

# SOPHIE HEDVIGS JULEOPSKRIFTER



## "Parselskage"

Fragilité:

100 g. hasselnøddekerner  
4 æggehvider  
200 g. (= 4 dl.) flormelis

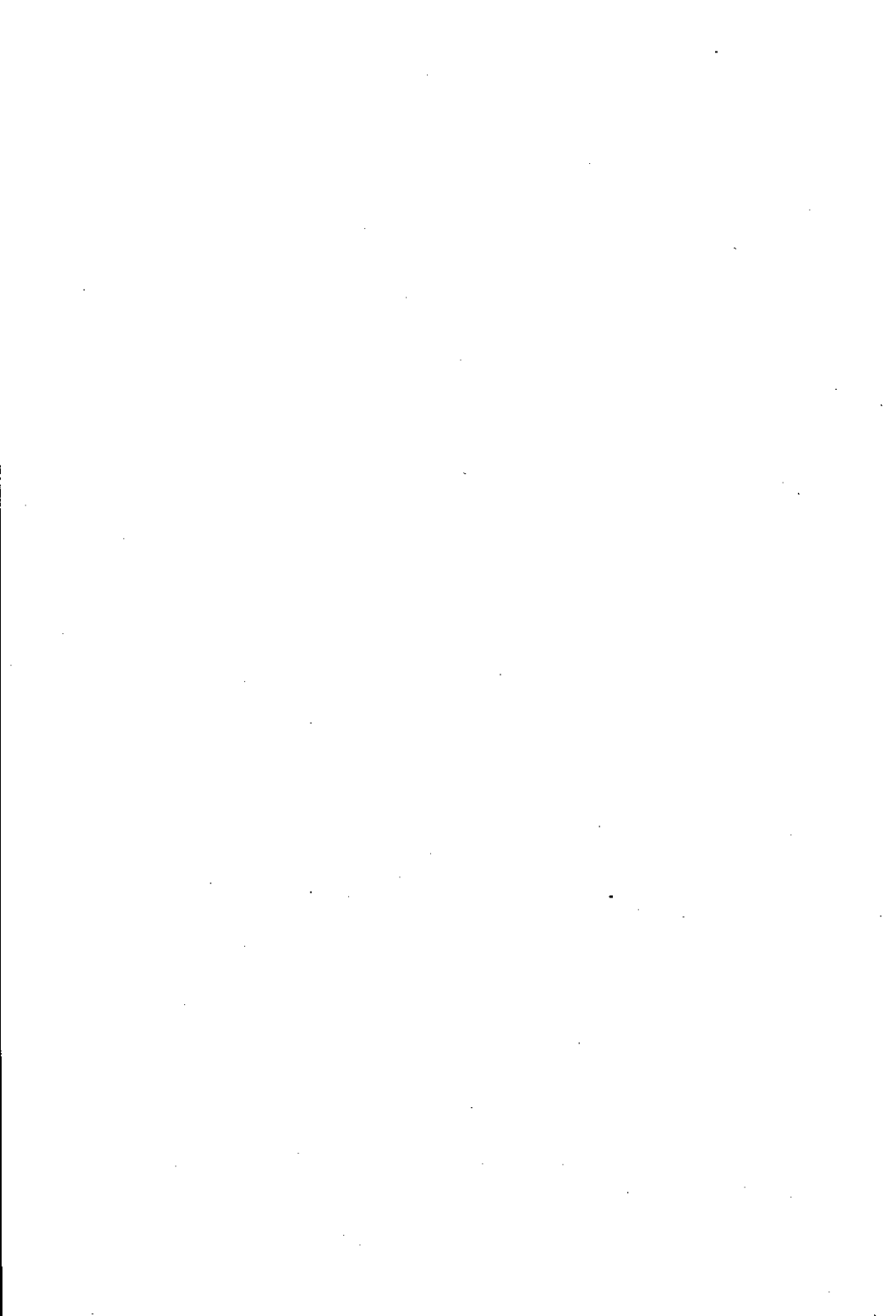
Mocca creme: (jeg synes det er rigtigst til  $1\frac{1}{2}$  xidj.)

4 æggebommer  
100 g. flormelis  
1 dskf. mel  
2 dl. fløde  
5 tskf. pulvorkaffe  
150 g. usaltet smør (jeg bruger oftest almu)

Skal madderne groft, rist dem gyldne på en pande  
og ikke for stærk varme, - afkøles.

