



### Rabarberpaj.

#### Fyllning:

- 6 hg. rabarber
- 3 à 4 hg. socker
- 3 msk. skorpmjöl

En pajform klädes med deg.  
På degbotten strös en del av

skorpmjölet varefter den skurna rabarbern ilägges och sockret och resten av skorpmjölet strös över. Resten av degen utkavlas och lägges över som lock. Kanterna tilltryckas väl och pajen garneras. Gräddas i medelvarm ugn i ung. 40 min.



### Katrinplommonpaj.

#### Fyllning:

- 6 hg. katrinplommon
- 3 msk. socker
- 1-2 msk. skorpmjöl
- rivna skalet av 1/2 citron

En pajform beklädes med deg.  
Plommonen, som väl sköljda

lagts i ljumt vatten och fått stå över natten (behöva ej kokas) kärnas ur, skäras fint och blandas med sockret. På degbotten strös något skorpmjöl, sedan iläggas plommonen och resten av skorpmjölet strös på. Hälften av plommonen kan utbytas mot 1 1/2 hg. ringäpplen, så blir pajen saftigare och ej så söt. Resten av degen utkavlas och lägges som lock. Kanterna tilltryckas väl och pajen garneras. Penslas med grädda eller ägg och gräddas i medelvarm ugn cirka 40 min.



### Bananpaj. Fyllning:

- 1 kkp. mjölk
- 1/2 kkp. socker
- 3 ägg
- 2 msk. mjöl
- några korn salt
- 2 msk. citronsaft
- 4-5 bananer
- 2 msk. socker, helst flor-siktat

Äggulorna, sockret, mjölet, saltet och citronsaften vispas väl samman. Mjölken sjudes upp och hälls under kraftig vispning över äggsmeten, som sedan får kallna. Då tillsätts de med florsockret vispade äggvitorna och de skalade och skurna bananerna. Massan slås i degbeklädd form och gräddas i medelvarm ugn cirka 30 min. Till denna paj användes alltså ej lock.

Vill man ha en billigare paj, kan man byta ut bananerna mot 1 1/2 hg. ringäpplen, som lagts i vatten över en natt och sedan skurits i bitar.



### Citronpaj med maräng.

#### Fyllning:

- 4 äggulor
- 6 msk. socker
- några korn salt
- 1 1/4 kkp. mjölk
- rivna skalet av 1 citron

#### Maräng:

- 4 äggvitor
- 1 kkp. florsiktat socker
- 2 msk. citronsaft

En pajform beklädes med utkavlad deg. Vispa äggulorna något, tillsätt socker, salt, citronskalet och mjölken. Häll fyllningen i den förberedda formen och grädda i 20-30 min. i medelvarm ugn. När pajen kallnat något täckes den med maräng.

Till marängen vispas äggvitorna med sockret och citronsaften tillsättes dropvis. Efter 20-30 min. vispning är marängen färdig att bredas över pajen, som sedan insättes i svag ugn tills marängen fått en vacker brun färg.

Denna paj är visserligen något omständligare att göra, men lönen för mödan blir så mycket större, den kommer i form av förtjusta utrop från familjemedlemmar och gäster.



K. F:s pajform säljes i

*Special*  
**konsum**

Pris: 75 öre st.

Katarinavägen 9

IVAR HÄGGSTRÖMS LITG.  
STOCKHOLM

# pai





# Paj är gott, billigt och lätt att laga till —

om man använder sig av K. F:s nya pajform.

Att de svenska husmödrarna ej mera allmänt bjuda på paj beror säkert till stor del på, att de merendels baka sina pajer i eldfasta formar. Dels är detta mycket besvärligt och dels ger det inte alltid så gott resultat. Pajbotten blir ofta halvgräddad och är då varken så god eller lättsmält som den kunde ha varit. Kooperativa Förbundet har därför låtit göra en speciell pajform till husmödrarnas tjänst och hoppas, att den skall förhjälpa våra duktiga husmödrar till många kulinariska segrar.

