin kones opskrift på den tyske lebkuchen. Opskriften blev tilpasset og kagerne solgt i massevis. Dermed blev en fremtidig Christiansfeld-tradition født.

Achtnich-familien fortsatte som bagere gennem flere generationer, men efter Genforeningen i 1920 rejste familien til Tyskland og solgte den hemmelige opskrift til Brødremenigheden, som førte produktionen videre. Senere blev Brødremenighedens bageri overtaget af en ny ejer, som ændrede i opskriften, så den mindede mere om den originale fra 1783. Det var her, en bagersvend lærte opskriften, inden han senere startede sit eget bageri – det, vi i dag kender som Honningkagehuset.

I dag er Honningkagehuset ejet af Ruth og Henrik Kjestrup, som overtog bageriet i marts 2026. Henrik begyndte som arbejdsdreng, kom siden i lære og er uddannet bagersvend fra stedet. I alt har han haft sin daglige gang i bageriet gennem 25 år.

ET HÅNDVÆRK GENNEM MANGE HÆNDER

Hos Honningkagehuset bliver der hver uge rørt omkring 300 kilo grunddej. Den består primært af mel og honning tilsat husets egen blanding af krydderier. Den præcise sammensætning er en velbevaret hemmelighed.

Grunddejen får lov til at modne i omkring 14 dage, inden den friskes op med blandt andet hævemiddel og æggeblommer. Herefter rulles dejen ud og bages i bageriets store stenovn.

"Det er bedst at bage honningkager i en stenovn, fordi de får varme fra bunden og dermed en mere stille og rolig afbagning", fortæller Henrik.



Selvom der hver uge skal mange kilo dej gennem bageriet, er produktionen fortsat præget af hænder frem for maskiner. Kagerne formes, fyldes og færdiggøres i hånden, og det kræver både tid og erfaring. Ingolf, som har været en del af bageriet i mange år, har i dag ansvaret for produktionen af honningkagerne.

”For 25 år siden lavede vi honningkager på samme måde, som vi gør nu. Intet er ændret”, fortæller Henrik.

HJERTET I TRADITIONEN

I dag findes der tre bagerier i Christiansfeld, som bager honningkager året rundt. Opskrifterne er forskellige, og spørger man rundt i byen, findes der flere bud på, hvilken der kommer tættest på den oprindelige. Hos Honningkagehuset holder man fast i den gamle opskrift, som har fulgt bageriet gennem generationer.

Netop krydderierne er ifølge Henrik en væsentlig del af det, der giver de forskellige honningkager deres særlige karakter. Hos Honningkagehuset bliver krydderierne købt enkeltvis og blandet efter husets egen opskrift.

Og selvom sortimentet gennem tiden er blevet udvidet med honningbomber og kager med forskelligt fyld, er det klassiske honninghjerter fortsat selve symbolet på traditionen.

I montren finder man i dag hjerter i flere størrelser side om side med blandt andet honningbomber med rosiner, mandler, sukat og nødder, abrikossnitter og varianter med smørcreme, marmelade, rom og kirsebær.

En af de nyere varianter er Rom og Kirsebær med romsmørcreme og Amarena-kirsebær. Men selv den har efterhånden 10-15 år på bagen. For hos Honningkagehuset er der ingen grund til hele tiden at opfinde noget nyt, når kunderne kommer efter det, de kender.

NÅR JULEN NÆRMER SIG

Hos Honningkagehuset bliver honningkagerne bagt året rundt, og særligt i løbet af sommeren og op mod jul, hvor mange besøgende finder vej til butikken. Christiansfelds status som UNESCO-verdensarv tiltrækker besøgende fra både Danmark og udlandet, og busser med blandt andet tyske, hollandske og engelske gæster lægger ofte vejen forbi byen og dens honningkager.

Men selvom sommeren byder på mange besøgende, er årets absolutte højdepunkt julen. Allerede omkring september begynder bageriet at skruer op for produktionen og opbygge et lager til de travle uger. For hvor sommerens salg fordeler sig over flere måneder, bliver en stor del af julesalget koncentreret på ganske få uger.

Her kommer kunder ind for at hente de honningkager, der for mange er blevet en fast juletradition. Samtidig sendes kagerne ud til kunder, der bestiller via webshoppen, ligesom de sælges gennem specialbutikker og indgår i virksomheders julekurve.