Rist æggehv. tørt skive. Rist halvdelen af det sig-  
tede flormelis i og vend resten i sammen med  
nødderne. Lav en form af bagepapir 30x 35 cm  
Hvindeligtvis skal bagepapir ikke pensles med  
smør, men i de fleste tilfælde midvindigt!! →

Hals Museum  
2005



4273

**SOPHIE HEDVIGS  
JULEOPSKRIFTER**

Hals Museum  
2005

Sophie Hedvigs juleopskrifter  
Copyright © Hals Lions Club Sophie Hedvig & Hals Museum 2005  
Udgivet af Hals Museum, Postboks 31, 9370 Hals  
Redaktion: Henrik Gjøde Nielsen  
Grafisk produktion: Hals Museum  
Printed in Denmark 2005  
ISBN 87-90845-28-5

*I serien af skrifter fra Hals Museum er udgivet:*

Carl Rise Hansen: Sognepræst og menighed, 1995.  
Hanne Fredlev Nielsen: Hugdruggård i Hou, 1996.  
Klem Thomsen: Museumsforeningen for Hals Kommune, 1996.  
Helge Ovesen: Lærer i Hou under Anden Verdenskrig, 1997.  
G. Bergmann, O. Dal, B. Hjem, Y. Jensen: Huse i Hals I-VIII, 1999-2001.  
J. Bladsgaard Larsen: Limfjorden og dens betydning for landsbyen Gaaser, 1999.  
Einar Nielsen: Præstesøn i Hals, 1999.  
A. Sund Nielsen: Tilflytter til Hou i 1947, 1999.  
Klem Thomsen: Publikationer fra Hals Museum, 2000.  
Per Henriksen: Feriedreng i Hals i 1920'erne, 2001.  
Birthe Hjelm og Yrsa Jensen: Huse i Hals IX-X, 2002-2003.  
Yrsa Jensen: S/S Kjøbenhavns forlis ved Hals 1948, 2002.  
Henrik Gjøde Nielsen: Skryds-Peter, 2003.  
Martin Larsen: Forrædere, 2003.  
Sophie Hedvigs juleopskrifter, 2005.

## Indhold

Forord .....	4
Barselskage .....	5
Den gamle kiksekage .....	6
Æblekage med kanelcreme .....	7
Frugtlagkage .....	8
Rosinkringle fra Fur .....	9
Horn .....	9
Gammeldags Sigtemels Pebernødder fra "Starbæk" .....	10
Korenderkager .....	11
Farmors drømmekager .....	11
Mors brune kager .....	12
Rosmarin/appelsin pleskner .....	12
Klejner .....	13
Brune kager .....	13
Sirupskager .....	14
Jule-hasselnødder .....	14
Morfars sennep .....	15
Karrysalat .....	15
Brunede kartofler til juleaften .....	15
Min egen opskrift til Sophie Hedvigs Juleopskrifter .....	16

## Forord

I 2002 henvendte en dame sig til mig i forbindelse med forberedelse af stiftelsen af Hals Lions Club Sophie Hedvig. Man spurgte, om jeg kunne foreslå et navn, og jeg foreslog... Sophie Hedvig, hvilket altså blev klubbens navn.

Sophie Hedvig blev født den 28. august 1677 og døde den 13. marts 1735. Hun var datter af Christian V. Fra 1716 til 1730 ejede Sophie Hedvig blandt meget andet gods på disse kanter Hals Lade-gård, og i den tid tog hun sig godt af Hals Sogns kirke og af skole-væsnet i sognet, i overensstemmelse med tidens stigende krav til en ordentlig skolegang for landets ungdom, så børnene kunne lære den rette kristne tro, og så for øvrigt også at skrive og regne til husbehov. Det er således Sophie Hedvig der må tillægges æren for de første alvorlige ordninger af et systematisk skolevæsen i Hals Sogn. Og i Hals Kirke ses endnu i dag prinsessens fyrstelige våbenskjold. Det var nok en dame, som man kunne tage navn efter i Hals: Lions Club Hals Sophie Hedvig.

I 2005 henvendte Lions Club Hals Sophie Hedvig sig igen til Hals Museum. Man havde fået en idé: Klubben ville søge at rejse penge til godgørende formål ved at afholde et julemarked i Hals Museum og i Hals Skanse. Om museet ville samarbejde om sagen? Det ville museet gerne, og blandt de initiativer vi i fællesskab tog, var at indsamle nogle opskrifter, som dels direkte stammer fra, og dels har været brugt i mands – eller kvindes – minde på Hals-egnen. D.v.s. den nuværende Hals Kommune.

