

Juletip en 13'er Julens mad og drikke 2021

Nr.	Spørgsmål	1	x	2	Svar
1	Hvis der serveres Fattigmands-gås, får man?	And	Høne	Svane	
2	Hvad er Fattigmands-kastanjer?	Ristede Hasselnødder	Karamelliserede Hestebønner	Sukkerbrunede kartofler	
3	Hvad er et Fattigmands-juletræ?	En gren fra et Fyrretræ	Et dekoreret Kusteskaft	En Grønkålsstok	
4	Ris er blevet importeret til Danmark siden middelalderen, men ikke alle havde råd til at bruge ris til grøden. Sødgrøden blev derfor kogt på mælk og?	Havre	Rug	Byg	
5	Hvorfor hedder det Jødekager?	Jøder må ikke spise flødeskumskager, men kun kiks og småkager	Jesus var jøde og vi hylder ham og hans slægt ved at spise denne traditionelle småkage.	Det var Jødiske bagere som introducerede eksotiske krydderier i kager.	
6	Hvilken julekage er ældst?	Æbleskive	Klejne	Pebernød	
7	Krydderi. Hvorfor hedder det Nelliker?	Navnet stammer fra det tyske Nägelein, der betyder lille søm. Nellike ligner et søm.	Krydderiet er tørrede blomster af planten Nellike	Navnet Nellie er engelsk for Helena og betyder lysende fakkell. Nellike ligner en fakkell.	

Nr.	Spørgsmål	1	x	2	Svar
8	Hvad er Allehånde?	Et blandingskrydderi bestående af nelliker, peber, kanel, ingefær og muskat.	En slags peber som blev dyrket i middelalderens Danmark til erstatning for rigtig peber.	Umodne og tørrede frugter fra allehåndetræet også kaldet Jamaicapeber	
9	Hjortetaksalt anvendes i kiks, brunkager, klejner m.m. og gør kagerne sprøde. Hvad er den kemiske betegnelse for hjortetaksalt?	Ammonium-bikarbonat	Natrium-bikarbonat	Sodium-bikarbonat	
10	Hvor stammer Gløgg oprindeligt fra?	Tyskland	Sverige	Frankrig	
11	Juleøl er en gammel tradition. Alle bryggerier har i dag deres versioner af den stærke øl. Hvem kom først?	Albani	Carlsberg	Tuborg	
12	Marcipan stammer fra?	Danmark. Anthon Berg opfandt en metode til at bruge mandelmel i konfekt i stedet for hele nødder.	Venedig i Middelalderens Italien, hvor en bagerlærling tog fejl af melet da han skulle bage Skt. Markusbrød – eller marci panis	Tyskland. Lübeckerne blandede sukker i mandlerne så det skjulte den bitre smag af blåsyre.	
13	Aalborg Jule Akvavit har en rustik kommensmag. Alkoholprocenten er helt præcis på 47,4 %-vol. Det svarer til 8 graders Spendrup, som var måleenheden for alkohol i 1800-tallet. Hvornår kom julesnapsen første gang?	1881	1946	1982	