

TEST Brunkager er julens hjørneste

Rema 1000's brunkager minder om mormors jul. Irma får ekstra point for at nytænke en klassiker.

KATRINE NADIA JØRGENSEN

De bedste brunkager kommer fra Rema 1000, og de vinder, fordi de fører begge testdommere tilbage til barndommens jul med deres tilpas krydrede smag af kanel, kardemomme og krydderier. »De har en klassisk smag, fordi de smager tydeligt af kanel, nelliker, kardemomme og er meget kraftigt krydret«, siger Michael René, der er lektor på Københavns Professionshøjskole og ekspert i sensorik og smagning. »De smager dejligt af sirup, er kara-

melliseret på en lækker måde og har en rigtig fin sprødhed«, siger Magnus Vestergaard, chefkonditor på Hotel d'Angleterre, mens han vender, drejer og dufter til de runde kager med snorlige kanter, der har synlige spor af kanel stroet hen over overfladen. Og den stærkt krydrede og karamelliserede smag er sammen med en blød smag af smør netop det, der får Rema 1000's brunkager til at hæve sig over de fem øvrige konkurrenter, slår begge dommere fast.

»Det er meget vanskeligt at rykke ved den klassiske brunkagesmag, der altid er krydret«, siger Magnus Vestergaard, der har stået i lære i Danmarks ældste konditori, La Glace, hvor han bagte tusindvis af brunkager hvert år til jul.

»Jeg holder meget af de klassiske brunkager, der smager, som vor mor lavede dem. De får minderne frem, og derfor er det vigtigt at holde fast i traditionen«, siger Magnus Vestergaard. Og de overvejelser står dommeren langt fra

alene med, forklarer Caroline Nyvang, der arbejder med madkultur som seniorforsker ved Det Kongelige Bibliotek:

»Jeg tror, at brunkagens popularitet skyldes dens krydrede smag. Den giver nemlig mulighed for en del personlig variation, og ligesom frikadellen har mange familier deres helt særlige opskrift, som de synes smager helt rigtig. Og så stemmer det også meget godt overens med, at julen er præget af stærke krydderiindtryk«, siger hun og forklarer, hvordan bestemte lugte kan aktivere vores juleminder fra barndommen.

»Der er en nær forbindelse mellem vores lugtesans og vores hukommelse, så markante dufte kan være en hjørneste i traditioner. De kan være med til at hense os til forgange års juleaftener«, uddyber hun.

Harepus brugte samme opskrift

Brunkagen er tilsyneladende en dansk opfindelse af ældre dato, for den lille

krydrede kage optrådte første gang i en dansk kagebog fra 1860.

»Årstallet giver god mening, for her begynder vi at se støbejernskomfurer i hjemmene, hvilket er en forudsætning for småkageproduktion på plader«, forklarer Caroline Nyvang.

Forløberen for brunkagen hed peberkagen, og de fleste af os kender den fra bagermester Harepus' børnesang om den lille kage, der kan spores helt tilbage til middelalderen.

Dengang var den en lille rund krydret kugle, ligesom mange andre småkager fra den tid, men ingredienslisten var stort set den samme som i dag, mener madhistoriker Caroline Nyvang. Og det er måske netop et tegn på, at brunkagen aldrig helt slipper taget i os, at opskriften har mere end 600 år på bagen. Men den måde, vi spiser den på, har til gengæld forandret sig.

Middelalderens peberkage blev knust og hældt i sovsen som en ekstra smags-



forstærker, tilføjer madetnolog Frederikke Heick, og den blev brugt i maden hele året. Men først i midten af 1800-tallet blev traditionen med småkager til jul almindelig, og her blev brunkagen et fast element. Den klassiske middelaldermag af nelliker, kardemomme og kraftige krydderier bliver lig med smagen af jul, og sådan er det stadig den dag i dag.

»Det er interessant, at vi holder så stædigt fast i vores traditioner, at vi simpelt hen kan se rester af middelalderen i store dele af vores julemad i dag. Vi propper nelliker i vores medisterpølser, og brun-

kagerne serverer vi kun til jul«, siger Frederikke Heick.

Irma nytænker brunkagen

Selv om Lørdagslivs to testdommere også foretrækker den klassiske smag af brunkager, som de finder i æsken fra Rema 1000, lader de en mere eksperimenterende variant fra Irma få hele fem tjektegn og dermed testens næstbedste placering. Men det kræver en længere tænkepause samt en grundig diskussion af, om en brunkage, der smager kraftigt af både ingefær og appelsin, kan få så god en placering.

KRYDRET JULESMAG. Brunkager er fyldt med krydderier, så de både smager og dufter af jul. Foto: Therese Jægtvik

Irmas brunkage bevæger sig langt væk fra den klassiske krydrede middelaldermag og bryder derfor med forventningerne til, hvordan en brunkage skal smage. Alligevel giver dommerne Irmas variant point for opfindsomheden.