Det er blevet til nærværende lille, beskedne og uprætentiøse samling. Der er måske ikke meget, men vist mere end nok, hvis man vil prøve alle opskrifterne igennem over en enkelt jul. Der er mest til den søde tand, men også lidt af det grovere. Og så indleder vi med en opskrift, som for en umiddelbar betragtning ikke har noget med julen at gøre, nemlig en barselskage. Og så endda. Hvis der er en højtid der har med fødsler at gøre, så må det da i den grad siges at være julen.

Så god fornøjelse med Sophie Hedvigs Juleopskrifter. Måske dette lille hæfte kan inspirere andre til at indsende opskrifter, til Sophie Hedvig eller til Hals Museum, så vi senere kan udgive en større samling.

God læselyst. God appetit. Og glædelig jul.

*Hals Museum, november 2005*

*Henrik Gjøde Nielsen*

## **Barselskage**

Fragilité:

100 g hasselnødder.

4 æggehvider.

200 g (= 4 dl) flormelis.

Moccacreme: (Jeg synes det er rigeligt til 1½ x dej).

4 æggeblommer.

100 g flormelis.

1 tskf. mel.

2 dl fløde.

5 tskf. pulverkaffe.

150 g usaltet smør (jeg bruger oftest alm.).

Hak nødderne groft, rist dem gyldne på en pande ved ikke for stærk varme, - afkøles.

Pis æggehviderne helt stive.

Pisk halvdelen af det sigtede flormelis i og vend resten i sammen med nødderne.

Lav en form af bagepapir: 30 x 35 cm. Almindeligvis skal bagepapir ikke pensles med smør, men i dette tilfælde nødvendigt!!

Hæld dejen i den smurte form og sæt den i ovnen ved 150 grader C i ca. 40 min. (Jeg har prøvet at lave små kager i papirforme man køber – og så ska' de ha' ca. 20 min.) Kagen skal være tør og sprød.

Afkøl kagen på en rist, papiret løsnes evt. med bredbladet kniv.

Nu til cremen:

Rør æggeblommerne med flormelis, mel, fløde og pulverkaffe.

Varm blandingen til kogepunktet og pisk hele tiden.

Afkøl cremen.

Rør det blødgjorte smør let og cremet og rør æggecremen i lidt efter lidt.

Skær kagen over og læg den sammen med moccacremen.

Sigt kagen med flormelis og skær den i kvadrater – det gøres bedst med en savtakket kniv (at du ved det!). (Er fryseegnet).

God fornøjelse!

### **Den gamle kiksekage**

(En sandkageform).

1 pk. Digestive kiks.

250 g usaltet smør.

100 g god mørk chokolade (Mørk Toms eller Marabou).

1 dl mørk god kakao.

1½ dl flormelis.

2 stk. æg.

Reven appelsinskal / evt. cognac.

En sandkageform beklædes med bagepapir.

Kiksene knækkes groft i en plasticpose og lægges i formen.

Hak chokoladen og smelt den over vandbad i en lille skål.

Smelt smørret i en gryde.

Blandes og holdes varmt i vandbadet.

Pisk æg, flormelis, kakao og evt. appelsin/cognac og hæld den varme chokolade/smørblanding i under piskning.

Hæld blandingen over kiksene og rør lidt rundt, så massen flyder sammen.

Størkner i køleskab 4-5 timer.

## **Æblekage med kanelcreme**

Til 8 personer.

1 kg Elstar æbler.

15 g smør.

½-1 dl farin.

100 g makroner.

75 g tvebakker.

50 g hasselnødder.

Creme:

1 spsk kanel.

1 dl ceasy fraiche 9%.

1 dl piskefløde.

Æblerne skæres i både.

Smøret varmes på panden.

Æblerne og farin steges på panden, til de er næsten bløde.

Makroner og tvebakkerne knuses fint.

Hasselnødderne hakkes groft og blandes i.

Halvdelen af æblerne kommes over makronblandingen.

Resten af makronblandingen fordeles over kagen til sidst.

Smøret skæres i små stykker og drysses over.

Æblekagen sættes i ovnen og bager ca. 20 min, 200 grader C.

Kagen dækkes med stanniol den første halvdel af bagetiden.

Kanel vendes i ceasy fraichen.

Cremen serveres til kagen.

## **Frugtlagkage**

**Bund:**

375 g margarine.

