



Julebag

Instruktion

- Læs spørgsmålene
- Find svarene i teksten
- Svar **kort** på spørgsmålene



1. Er julebagning en ny tradition?

2. Hvorfor er danskerne glade for at bage selv?

3. Hvilke kager blev bagt af rugmel med honning?

4. Hvad fik folk, der arbejdede på en gård, mere end pebernødder?

5. Hvad kaldes de mest populære julekager i dag?

6. Hvad gør danskerne med julehjerter og kagemænd?



Julebag

Julebagningen er en af de gamle traditioner. Danskerne er meget glade for at bage selv, for ingen købekager dufter og smager så godt som de hjemmebagte. Men de fleste af de småkager, som vi i bager i dag, var ikke almindelige før 1850'erne, da en ovn blev almindeligt udstyr i hjemmene.

Klejner og pebernødder har været kendt siden Middelalderen. Pebernødderne blev bagt af rugmel med honning og tilsat stærke krydderier. De var sikkert været hårde at sætte tænderne i, men de var de eneste søde sager, der blev serveret, og den eneste form for "slik" børnene kendte.



På landet var pebernødder ofte en del af "julerenten". Det var den belønning, gårdens folk fik for godt arbejde. De fik også julekager (dvs. brød), æbleskiver og andre madvarer. Man gemte dem og spiste dem, når man havde lyst. Disse små gaver var faktisk var en del af lønnen. Nogle steder blev kagerne også kaldt for julegaver. Det er sikkert derfor, at vi giver gaver til hinanden i dag. Det blev først almindeligt i forrige århundrede.

Selv om der i vore dage er mange opskrifter at vælge imellem, ændrer julens traditioner sig ikke. Det er faktisk de samme kager, man bager år efter år.

I dag kan danskerne bedst lide vanillekranse, brune kager, pebernødder, klejner og julehjerter og kagemænd. Julehjerter og kagemænd spiser vi dog ikke. Dem hænger vi på træerne.

