

# DET BEDSTE AF DET BILLIGE

## TEST AF BRUNKAGER

### Rema 1000

#### Julens brunkager

**13 kroner 200 gram**  
**6,50 kr pr. 100 gram**

»Den er lidt for tynd, synes jeg. En god brunkage er helt tynd og crispy. De har en smule krydderi i, og smager sådan set fint nok. Den får tre stjerner i brunkagekategorien.«



#### Netto

#### Curré brunkager

**10 kroner 225 gram**  
**4,40 kr. pr. 100 gram**

»For mig skal en brunkage være krydret i smagen. De her smager ikke engang af krydderi, og der er ingen mandler. Fordi det er jul, får den to stjerner.«



### Rema 1000

#### Vorgod Bageri

**10 kroner 160 gram**  
**6,20 kr pr. 100 gram**

»Der er godt med mandler i, og den dufter af appelsinskal og krydderier. Jeg kan godt lide den her, men jeg synes, at den er for tyk og luftig. En brunkage er en kompakt småkage, lidt som en tynd kiks. Smagen er god, og det er en fin småkage, men den mangler i forhold til at være en god brunkage.«

**B.T.**  
**TESTVINDER**



BRUNKAGETEST

### Karen Volf

#### Brunkager

**24 kroner 300 gram**  
**8 kr. pr. 100 gram**

»Det er en flot småkage med store mandelstykker i, men den smager underligt. Den smager slet ikke af brunkage og har en bismag af muskatblomme, som er alt for overdøvede! Muskatblomme har en lidt frugtig karakter, og så ville jeg hellere have smag af muskatnød, da det trods alt er jule. Det her er helt forkert, synes jeg.«



**B.T.**



#### Fakta

#### Bakkegårdsens, Brunkager

**12 kroner 500 gram**  
**2,40 kr pr. 100 gram**

»Konsistensen er tættere på en brunkage, men den mangler en masse smag. Det er allernådigst en kønsløs svensk peberkage, som man kan tegne hjerter på til jul. I brunkagekategorien er den ikke værd at æde!«



Har du opsat lamper eller julelys uden for din grund, så kan det være en god idé at spørge din nabo, om det giver genskær i deres vinduer eller på andre måder virker generende. MADS CLAUS RASMUSSEN/RITZAU SCANPIX

## BLINKENDE JULELYS GIVER NABOKONFLIKTER

KAREN WÜRTZ KLÆRKE | RITZAU FOKUS

Styrken af lysene, flytter havelampen eller drejer den en smule til den anden side. Det kan også være, at julelysene kan opsættes andre steder end ud for dit vindue.

Lykkes det ikke at finde en løsning sammen, skal der desværre meget til, før du kan gøre noget.

»Hvis naboen har en belysning, der svarer til vinteroplysningen af en boldbane, så vil man helt sikkert nok kunne få det forbudt,« siger Jens Hessel, der er advokat i Ret & Råd.

»Men hvis det er en række standardpærer langs indkørslen ved grunden, så kan man nok ikke få medhold i sin klage,« fortsætter han.

Genen skal nemlig overskride den naboretlige talegrænse. Men fordi det er usikkert, hvor grænsen går, skal du overveje det grundigt, før du klager.

»Det kan være vanskeligt og dyrt at få ret over for en nabo, der ikke vil overholde sin pligt,« forklarer Jens Hessel.

En anden uenighed, der ofte opstår mellem naboer om vinteren, handler om snerydning- eller rettere mangel på samme.

Som udgangspunkt har naboen dog pligt til at rydde sne og sprede grus eller salt.

»Bliver det ikke gjort gentagne gange, kan kommunen selv vælge at gøre det på vedkommendes regning,« forklarer Tine Nielsen.

Kommer du galt af sted på nabovens fortove, fordi de ikke har overholdt deres snerydningspligt, så kan du gøre naboen erstatningsansvarlig.

Måske kan I blive enige om, at naboen justerer

# 'En god brunkage skal være tynd, sprød og krydret'

Brunkagen er en af julens mest populære småkager. Vinderen havde en intens smag

## DEN DYRE

### Lagkagehuset

#### Brunkager

**65 kroner 200 gram**  
**32,5 pr. 100 gram**

»Det her, det er en brunkage! Den er helt tynd og ikke svulmet op, som mange af de andre. Den smager brunt, brændt og intenst. Det er lige præcis sådan, en brunkage skal smage. De andre har været gode småkager, men denne er 100 pct. en brunkage, der bare smager af jul.«



JON WICHE | JONW@BT.DK

I denne uge tager 'Det bedste af det billige' fat i en af julens mest populære småkager, nemlig brunkagen.

»En god brunkage skal være tynd, sprød og krydret. Den skal have en elegance og være en intens oplevelse,« lyder det fra Thomas Alcaiyaga, før testen går i gang.

Ugens test består af fem brunkager, som ligger på en kilopris fra 24 til 80 kroner. Blandt de billige er der et dyrt alternativ fra Lagkagehuset til kilopris på hele 325 kroner.

Det skulle vise sig at være en svær opgave for Thomas Alcaiyaga at finde en brunkage i det billige segment, der levede op til alle hans forventninger. Dog endte det med, at en brunkage fra Rema 1000 løb med titlen 'Det bedste af det billige', da den trods sin specielle udformning og luftige konsistens havde en mere intens smag.

»Konsistensmæssigt minder den mere om en bastogne-kiks, men smagen er god, og de er ikke fedtede med mandlerne,« lyder det fra kogemanden.

Thomas Alcaiyaga er madblogger og foodstylist samt indehaver af madbloggen Madet Mere.



Thomas Alcaiyaga er madblogger og vores smagsspecialist i denne uge, hvor brunkagerne blev bedømt.

