

GADTOFT & VISHOLM

TEMA: FROST OG JULESTEMNING

JULEBAG
INGEN SAG

JUL UDEN
STRESS

Den perfekte guide
til julemenuen

SPIS OG

SPAR

Budgetvenlig
madplan med
Grøn Balance

INTERVIEW

Med Annemette Voss

”Corona har ændret enormt meget for os alle sammen.”

Hvordan holder I jul som skilsmissefamilie?

I år skal to af mine drenge fejre juleaften med deres far. Sådan er det hvert andet år, og det er helt nyt. For mig skal juleaften ikke holdes den 24. december. Jeg har ikke behov for at holde to juleaftener for børnenes skyld. De har jo en juleaften hos deres far, så på en eller anden måde ville det også være at underkende den jul, han holder. Men vi plejer at gøre noget med alle ungerne, hvor vi hygger os og åbner gaver sammen. Det kan eksempelvis være en advent, hvor vi lige hygger det ekstra.

Nu har jeg også holdt 9 juleaftener sammen med min eksmand. Det er nogle rigtig gode juleaftener de holder i hans familie, og derfor finder jeg en ro i det. Jeg får ikke at mine børn går glip af noget de år, hvor vi ikke er sammen juleaften.

Hvad er en rigtig juleaften for dig?

Jeg synes, at maden er vigtig. Altså jeg laver virke ig den bedste andesteg. Det sjove er, at vi aldrig har spist and i min familie, vi har altid kun fået læskesteg. Så jeg tænkte, at det må jeg fandme kunne gøre, og så satte jeg mig til at læste over 10 forskellige opskrifter på andesteg for at forstå, hvad der går igen. Min andesteg er derfor endt med at blive en blanding af Meyers, Valdemarsros og min egen opskrift. Jeg synes det er rigtig lækkert med appelsin, timian, svesker og æbler i fyldet.

Noget andet, der er vigtigt, er sovsen. For det første skal der både være læskestegsovs og andesauce, og man SKAL kunne smage forskel. Jeg kan ikke forstå, at man laver to sovs, som nærmest er identiske. Så den ene laver vi på rødvin, appelsin og timian, alt det som passer til andesteg, og den anden er en opbagt brun sovs. Det er vigtigt for mig, at der er forskel, og så skal det hænge ved på tallerne.

”Jeg har ikke behov for at holde to juleaftener for børnenes skyld.”

Annemette er mor til 3 drenge og har helt klare principper omkring en juleaften med børn. Her spiser børnene samtidig med de voksne, de venter med at åbne

gaver til alle er klar, og så er der kun én mandelgave på højkant, når risalamanden serveres.

Jeg har aldrig forstået de familier, som spiser julemaden klokken halv seks. Altså det er jo ikke børnene der stresser og er sultne, de hygger sig jo bare. Og det der med, at de skal have julegaver inden maden, fordi de ikke kan vente længere. Altså hvis du lærer dem, at man får julegaver om formiddagen, så er det klart. Men i min familie har jeg aldrig fået julegaver før efter maden, og jeg har aldrig spist før de voksne. Det har simpelthen aldrig været et problem.

Det samme gælder mandelgaven. Altså jeg har fejret juleaftener, hvor der har været mandelgave til alle børnene. Det er simpelthen ikke mig. Der er ingen mandelgave, og det er ikke jegyldigt, om det er et barn eller en voksen der får den. Måske er jeg upædagogisk eller også er jeg super pædagogisk, jeg ved det faktisk ikke helt.

Hvordan ændrer corona julen 2020 for dig?

Corona har ændret enormt meget for os alle sammen. J-Dag er så lyst, der er færre arrangementer, familiekomsammener og alt, hvad det indebærer. Derfor er det også så vigtigt, at vi nyder julen på en ny måde i år. Lad os sammen finde glæde i de små ting og værdsæt dem. Jeg har netop udgivet en produktserie af julekøkken på min webshop. Jeg sender altid julekøkkenet ud, og håber, at I alle vil gøre det i år. Vi skal nemlig lære at vise kærlighed og omsorg på nye måder i 2020.

Annemette Voss Fridthjof (36 år) er kagebogsforfatter, foredragsholder og deler på sin Instagram ud af hverdagen uden filter.

Annemette udgav sin nyeste bog 'Kagebogen' den 8. oktober. Den består af 59 skønne opskrifter, som alle egner sig til hverdagens lejligheder. Målet med bogen er, at bringe de gode gamle skærekager til live. Selv savner Annemette indimellem dengang, hvor alt ikke handlede om flødeskumsrosetter, perfekte snit og sirlige chokoladesnirker. 'Kagebogen' er derfor en hyldest til den tid, hvor bagning ikke krævede særlig kunnen, andet en glæden ved god smag, duften af hjemmebag og hygge i køkkenet.

På næste side deler Annemette opskriften på en af kagerne fra 'Kagebogen', som omfavner alle julens skønneste krydderier.

Følg Annemette på [@annemettevoss](#)



SIRUPSKAGE

Sværhedsgrad: medium

Størrelse: springform, diameter ca. 28 cm

Arbejdstid: 40 min.

Bagetid: 45-50 min.

Kagedej

2 æg str. M/L
250 g hvidt sukker
125 g smør
250 g mørk sirup
375 g kagemel (eller
alm. hvedemel)
2 tsk kanel
1 tsk stødt nellike
1 tsk kardemomme
½ tsk stødt ingefær
1 tsk natron
1½ dl kærnemælk

Fyld

2 dl god appelsinmarmelade
300 g smør (stuetemp.)
300 g flormelis
1 tsk vaniljepasta

Chokoladeganache

200 g god mørk chokolade
200 g piskefløde
20 g glukosesirup

Sirupskage

Tænd ovnen på 170 grader varmluft. Pisk æg og sukker længe i en skål til en lys og luftig æggesnaps. Smelt smørret sammen med siruppen i en lille gryde og lad det køle af et øjeblik, inden det vendes sammen med æggesnapsen. Bland melet med kanel, nellike, kardemomme, ingefær og natron og sigt det ned i dejen. Tilsæt kærnemælk og rør dejen godt sammen.

Smør en springform med en diameter på 28 cm med smør og drys med mel i et jævnt lag. Fordel dejen i formen og bag kagen i den varme ovn i 45-50 minutter. Køl kagen helt af i formen og flæk den dernæst horisontalt med en savtakket kniv i to lige tykke bunde.

Fyld

Smør appelsinmarmeladen ud over den nederste bund i et jævnt lag. Pisk smør, flormelis og vaniljepasta grundigt sammen i en skål til en meget lys og luftig smørcreme. Kom cremen i en sprøjtepose og fordel den over marmeladen. Læg den anden sirupskagebund på som 'læg'.

Chokoladeganache

Hak chokoladen mellemfint og kom den i en dyb skål. Varm fløden og glukosesiruppen op til lige under kogepunktet i en lille tykbundet gryde. Hæld den varme fløde direkte over den hakkede chokolade ad to omgange. Mens du hælder, rører du i små cirkulære bevægelser på bunden af skålen med en dejskraber, indtil du har en glat ganache. Hvis ganachen skulle skille, så bevar roen. Prøv at blende den kortvarigt med en stavblender for at samle den igen. Overhæld kagen med chokoladeganachen og lad den sætte sig før servering.