300 g sukker.

6 æggeblommer.

3 dl mælk.

225 g mel.

4½ tsk bagepulver.

Evt. også 100 g revet marcipan.

**Marengs:**

6 æggehvider.

450 g sukker.

3 tsk vanillesukker.

50-100 g fint hakkede nødder.

**Creme:**

4 dl piskefløde.

4 dl creme fraiche (evt. lidt mindre).

Vanillesukker.

Den bløde margarine piskes med sukker til dejen er let.

Æggeblommerne piskes i en af gangen.

Bagepulver blandes med mel og røres i dejen skiftevis med mælken.

**Marengs:**

Hviderne piskes meget stive og blandes med sukker og vanillesukker lidt efter lidt.

Dejen kommes i en bradepande og marengs hældes over og der drysses med nødder.

Bages ved 200 grader i ca. 30 minutter på nederste rille.

Den afkølede kage smøres med creme og pyntes med frugt efter ønske.

### **Rosinkringle fra Fur**

50 g gær.

2 æg piskes.

1 spsk. margarine.

1 kop lunken vand.

4 kopper mel.

Æltes sammen og der fordeles

250 g margarine på.

Dette rulles ud x 3.

Fyld:

200 g margarine.

125 g sukker.

Rosiner.

Den udrullede dej deles i 3 og der laves riller på tværs i siderne.

Derpå lægges fyldet og enderne krydsede over hinanden.

Der drysses med rosiner eller æblestykker.

Hæver i ca. 45 min.

Bages ved 250 gr. i ca. 20 min. (3 store kringler til ca. 10-15 pers.)

### **Horn**

¾ pund margarine smuldres.

1 pund flormel.

1 barnetsk. melis.

3 kvint gær.

½ tsk. salt.

3 kvint gær.

En god pægl halvskummet mælk.

De pensles med æg og dyppes i sukker.

Bages omtrent i 20 minutter.

### **Gammeldags Sigtemels Pebernødder fra "Starbæk"**

Opskriften har jeg fået af min nabo, som har fået den af hans mor. Opskriften er meget gammel og skulle være den "rigtige" opskrift på pebernødder.

1 ¼ kg sigtemel.

¼ kg hvedemel.

500 gr. farin.

½ glas sirup.

400 gr. margarine.

50 gr. gær.

2 tsk. hjortetakssalt.

1 brev pomerans.

1 lille tsk. peber.

2 tsk. kanel.

Mælk og vand til æltning.

Dejen skal helst laves 2 dage før pebernødderne bages, men man kan også nøjes med 1 dag.

Når dejen er lavet, ruller man dejen ud i lange pølser.

Pølserne skæres ud i snitter i godt med sigtemel.

Derefter ryster man nødderne rundt i en sigte, inden de lægges på bageplade.

De bages ved ca. 175 grader, og tørres derefter på et lunt sted.

Man kan for eksempel sætte kagedåsen på radiatoren en dags tid, efter låget lægges på.

Fra den oprindelige opskrift, hvor pebernødderne er bagt i et gammeldags brændekomfur, stod de i komfuret natten over og fik den sidste varme, efter brændet var brændt ned.

*Anne-Marie Bengtson.*

### **Korenderkager**

Dette er min mors opskrift på korender-småkager, som bliver bagt til jul og særlige lejligheder.

Den stammer fra først i 1900-tallet, så vidt vides.

Opskriften er til ca. 2 plader fulde småkager, antal alt efter størrelsen, man udskærer dem.

Bagetid: 180 gr. i ca. 5-8 min. til de er lysebrune i overfladen.

Ingredienser:

125 g sukker.

125 g smør.

2 æg.

Mandler og korender og lidt sukker til drys.

Smør og sukker røres godt.

Æggene tilsættes.

Dejen smøres tyndt ud på en bageplade med bagepapir.

Den drysses med fint hakkede mandler (smuttede) og korender samt lidt sukker.

Bages på ca. 180 gr. til de er lysebrune.

Udskæres i små firkanter ca. 3-4 cm mens de er varme og sættes derefter til tørre et par min. i den varme ovn og tages ud.

*Gete Eriksen, Neisig, Ø. Hassing*

### **Farmors Drømmekager**

100 g smør el. margarine.

3 dl. sukker.

2 tsk. vanillesukker.

1 dl. olie.

1 tsk. hjortetakssalt.

4-4½ dl. mel.

Pynt:

Smuttede halve mandler.

