

Julekål-skikke på Horsenseggen

Julens traditioner kan være forskellige fra egn til egn, og der behøver ikke, at være ret stor afstand.

Jeg kommer til at tænke på, da jeg som nygift blev bosat her i Torsted. Jeg selv kommer fra landet ca. 12 km. nord for Horsens, min mand kommer også fra landet ca. 10 km. syd-vest for Horsens.

Vi nærmede os julen og jeg skulle forberede vores første jul. Så siger min mand, kan du lave julekål som min mor lavede den?

I mit hjem kogte mor hvidkålen i vand, vred den, hakkede den og den var klar til at spise, når der var tilsat fløde og en klat margarine, samt salt.

Opskriften fra min mand, havde en hel anden ordlyd: Først koger man grisehovedet i let saltet vand, så lader man suppen køle til dagen efter, hvorefter man tager fedtet af, og varmer suppen op, skærer hvidkålen i større både og koger den i suppen. Dernæst vrider man kålen og

hakker den, tilsætter så margarine og fløde, som man godt kan erstatte med lidt mælk, da kålen har en god kraft fra suppen. Man drysser, så med sukker og kanel, som er gammel skik, eller med peber, alt efter ens egen smag. Som tilbehør rødbede - sennep - sylte, - stribt flæsk, eller medisterpølse.

I stedet for grisehoved kan man også bruge stribt flæsk som også giver en god suppe til at koge kålen i.

I min mands hjem begyndte man juledags morgen med julekålen. I mit hjem begyndte vi juleaftensdag til frokost med en lille smagsprøve af julekålen.

Vores juletraditioner så blevet, at jeg laver julekålen som min mand var vant til og prøvespiser den juleaftensdag til frokost, sådan som vi gjorde i mit hjem.

Vi laver julekål af lige så mange kål, som der er personer i familien, plus lidt ekstra, hvis man venter gæster i julen.

I. Hansen.

OPGIV IKKE!!!

**Vi reparerer
alle typer af
vaskemaskiner**



Rep. af opvaskemaskiner samt salg af brugte maskiner m. farve.
»INDUSTRI TORSTED«
Marsallé 60 - Aftentelefon 62 99 44