K.F:s pajform av aluminium kan köpas i Special-Konsum, Katarinavägen 9, till ett pris av 75 öre st. Vår nya form är avsedd för pajer, som bestå av en botten och ett lock av mördeg samt fyllning av bär, frukt (färsk, torkad eller konserverad) eller rabarber. Man kan också göra dessa pajer utan lock, t. ex. citronpaj. Därigenom att man använder K. F:s pajform kan pajen lätt stjälpas ur formen och bekvämt och apåttligt skäras upp och serveras i portioner, ja, den kan t. o. m. läggas ner i matsäcken.

PAJDEG kan göras på många olika sätt med eller utan ägg. Här följer ett recept på god och lättgjord pajdeg (mördeg).

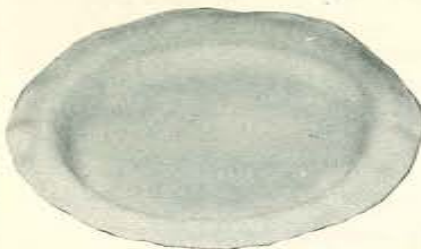
200 gr. EVE eller smör	2 msk. vatten
250 gr. Juvel- eller Guldkronan	1 msk. socker

(till paj utan lock tages ungefär halva mängden.)

Smöret, som bör vara kallt och fast, söndersmulas i mjölet. För att smöret ej ska bli smetigt, söker man hela tiden hålla det betäckt med mjöl.



så går det lättare att hantera degen. Mjöla bord och kavel helt lätt. Det kan hända att den första utkavlingen inger den ovana en känsla av misslyckande. Men var vid gott mod — skrapa degen av kaveln om den fastnat, ställ degen kallt 10 minu-



ter så går det bättre vid nästa utkavling. Vän- tetiden kan väl lämpligen användas för förberedelser av fyllningen. Kavla ut halva degen till en rund kaka och lägg över formen, så att både botten och sidorna bli klädda med deg på en gång, tryck ned degen i formen och skär av den överflödiga degen efter kanten.



Därpå tillsättes socker och vatten och alltsammans arbetas hastigt till en deg, som då är färdig att kavlas ut. Skölj händerna i kallt vatten och torka hastigt av dem

så går det bättre vid nästa utkavling. Vän- tetiden kan väl lämpligen användas för förberedelser av fyllningen.

Kavla ut halva degen till en rund kaka och lägg över formen, så att både

#### Till fyllning:

1 lit. (ca 6 hg.) äpplen helst en syrlig, saftig sort, 5—6 msk. socker, (sockermängden får givetvis varieras alltefter äpplenas smak och syrlighet) 2 msk. stöta skorpor, litet malen kanel.

Dofta över med kanel. Skala äpplena, tag ur kärnhuset och skär dem i tunna skivor. Fyll pajen varvvis med äppleskivor, socker och stöta skorpor. Dofta över litet kanel.

I stället för med äpplen kan denna paj fyllas med frukt eller bär av nästan vilket slag som helst.



vilket kan göras så att man sporrar ut remsor, löv eller dyl. och trycker fast dem på locket, sedan detta först penslats med vatten av samma anledning som nyss nämnts. Pajen pickas med en



Kavla ut återstoden av degen och lägg den som ett lock över pajen. Locket kant fasttryckes vid den undre degens kant, sedan denna först penslats med vatten för att förhindra att de båda kanterna skiljas åt under gräddningen. De över-skjutande kanterna skäras bort med en skarp kniv och användas till dekoreringen av pajen. Garnera pajen med återstoden av degen,

gaffel, så att ångan kan avgå under gräddningen. Kanten krusas med hjälp av en gaffel. Grädda i medelvarm ugn ungefär 45 min.

När pajen kallnat nå got, stjälpes den upp på ett fat och är färdig att serveras. Varje paj kan lämpligen skäras i sex eller åtta delar och serveras som efterrätt eller till kaffe, te och choklad. Den lämpar sig också bra vid utflykter i det gröna.