



# HVA ER OPPHAVET TIL JULEKAKENE?

**BRØD  
& KORN**

OPPLYSNINGSKONTORET  
FOR BRØD OG KORN

Julekaker er vel noe vi oppfatter som typisk norsk og mange av de vi bruker har lange tradisjoner i Norge, men kommer egentlig fra andre land. Smultringen er for eksempel trolig amerikansk og hjortetakk kommet hit fra Tyskland via Danmark.

Mange av de kakene vi bruker til jul i dag var heller ikke julekaker til å begynne med. På 1700-tallet var det mange kaker som vi i dag regner som julekaker som ikke ble sett på som julekaker den gang.

På 1800-tallet ble komfyr til å bake i noe alle hadde i Norge. Sent på 1800-tallet kom også kokebøker for folk flest, begrepet julekaker ble innført og lista over hvilke julekaker som skulle bakes begynte å likne på den vi har i dag.

## JULEKAKENE KAN DELES I TRE ULIKE TYPER:

De eldste julekakene vi kjenner til her til lands er «jernkakene». Det er kaker stekt i ulike jern som goro og krumkaker. Hvor lenge en har brukt slike jern i Norge er uklart, men i Europa stammer de eldste funnene tilbake til 1400-tallet.

En annen type julekaker er «smultkakene» som smultringer og fattigmann. Smultkakene går trolig helt tilbake til middelalderen. «Fattigmann» kom trolig til Norge en gang på slutten av 1700-tallet eller begynnelsen av 1800-tallet. Navnet er svært misvisende da ingrediensene i «Fattigmann» både var dyre og eksklusive.

Den siste typen kaker er de som må bakes i ovnen. Pepperkaker, sirupssnipper, berlinerkranser og sandkaker er typiske slike kaker og som kom til Norge på 1600-tallet. Før komfyren ble vanlig på 1800-tallet, måtte slike kaker kjøpes fra bakeriene eller kom fra storgårder med egen bakerovn.

JULEOPPSKRIFTENE FINNER DU PÅ [BRODOGKORN.NO](http://BRODOGKORN.NO)