Rør smør, sukker og vanillesukker sammen og kom herefter olie i lidt ad gangen.

Herefter røres hjortetakssalt og mel i dejen.

Tril dejen til 2 fingertynde stænger.

Skær stængerne i ensartede stykker som formes til små kugler.

Lægges på bageplade.

Tryk kuglerne lidt flade og kom en halv mandel på.

Bages midt i ovnen ved 150 grader i 20 min.

### **Mors brune kager**

200 g sukker.

1 dl vand.

250 g sirup (lys).

275 g margarine.

1 tsk. kanel.

1 tsk. stødt nelliker.

1 tsk. kakao.

1 tsk. stødt ingefær.

2½ tsk. potaske.

1 spsk. spiritus (whisky/cognac).

2-3 spsk. revet sukat (grøn).

2-3 spsk. revne mandler.

ca. 800 g mel.

Vand, sukker og sirup koges op i en gryde.

I bagefadet puttes margarin, derpå hældes sirupsblandingen varm i. Tilsæt krydderierne og rør til det er koldt/lunken.

Opløs potaschen i whiskyen i en kop (rør lidt rundt).

Potaskævæsken og sukat/mandler (hakkede fint) blandes i melet og over i bagefadet til resten.

Resten af melet røres i dejen og æltes meget grundigt sammen.

Rulles til store pølser, ca. 3-4 cm i diameter, og pakkes i folie, som sættes i køleskabet til dagen efter, hvor rullerne udskæres meget fint i skiver og lægges på bagepapir på pladerne.

Bages ca. 8 min. ved 200 gr., afkøles på pladerne til de er hårde.

Lægges fint i lag i kagekasser.

### **Rosmarin/appelsin pleskner**

Småkager.

1 kvist frisk rosmarin hakkes fint (bladene).

125 g smør.

200 g sukker.

1 stort æg.

Reven skal af 1 appelsin.

250 g mel.

2 tsk bagepulver.

½ tsk salt.

Dejen æltes og rulles i pølser der nedfryses til de skal bages.

Skæres i tynde skiver og bages i 10 min ved 180 grader.

Tages forsigtigt af og nedkøles på rist.

En herlig sprød og smagfuld småkage, der er lidt anderledes!

### **Klejner**

500 g mel.

125 g margarine.

175 g sukker.

Reven skal af ½ citron.

3 æg.

3 spsk. fløde.

Palmin.

Margarinen smuldres i melet.

Æg og citronskal blandes i.

Dejen samles med æg og fløde.

Hviler koldt et par timer.

Udrulles og udskæres til klejner med en klejnerulle.

Formes. Den ene spids stikkes gennem en rille i midten og vendes om.

Palminen opvarmes i en tykbundet gryde.

Klejnerne koges gyldne i palminen.

Lægges på et fedstsugende papir til de er kolde.

### **Brune kager**

1 pund sirup.

½ pund margarine.

½ pund farin.

2 tsk. kanel.

1 tsk. nelliker koges.

Gryden løftes af.

2 tsk. potaske kommes deri.

1½ pund mel røres deri når det er let afkølet.

Denne opskrift, skrevet af Ane Kirstine Thomsen Klem, født 30. juli 1880, fik jeg den 5. marts 1982 af min mor.

*Klem Thomsen.*

### **Sirupskager**

Ca. 14 stk.

500 g sirup.

500 g farin.

1 kg mel.

3 æg.

1 mørk bagepulver.

½ liter kærnemælk.

2 tsk. natron.

2 tsk. kanel.

2 tsk. vanillesukker.

2 tsk. nelliker.

2 tsk. ingefær.

Røres sammen.

Bages på plader min. 8-10 min. ved 200 gr. til de er gyldne.

Smørcremen:

600 g smør.

3 pund flormelis = 1½ kg flormelis.

1 æg.

Smøres ovenpå kagen, når den er afkølet.

Dette er en gammel opskrift fra en bagerdatter i Nr. sundby.

### **Jule-hassel nødder**

Konfekt.

500 g hasselnødder.

2 kopper sukker.

1 kop vand.

Det hele koges i en gryde indtil sukkeret sidder fast på nødderne.

(Det skal ikke smelte, som til brændte mandier, men det skal ligne "sne").

### **Morfars sennep**

10 tsk. Colemans sennepspulver.

2 tsk. eddike.

8-10 tsk. sennep.

Vand til at blande pulveret op og derefter fløde i til en passende konsistens.