INGEN KOMPROMISSER

Efterspørgslen kan blive større, end det lille bageri kan følge med til.

”Der er rigtig mange kunder, som gerne vil have vores honningkager, men vi skal også passe på, for vi er et lille bageri og har ikke ubegrænset kapacitet. Derfor hænder det, at vi må sige nej til store bestillinger eller forretninger, som gerne vil sælge vores honningkager”, fortæller Henrik.

Det kunne være fristende at øge produktionen markant. Men for Ruth og Henrik må det ikke ske på bekostning af det, der gør kagerne unikke.

”Selvom efterspørgslen er stor, vil vi ikke gå på kompromis og gøre vores produktion industriel. Vores kager skal være håndlavede og unikke. Det er derfor, folk køber dem”, fortæller Henrik.

Så mens julen rykker nærmere, fortsætter arbejdet i det lille bageri i Christiansfeld. Dej bliver rørt, krydderier blandet og honninghjerter bagt i stenovnen – stort set på samme måde, som da Henrik selv begyndte i bageriet for 25 år siden.

VIDSTE DU?

I gamle dage var honninghjertet en del af en romantisk tradition. Når et par gik til præsten for at offentliggøre deres forlovelse, brød præsten et honninghjerter i to og gav de kommende ægtefolk hver sin halvdel som symbol på deres hjertelige forening.



Nyt liv i daggammelt brød

AF Malene Bøgedal Jørgensen

FOTO Shutterstock

Et brød behøver ikke være nybagt for at smage godt. Når brødet har ligget et par dage og er blevet lidt tørt, kan det sagtens få nyt liv i køkkenet i stedet for at ende i skraldespanden.

Selvom brødet ikke længere er helt så blødt og saftigt, som da det kom fra bageren, kan det stadig sagtens bruges. Faktisk egner det lidt tørre brød sig rigtig godt til en lang række retter, hvor det får en helt ny funktion.

Brug det eksempelvis til sprøde croutoner i salaten, rist det til bruschetta, lav arme riddere til morgenbordet eller forvandl det til rasp til panering. Du kan også bruge brødrester i en brødsalat, til sprøde toppings eller som base i en lækker dessert.

Så tænk dig om en ekstra gang, inden de sidste skiver ryger ud. Selv det tørre brød kan gemme på masser af gode måltider – det handler bare om at give det nyt liv i køkkenet.



Pain perdu (arme riddere)

AF Jakob Ramussen FOTO Peter Schlüter

INGREDIENSER

4 portioner.

- 4 stykker daggammelt hvidt brød uden skorpe (gerne tykke skiver)
- ½ liter sødmælk
- 4 æg
- 2 spsk. kanelukker
- Smør til stegning

FREMGANGSMÅDE

Læg brødet i blød i mælken i ca. 5-10 minutter. Pisk æg og kanelukker sammen og vend brødet deri på begge sider. Derefter smørsteges brødet på en pande indtil det er gyldent på begge sider. Læg derefter brødet på et stykke fedtsugende papir.

Servér evt. med en god vaniljeis, lidt bærkompot og karamelsauce som vist på billedet.



Nytårsdessert

med julens søde sager

AF Jakob Ramussen FOTO Peter Schlüter

På årets sidste aften må der gerne skrues lidt ekstra op for festlighederne – også når det gælder menuen. Og selvfølgelig skal middagen rundes af med en lækker dessert som prikken over i'et. Vi giver vores bud på festlige nytårsdesserter, hvor resterne af julens småkager får nyt liv og bliver en del af årets sidste søde servering.

Tarte au citron méringuée MED VANILJEKRANSE

INGREDIENSER

Ca. 8 personer.

- 1 økologisk citron
- 4 dl vand
- 200 gram sukker
- 500 gram vaniljekranse
- 1 liter god citronis
- 3 dl æggehvide
- 800 gram flormelis
- Små sprøde marengs
- 4 tsk. sprøde chokoladespåner
- 4 tsk. frysetørret hindbær
- Lidt guldstøv

FREMANGSMÅDE

Skræl citronen med en kartoffelskræller. Skær skrællen i tynde strimler (julienne). Giv dem et hurtigt opkog i 4 dl. vand og 200 gram sukker. Lad dem ligge i sukkerlagen og sæt dem på køl indtil servering.