»Jeg vil gerne belønne forandringen. Selv om den næstbedste er markant anderledes end alle de øvrige, mener jeg også, at vi skal huske at hædre nytænkningen«, siger Magnus Vestergaard, og Michael René indskyder, at familien Danmark nok ikke skal forvente, at hele bordet spiser med, hvor Irmas variant bliver stillet frem til julefrokosten:

»Den kommer til at dele bordet i to. Enten elsker man den, eller også foretrækker man en mere traditionel«, siger Michael René.

Den koster til gengæld næsten tre gange så meget som testvinderen fra Rema 1000, og det tyder på, at prisen ikke er afgørende for kvaliteten. Testens tredjebeste pose brunkager finder vi hos Lidl, og den er med en kilopris på blot 24 kroner en af testens billigste. Til sammenligning koster Irmas brunkager hele 137,50 kroner per kilo. Alligevel er der blot et tjektegn, der adskiller de to poser. lordagsliv@pol.dk

FAKTA

Sådan gjorde vi

Politiken bad to testdommere om at bedømme seks forskellige varianter af supermarkedets brunkager.

Dommerne blindsmagte og bedømte produkterne med fokus på smag og konsistens. De gav en samlet bedømmelse mellem et og seks tjektegn, hvor seks tjektegn er bedst.

Karaktererne på siden er oprundede gennemsnit af dommernes karakterer. I de tilfælde, hvor to produkter fik samme karakter, er det billigste produkt blevet placeret bedst i testen.

Magnus Vestergaard er uddannet kok og konditor og stod i lære i La Glace, Danmarks ældste konditori. På trods af sine blot 29 år er han chefkonditor på Hotel d'Angleterre i København.

Michael René er fødevarer ekspert og lektor hos Københavns Professionshøjskole. Han blogger om fødevarer på michaelrene.com og har ageret smagsdommer for danske medier i mere end 14 år.



JULENS BRUNKAGER

Købt i: Rema 1000
Pris: 10 kroner for 200 g. Kilopris: 50 kroner



Michael René: Klassisk smag, smager tydeligt af kanel, nelliker, kardemomme og er meget kraftigt krydret. God rørsukker-, honning- og mandelsmag. Den er både sød og godt krydret.

Magnus Vestergaard: Smager dejligt af sirup, er karamelliseret på en lækker måde og har en rigtig fin sprødhed. Flot farve.



ØKOLOGISKE BRUNKAGER

Købt i: Irma
Pris: 27,50 kroner for 200 g. Kilopris: 137,50 kroner



Michael René: Utrolig delikat. Innovativt, kraftigt krydret, smager af ingefær, kanel, honning, anis og har en lakridsagtig note. Teksturen er dog lidt sær.

Magnus Vestergaard: Den er kraftigt krydret, smager af ingefær og appelsin. God og innovativ! Jeg vil gerne belønne forandringen. Vi skal huske at hædre nytænkningen.



FAVORINA

Købt i: Lidl
Pris: 12 kroner for 500 g. Kilopris: 24 kroner



Michael René: Den visuelle del mangler – mandlerne er usynlige, men smagen er meget delikat: sød kanel- og kardemommessmag. Støvet, lysebrun, gylden.

Magnus Vestergaard: Smørsmagen er et plus. Den mangler hos mange af de andre. Har klassisk riflet gyldenbrun kant. Smager meget fint krydret. Desværre ingen synlige mandler.



KAREN VOLF

Købt i: Kvickly
Pris: 23,95 kroner for 300 g. Kilopris: 79,83 kroner



Michael René: Smagen er godt afbalanceret – mandelsmagen er rigtig god. Den lugter, som den skal, og smager som jeg forventer, den skal. Fin sprødhed og et udmærket udseende.

Magnus Vestergaard: Små runde brunkager med synlige mandler. Tager sig godt ud. Har en god mandelsmag, en sød smag af sirup. God, mindre bastant struktur end de andre.



FIRST PRICE

Købt i: Meny
Pris: 11,95 kroner for 500 g. Kilopris: 23,90 kroner



Michael René: Den er ret simpel i smagen, og krydderierne er ikke massive. Men den har alligevel en god konsistens, et godt knæk og smager sødt af både kanel og sukker.

Magnus Vestergaard: Har en dejligt sprød konsistens. Men smagen er intetsigende. Den mangler krydderier.



DAN CAKE

Købt i: Kvickly
Pris: 14,95 kroner for 300 g. Kilopris: 49,83 kroner



Michael René: Dufter sirupsagtigt og vaniljeagtigt, men smager af mindre end de øvrige. Mangler krydderier og en kraftigere smag.

Magnus Vestergaard: Langt mindre sødme end de andre. Kan smage kanel, muskat og nellike – men ikke nok. Tyndere i tykkelsen, knækket er også mindre.