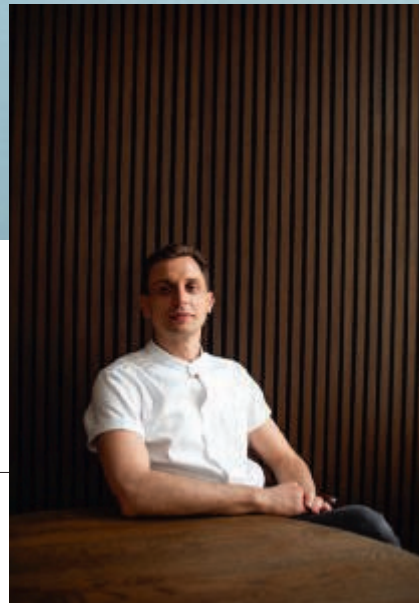


Julekagen over dem alle

Hos italienske Restaurant Brace kan du, i begrænset antal og kun for en enkelt dag, købe den sagnomspundne panettone. Ejer og køkkenchef Nicola Fanetti forklarer, hvad der gør årets mest hypede julekage så speciel



Du kan få fingre i panettone hos Restaurant Brace udelukkende lørdag 10. december. Kagen kan forudbestilles på restaurantbrace.dk



Hvorfor er panettone noget særligt for italienere?

“Panettone er noget, vi italienere spiser til jul, men også efter. Vi spiser den efter aftensmaden, men her i Danmark er det ikke så normalt. Det er traditionel kage fra Milano, der er lavet med surdej. Hvis den ikke er lavet med surdej, kan du ikke kalde det en panettone. Det er den traditionelle måde at gøre det på, og den klassiske panettone er med rosiner og kandiseret appelsin. Den er blød som en sky og fuld af smag fra sukkerskorpen med mandler og blød og sød af aromaerne fra appelsinen og rosinerne.”

Hvorfor er det vigtigt at bruge surdej?

“Det er for smagen, tekturen og for holdbarhedens skyld. Fermenteringen gør, at smagen bliver stærkere, og når man bruger surdej, kan panettonen holde sig tre til fire måneder og bevare konsistensen, tekturen, blødheden og smagen. Hvis man bruger almindeligt gær, kan den holde sig en uge, og den har ikke blødheden.”

Kan folk bage panettone derhjemme?

“Nej, det kan man ikke. Du har brug for mindst to-tre dage til at lave den og meget plads. Det er svært, fordi du skal bruge en røremaskine, der er stor nok. Du kan ikke lave en lille portion, for så bliver dejen ikke sej nok til at hæve på den rigtige måde. Ovnene er også virkelig vigtige. Du kan ikke lave den i en normal ovn. Du skal have en professionel ovn, hvor du kan kontrollere temperaturen, luftfugtigheden og styrken på ventilationen. Efterfølgende skal kagen vendes på hovedet med et specielt værktøj, der er ligesom en gaffel, som du stikker ind i bunden af panettonen. Efter at du har vendt den, skal den blive i den position, indtil den er kold. Hvis du ikke gør det, kollapser den, og så kan du lige så godt smide den ud. Processen er også kompliceret. Du skal lave to forskellige deje, som du blander sammen. Det er en kompleks kage at lave.”

Hvordan adskiller jeres panettone sig fra den, man kan købe i supermarkedet?

“Dem, du finder i supermarkederne, er nok ikke lige så traditionelle. De er nok også mere tørre i strukturen. De er masseproducerede, og kvaliteten af mel, rosiner, mandler osv. er ikke lige så høj som hos os. Vi vælger kun det bedste, og det er også derfor, kagen koster 300 kr. hos os. Kvalitet koster noget – i supermarkederne vælger de bare det, der koster mindst.”



Foret med fleece, så du er klar, når din arbejdsplads skruer ned for varmen

Skjorte fra Stüssy, norsestore.com, 1800 kr.



“Ta(Rot) Pack” (1968-69), Dorothy Iannone

Fri sex og farver

Amerikanske Dorothy Iannone dyrker et farverigt, kunstnerisk univers, hvor den fri seksualitet hersker. Frihed og eros har været blandt de gennemgående temaer i en karriere, der spænder over seks årtier for den 90-årige amerikanske kunstner, som indgår i samlingerne på museer som Centre Pompidou, Musée d'Art Moderne de la Ville de Paris, Berlinische Galerie og Tate Modern. Nu kan Iannone opleves på Kunsten i Aalborg i en udstilling, der blander autobiografisk tekst, tarotkort, maleri og masser af blottede kønsorganer.
Kan opleves frem til 5. marts