### **Karrysalat**

¼ l fløde piskes til skum.

2 spsk mayonnaise.

Karry efter smag.

Lidt saft fra marinerede sild.

Hakkede æg.

Salt og peber.

Det hele blandes til en dejlig salat.

### **Brunede kartofler til juleaften**

Kom 2 kopper sukker i en tykbundet gryde og brun det under omrøring med en træske.

Hæld 1 kop varm vand i og rør indtil sukkeret begynder at småkoge og er smeltet.

Kartoflerne (som er pillede og kolde fra dagen før evt.) hældes i og det står og trækker i løbet af dagen.

Varmes på lige inden julemiddagen.

Kan laves klar dagen før eller om formiddagen.

## Min egen opskrift til Sophie Hedvigs juleopskrifter

## Bøger og publikationer fra Hals Museum

Af museets bøger og publikationer kan endnu erhverves nedenstående. Der tages forbehold for udsolgte titler, idet beholdningen i en del tilfælde er meget begrænset. Bestilling ved henvendelse til: Hals Museum, Postboks 31, 9370 Hals. Tlf. 99 31 74 50. E-mail: hgn-kultur@aalborg.dk.

- Årsskrift 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004. Pr. årg. 10 kr.  
Ting og Tider, Nyt fra Hals Museum, nr. 1-18, 1998-2005. Pr. nr. 5 kr.  
Hals Kalenderen 1997, 1998, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004. Pr. årg. 20 kr.  
Hals Kalenderen 2006. 35 kr.  
Carl Rise Hansen: Sognepræst og menighed, 1995. 30 kr.  
Hanne Fredlev Nielsen: Hugdrupgård i Hou, 1996. 15 kr.  
Klem Thomsen: Museumsforeningen for Hals Kommune, 1996. 30 kr.  
Helge Ovesen: Lærer i Hou under Anden Verdenskrig, 1997. 10 kr.  
Gerda Bergmann, Oda Dal, Birthe Hjelm, Yrsa Jensen: Huse i Hals I-VIII, 1999-2001. Pr. bd. 45 kr.  
Einar Nielsen: Præstesøn i Hals, 1999. 20 kr.  
Jørn Bladsgaard Larsen: Limfjorden og dens betydning for landsbyen Gaa-ser, 1999. 10 kr.  
A. Sund Nielsen: Tilflytter til Hou i 1947, 1999. 10 kr.  
Klem Thomsen: Publikationer fra Hals Museum, 2000. 30 kr.  
Per Henriksen: Feriedreng i Hals i 1920'erne, 2001. 20 kr.  
Birthe Hjelm, Yrsa Jensen: Huse i Hals IX-X, 2002-2003. Pr. bd. 45 kr.  
Yrsa Jensen: S/S Kjøbenhavns forlis ved Hals 1948. 2002. 30 kr.  
Martin Larsen: Forrædere, 2003. 15 kr.  
Sophie Hedvigs Opskrifter, 2005. 15 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Skryds-Peter, 2003. 10 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Blot Brudstykker, 1994. 98 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Hals Kommune, 1995. 60 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Besat og befriet, 1995. 60 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Spring og sport, 1996. 85 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Anden fra '49, 1999. 80 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Hou Kirke, 2000. 98 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Hals Skanse, 2001. 60 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Fra tørv til natur, 2003. 80 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Vester Hassing Skole, 2003. 80 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Syg og sund i Hals Kommune, 2003. 85 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Gåser Kirke, 2003. 75 kr.  
Henrik Gjøde Nielsen: Øster Hassing Kirke, 2005. 98 kr.



Hold dejen i den smurte form og sæt den i ovnen ved 150° i ca. 40 min.

(Jeg har prøvet at lave små kager i paperskåle, man køber - og så ska' de ha' ca. 20 min?) Kagen skal være tør og sprød. Afkøl kagen på rist, papirklud eller i et mal brødbladet bæn.

(Ja, jeg skriver, som der står i opskriften!!)

Nu til cremen:

Rør eggeblommerne med flormelis, mel, fløde og pulverkaffe. Rør blandingen til kogepunktet og pest hele tiden. Afkøl cremen. Rør det blødgjorte smør let og cremet og rør eggecremen i lidt efter lidt.

Skær kagen over og læg den sammen med maccacremen.

Sigt kagen med flormelis og skær den i kvadrater, - det gøres bedst med en savtakket kniv. (at du ved det!) - Er fryseegnet.

God fornøjelse!