



Det sprøde julehus

Da Sharmi Albrechtsen flyttede til København med sin danske mand, tog hun sine amerikanske traditioner med hjemmefra.

En af dem er de fantasifulde gingerbread-huse, der bages ved juletid og stilles frem i hjemmets stuer.

I ugerne op til jul gør Sharmi Albrechtsen meget ud af at åbne hjemmet for venner og bekendte. Glassene med guldkant er købt i New York. »I USA er de uundværlige på det festdækkede bord,« fortæller hun.



Restaurant Den Gule Cottage i Klampenborg er et af de huse, Sharmi Albrechtsen bedst kan lide i københavns-området. Hjemme i køkkenet blev det til en kopi i gingerbread-dej.



Hans og Grethe ville juble af glæde, hvis de så Sharmi Albrechtsens flotte gingerbread-huse: Vinduerne er gemt bag skodder af fine små vafler, dørene er af ægte marcipan, og taget er lagt med lakridspastiller. Det fineste florsukker ligger snehvidt på tagryggen, og under det hele gemmer sig den lækreste, sprøde ingefærkage. Men der ligger også mange timers arbejde bag de dekorative huse. Til gengæld står de stolt udstillet helt frem til jul, hvor gæster og familie fra ind- og udland samles om højtiden i hjemmet nord for København.

TYSK FORBILLEDE

Gingerbread er en hård fast dej, der i smag og konsistens minder om brunkagedej, og som stikkes ud i forskellige figurer eller skæres ud og bages efter skabeloner. Dejen kan også samles med en glasur og pyntes til fantasifulde huse – en tradition som i dag er særlig udbredt i USA.

I Danmark er traditionen derimod ikke nær så udbredt, men man skal såmænd bare en tur over på den anden side af Øresund for at finde fine eksempler på gingerbread-huse. Der kaldes de blot for pepparkakshus. I virkeligheden har traditionen sin oprindelse i oldtidens Europa, og gingerbread bages i dag i utallige variationer.

I middelalderens England betød gingerbread syltet ingefær. Ordet var afledt af det oldfranske ord gingebras, som igen havde sin oprindelse i den latinske betegnelse for krydderiet, zingebar. Gennem tiden begyndte man at anvende krydderiet i kager over det meste af Europa, og mange af dem bages fortsat.

ARVEN FRA EUROPA

Den amerikanske gingerbread-tradition blev bragt over Atlanterhavet af de mange nordeuropæiske nybyggere, der i midten af 1800-tallet strømmede til 'Den Nye Verden'.

I Amerika blev opskrifterne ændret alt efter hvilke krydderier, som var tilgængelige. I New England bagte man gingerbread med ahornsirup, mens man i det øvrige nord- og midtvesten, hvor mange skandinaver slog sig ned, bagte lokale udgaver af svenske pepparkakor. Efterhånden har de amerikanske gingerbreads udviklet sig til fantasifulde huse baseret på kagedej i et utal af varianter.

AF HENRIK KERN-JESPERSEN / FOTO: MARIA GOTTHARD
Se Plus-service bagerst i bladet



Gingerbread-dej egner sig lige så godt til almindelige småkager som til store, dekorative huse. Brug forskellige udstikkere til kager formet som mænd, stjerner og juletræer og giv dem pynt og knapper – f.eks. som her med funkende cocktailbær.

Tips: Kager bagt af gingerbread-dej kan holde i flere måneder, hvis de opbevares i en lufttæt beholder. Dejen kan forberedes op til en uge før bagning, såfremt den opbevares i køleskab, og overskydende dej kan fryses og siden bages efter optøning.

Franskmændene bager pain d'epices, og i Holland og Belgien bages de berømte hollandske spekulatius-kager, der i smag minder om de berømte Bastogne-kager, som vi også kender fra supermarkederne herhjemme.

Mest berømte er de bløde og glaserede lebkuchen, der bages i Tyskland op til jul – en opskrift der stammer fra det berømte 'Christkindlmarkt' i Nürnberg.

Det er også herfra, at traditionen med de dekorative kagehuse oprindeligt stammer. I Tyskland kaldtes de Knusperhäuschen, Lebkuchenhäusel eller Hexenhäusel (heksenhuse), og det var selvfølgelig dem, der inspirerede til folkeeventyret om Hans og Grethe, der siden blev videreført af brødrene Grimm.

Men ingen andre steder i verden er traditionen i dag så udbredt som i USA.

Sharmi Albrechtsen flyttede til Danmark for halvandet år siden efter i nogle år at have boet i London med sin mand

Thomas. De mødte hinanden i 1996 i Washington, hvor Thomas var på ferie, og flyttede senere sammen i London, hvor Thomas var udstationeret.

Sharmi er født i USA af indiske forældre, og hendes mor laver fremragende mad, men udelukkende indisk. Som barn fik det Sharmi til selv at tage affære i køkkenet, når der skulle bages kage til klassen.

ELEV HOS LENÔTRE

Trods en baggrund i PR- og medieverdenen har hun i stedet valgt at undervise og arbejde med madlavning. Hun har været elev hos mesterkonditoren Gaston Lenôtre i Paris og arbejder i øjeblikket på en dessertbog for et engelsk forlag. I november og december underviser hun i gingerbread- og dessertfremstilling hos HOF i Gentofte, og hvis det ikke var fordi, at et nyt familiemedlem var på vej, ville hun kaste sig ud i endnu flere aktiviteter.

Denne grunddej egner sig lige så godt til kager, gingerbread cookies som til huse, gingerbread houses. En portion dej passer til et hus.