Find en passende form til dine nytårsdesserter. I vores tilfælde har vi brugt en silikonemåtte hvor formene er rektangulære.

I bunden lægges en god bund af knuste vaniljekranse. Ovenpå anrettes citronis helt op til toppen af formen. Derefter sættes den på køl, gerne minimum 12 timer før brug. Er du ikke til citronis, anbefaler vi en hjemmelavet vaniljeis. Se opskrift på side 30

Kort før servering piskes æggehvider helt stive med en håndpisker. Derefter piskes flormelis i, lidt efter lidt. Hvis marengsen ikke er helt fast og blank, tilsættes en smule mere flormelis. Kom derefter marengsen i en sprøjtepose med en lille stjernetyl.

Ved anretning vendes ismassen ud af formen, og placeres med de knuste vaniljekranse nederst. Ovenpå sprøjtes marengs på toppen. Marengsen brændes derefter med en bunsenbrænder. Ovenpå pyntes med små sprøde marengs, syltet citronskal, chokoladespåner, tørret hindbær og til sidst guldstøv. Velbekomme.

Citronis

INGREDIENSER

Ca. 2 liter is

- 0,6 liter piskefløde
- 0,3 liter sødmælk
- 0,3 liter friskpresset citronsaft
- 350 gram sukker
- 3 dl pasteuriserede æggeblommer

FREMANGSMÅDE

Fløde, mælk, citronsaft og sukker varmes op til ca. 90 grader. Derefter legeres massen med æggeblommer ved at piske æggene over i cremen ved lav varme og kraftig piskning. Hældes over i en kold skål og sættes på køl. Når massen er kold køres den på ismaskine.

Vaniljeis

INGREDIENSER

Ca. 1,5 liter is

- 0,5 liter piskefløde
- 0,5 liter sødmælk
- 180 gram sukker
- 30 gram god vaniljesukker (eller 210 gram sukker og 1 god vaniljestang)
- 2 dl pasteuriserede æggeblommer

FREMANGSMÅDE

Fløde, mælk, sukker og vaniljesukker varmes op til ca. 90 grader. Derefter legeres massen med æggeblommer ved at piske æggene over i cremen ved lav varme og kraftig piskning. Hældes over i en kold skål og sættes på køl. Når massen er kold køres den på ismaskine.

Nytårs æble isdessert

MED VANILJEKRANSE

INGREDIENSER

Ca. 8 personer.

- 500 gram vaniljekranse
- 4 syltige æbler
- 200 gram sukker
- 50 gram god vaniljesukker
- 1-1,5 liter god vaniljeis
- 4 tørrede æbleskiver (kan købes i de fleste supermarkeder)

FREMANGSMÅDE

- Æblekompotten laves ved at skrælle æblerne, skære dem i grove tern og koge dem i en gryde tilsat sukker og vaniljesukker. Sæt låg på og lad det småsimre ved svag varme indtil æblerne er møre. Sættes på køl.
- I en rund springform drysses et godt lag knuste vaniljekranse i bunden. Fyld formen ud med vaniljeis og sæt formen på frost i minimum 12 timer.
- Ved servering vendes isdesserten ud af formen, placeres med de knuste vaniljekranse i bunden på et fad. Anret den lækre æblekompot ovenpå, derefter lidt grovknuste vaniljekranse samt de sprøde æbleskiver. Kagen skæres ud ved servering. Nok til 4 personer.

Mokkais

INGREDIENSER

Ca. 1,5 liter is

- 0,5 liter piskefløde
- 0,5 liter sødmælk
- 210 gram sukker
- 40 gram nescafé
- 2 dl pasteuriserede æggeblommer

FREM GANGSMÅDE

Fløde, mælk, sukker og mokka varmes op til ca. 90 grader. Derefter legeres massen med æggeblommer ved at piske æggene over i cremen ved lav varme og kraftig piskning. Hældes over i en kold skål og sættes på køl. Når massen er kold køres den på ismaskine.

Tiramisu

MED HONNINGKAGEBUND

INGREDIENSER

Ca. 8 personer.

