



## Juledrikke

### Instruktion

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



1. Hvad kan danskerne ikke undvære i december måned?

---

2. Hvor kommer julegløgg fra?

---

3. Hvorfor elsker vi gløgg?

---

4. Hvad spiser danskerne til snaps?

---

5. Er der alkohol i hvidtøl?

---

6. Er der alkohol i børnegløgg?

---





## Juledrikke

Vi kan næsten ikke forestille os en december uden gløgg og æbleskiver. I enhver dansk daginstitution, på enhver arbejdsplads og også i mange familier er der tradition for at samles rundt om den varme gløgg. Gløggen kommer som så mange andre af vores juleskikke fra vores svenske naboer.



Vi drikker den svenske drik hele december, og det er vel ikke så underligt. Den varme drik er rigtig god til det kolde og mørke decembervejr. Gløgg kan varieres efter smag og behag.

Til de voksnes jul hører også at krydre brændevin (snaps) med forskellige krydderurter eller bær. Dette skal gøres i god tid inden jul. Der er tradition for, at der aldrig må mangle snaps på julebordet. Og sammen med silden er snapsen fast inventar til den traditionelle danske julefrokost.



Der er de senere år blev en tradition, at de forskellige bryggerier kommer med deres egen juleøl. Allerede i starten af november kommer de første i butikkerne. Juleøllet er stærkere end den almindelige øl, og det er let at finde en, der passer i smag. Der er nok at vælge imellem.

Hvidtøl eller nisseøl er den traditionelle drik til risengrøden. Den er uden alkohol og børn elsker den.

## Børnegløgg

### Ingredienser

5 dl. solbærsaft  
5 dl. æblemost  
1 stk. hel kanel  
1 lille stykke hel ingefær  
5 hele nelliker  
50 g. mandelsplitter  
75 g. rosiner



### Fremgangsmåde

Det hele, undtagen mandler og rosiner varmes igennem og trækker. Kanel, ingefær og nelliker fiskes op. Mandler og rosiner tilsættes.