GINGERBREAD

Grunddej:

425 g mel
1/4 tsk salt
1 tsk bagepulver
2 tsk stødt ingefær
1 tsk kanel
1/2 tsk stødt muskatnød
120 g smør
120 g sukker
160 g sirup

Sukkerlim (til et hus):

3 pasteuriserede æggehvider
550 g florsukker
evt. frugtfarve eller kakao til farvning af limen.

Skær smørret i terninger og rør det blødt. Pisk mel, salt, bagepulver og krydderier sammen. Rør smør og sukker sammen i en skål til blandingen er luftig. Tilsæt sirup og pisk gradvis melblandingen i smør- og sukkerblandingen (anvend en elpisker på lav hastighed), så det giver en tæt

kagedej. Saml dejen i en kugle og tryk den let flad med hånden – det gør den nemmere at rulle ud. Pak dejen ind i plastfolie og lad den hvile to timer i køleskabet.

Kager: Varm ovnen op til 200°. Dæk to bageplader med aluminiumsfolie og drys dem let med mel. Del dejen i kugler af størrelse med en lille grapefrugt og rul dem ud på et bord drysset med mel – en ad gangen. Stik små kager ud af dejen efter eget ønske, sæt figurerne på pladerne og bag dem i 8-10 minutter, til de er faste og begynder at tage farve i kanterne. Man kan sagtens bage to plader ad gangen. Lad kagerne køle af på pladen, løft dem forsigtigt af med en paletkniv og lad dem blive sprøde på en bagerist.

Hus: Overfør målene fra skabelonen (se side 158) til et stort stykke karton og klip skabelonerne ud efter de anviste mål. Varm ovnen op til 175°. Drys et stykke aluminiumsfolie med mel. Rul et lille stykke af dejen ud til ca. 1/2 cm's tykkelse. Læg et stykke skabelon ovenpå og skær det overskydende dej fra. Løft

dejen med folie (benyt en paletkniv) og placer dejen på en bageplade klædt med bagepapir eller på en særlig bagemåtte (fås i velassorterede køkkenbutikker).

Fortsæt på samme måde med de øvrige skabeloner. Vinduer og døre skæres ud med en kniv i ønsket størrelse i de dejstykker, der passer til husets vægge. Bag dejen i 15-20 minutter, fjern folien og lad stykkerne køle af på en bagerist natten over.

Bland en sukkerlim til at samle huset: Pisk hviderne skummende, men endnu ikke tørre. Pisk gradvis florsukkeret i (ca. 5 min.), indtil massen har en smørbar konsistens. Ønsker man en anden farve end hvid, kan man tilsætte frugtfarve eller kakao efter eget valg. Opbevar limen tildækket i køleskabet, indtil den skal anvendes. Vær opmærksom på, at limen stivner hurtigt og bliver hård som bolsjer. Opbevar den derfor pakket ind i tætsluttende plastfilm.

Samling af hus: Dæk et spækbræt med aluminiumsfolie, så det danner husets fundament. Sprøjt en vinkel på

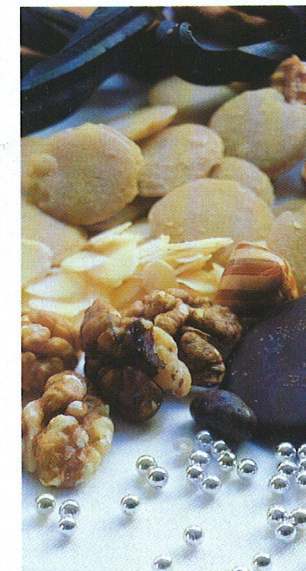
90° med sukkerlim, der til den ene side svarer til længden på husets endevæg med gavl og til den anden side svarer til længden på en sidevæg. Smør enderne af væggene med sukkerlim, der hvor de skal møde hinanden. Placer dem i vinklen på aluminiumsfolien, så de møder hinanden. Hold fast, mens sukkeret stivner – det tager ca. 15 min. Anvend et par dåser til at støtte væggene. Fortsæt med de øvrige to vægge på samme måde, men sørg for at alle væggenes sider smøres med sukkerlim, så de klæber til hinanden. Hold på væggene, til de kan stå af sig selv (støt dem med dåser) og lad det tagløse hus tørre i 30 min.

Byg taget på. Smør en stor mængde sukkerlim langs toppen af væggene og en tyk stribe langs kanten af tagstykkerne. Klæb tagstykkerne mod hinanden på den lange side, så de danner en vinkel, og placer taget oven på huset, så det passer med gavlen. Hold let på taget, til det sidder fast og støt det med et par høje dåser på hver side. Lad huset tørre ved stuetemperatur natten over.

PYNT TIL KAGER OG HUSE

Kun fantasien sætter grænser for pynt til figurer og huse af gingerbread. Gå på jagt i specialbutikker og supermarkeder – de er fyldt med kagepynt – og se godt efter på slik- og chokoladehylderne:

- Gule, grønne og røde cocktailbær bliver til fine knapper. Det samme gælder guld- og sølvkugler i knasende sukker.
- Gammeldags isvafler bliver til fine grantræer, hvis de dækkes med sukkerlim, farvet med grøn frugtfarve.
- Kokosmel og florsukker drysses på tag og træer som sne.
- Små dessertvafler bliver til fine skodder og døre.
- Mandler og nødder i flager er fine som tagbelægning.
- Endelig kan man nøjes med at 'tegne' på huset med glasur og sukkerlim i en sprøjtepose, evt. tilsat kakao el. frugtfarve.



MedlemsButikken
WWW.FDB.DK

Genvej til gode tilbud

Bestil on-line, når det passer dig.
Det er hurtigt, nemt og bekvemt.

Bestil og hent

Kvickly, SuperBrugsen, Dagli'Brugsen, LokalBrugsen og OBS!