- 2 honningkager (uden chokoladeovertræk)
- 4 dl kold/stærk kaffe
- 1 liter god mikkais
- 50 gram mascarpone
- 50 gram creme fraiche 38 %
- 1 dl piskefløde
- Revet skal fra 1 økologisk lime
- 75 gram flormelis
- 25 gram god vaniljesukker

FREM GANGSMÅDE

- Honningkager lægges i blød i den kolde kaffe i ca. 1 minut, eller indtil de føles helt bløde.
- I en passende form lægges honningkagerne i bunden. Fyld derefter formen ud med is. Sættes på køl i ca. 12 timer.
- Lige inden servering piskes mascarponecremen; mascarpone, fløde, creme fraiche, limeskal, flormelis og vaniljesukker piskes stift.
- Ved servering anrettes mascarponecremen ovenpå (enten med en sprøjtepose eller som små "æg" som vist på billedet)



Branchenyt

Bagerens julegave blev taget tilbage

AF Mikkel Dahlqvist
FOTO Shutterstock

Denne jul blev alligevel ikke den første jul i mere end 100 år, hvor danskerne kunne købe julelækkerier uden chokoladeafgift. Der kom et folketingsvalg i vejen, og derfor må bagerne også denne jul holde styr på en af Danmarks mest besynderlige afgifter.

Der var ellers lagt op til lidt af en julegave til landets bagere og konditorer, da den daværende regering i sommeren 2025 meddelte, at den mere end 100 år gamle chokoladeafgift skulle afskaffes. Planen var, at det skulle ske fra 1. juli 2026.

Hos Bager- og Konditormestre i Danmark (BKD) var begejstringen ikke til at tage fejl af. Efter 20 års kamp mod afgiften kunne organisationen konstatere, at chokoladeafgiften endelig havde fået fred.

Men champagnen nåede knap nok at blive flad og lunken, før branchen blev ramt af lidt af et chok. For inden afskaffelsen nåede at blive formelt vedtaget i Folketinget, kom der et valg. Og da en ny regering rykkede ind i ministerkontorerne, var lysten til at fjerne chokoladeafgiften forsvundet.

Så når bagerne denne jul fremstiller konfekt, kager og andre søde sager til julebordet, skal de stadig navigere i en afgiftslov, der har eksisteret siden 1922.

IKKE KUN CHOKOLADE

Og navnet snyder faktisk lidt. For chokoladeafgiften er langt fra kun en afgift på den plade chokolade, du finder på supermarkedets hylde. Den omfatter også blandt andet slik og marzipan, ligesom reglerne kan betyde, at andre produkter, der indeholder afgiftspligtige ingredienser, bliver omfattet.

Det er en af grundene til, at BKD gennem mange år har kaldt afgiften både kompliceret og ulogisk. For bageren handler det ikke bare om at betale en afgift. Der skal også bruges tid på at finde ud af, hvilke produkter der er omfattet, hvordan de skal opgøres, og hvor meget der skal betales. Den tid kunne være brugt bedre i bageriet og på at skabe værdi for kunderne.

KUNDEN BETALER I SIDSTE ENDE

Chokoladeafgiften kunne måske bare lyde som et problem for bagerens bogholder. Men regningen forsvinder ikke, bare fordi kunden aldrig ser ordet "chokoladeafgift" på bonen.

Afgiften og arbejdet med at administrere den er en omkostning på samme måde som mel, smør, lønninger og strøm. Derfor er kunderne i sidste ende også med til at betale.

Faktisk vurderede Skatteministeriet selv, da afskaffelsen blev foreslået, at den ville give en samfundsøkonomisk gevinst på omkring en halv milliard kroner om året fra 2027. Langt størstedelen skulle komme fra at fjerne chokoladeafgiften.

Men den gevinst må både bagere og kunder altså skyde en hvid pil efter. For afskaffelsen nåede aldrig helt i mål. Derfor går landets bagere endnu en jul i møde med en chokoladeafgift, som vi ellers havde regnet med skulle være fortid.



Honninghjerter

Julen er lig med traditioner, og for mange hører bagerens honninghjerter december til. Den krydrede duft, det søde overtræk og det klassiske hjerte er indbegrebet af jul og hygge.

Så hvorfor ikke bruge honninghjertet som en lille julehilsen? Besøg din lokale bager, og tag et honninghjerter med hjem til én, du har kær. En lille, sød gestus, der både smager og dufter af jul – og sprede lidt ekstra juleglæde.