

DUBBELDÄCKARE

Att bjuda på dubbeldäckare, dvs två brödsivor med pålägg emellan, är praktiskt på barnkalaset.

Kniv, gaffel och tallrik kan man gott klara sig utan, i stället behövs det en rejäl pappersservett. Man kan som på bilden dela dubbeldäckarna i trekanter. Av ett formbröd blir det 10 stora dubbeldäckare eller 20 trekanter.

1 vitt formbröd skuret i 20 skivor Bred ett tunt lager smör eller margarin på alla brödsivorna eller smör

1—2 salladshuvuden

FÖRSLAG TILL PALÄGG

- 1 tub kaviar (100 g)
5 hårdkokta ägg
- 5 hårdkokta ägg
2 dl hackad ättiksgurka
1 dl majonnäs
(curry)
- 2 1/2 hg leverpastej
5 tomater
- 2 hg smältost (mjukost)
1 dl hackade nötter
- Bred ett lager kaviar över brödsivorna. Täck med hårdkokt, hackat ägg. Lägg på salladsblad och sist brödsivor.
- Mosa sönder äggen med en gaffel och blanda med hackad gurka och majonnäs. Smaksätt ev. med lite currv. Lägg salladsblad på 10 smörgåsar. Fördela massan på ladsbladen, täck med nya salladsblad och sedan brödsivor.
- Bred leverpastej på 10 brödsivor. Täck med tomatskivor och salladsblad och sedan brödsivor.
- Bred ett lager ost på alla brödsivor. Strö hackade nötter på 10 smörgåsar och lägg salladsblad på de andra tio och lägg ihop dem.

CHOKLADDRINK MED GLASS 7—8 GLAS

- 1 dl kakao
- 1 dl socker
- 1 knivsudd salt
- 1 dl vatten
- 1/4 l mjölk
- 1 litet paket vanilj- eller chokladglass

Gör först en chokladsås. Blanda kakao och socker i en kastrull, tillsätt vattnet och låt det hela få ett uppkok under omrörning och koka sedan någon minut.

Vispa ihop chokladsåsen när den kallnat med mjölk och fördela blandningen i höga glas. Om den serveras som förfriskning, lägg i serveringsögonblicket i en klick glass och servera med sugrör.

JORDGUBBSDRINK 7—8 GLAS

- 1 paket djupfrysta, skivade jordgubbar
- 1/4 l mjölk
- 2 bananer

Mosa bananerna och blanda med de knappt tinade jordgubbarna. Häll på mjölken och vispa ihop alltsammans. Häll upp drycken i höga glas.

MAMMAS ÖVERRASKNING 8—10 PERSONER

(i stället för tårta)

- 1 paket djupfrysta jordgubbar eller hallon
- rivet skal och saft av 1/2 citron
- 6 äpplen (3/4 kg)
- 4 bananer (1/2 kg)
- 3 dl tjock grädde

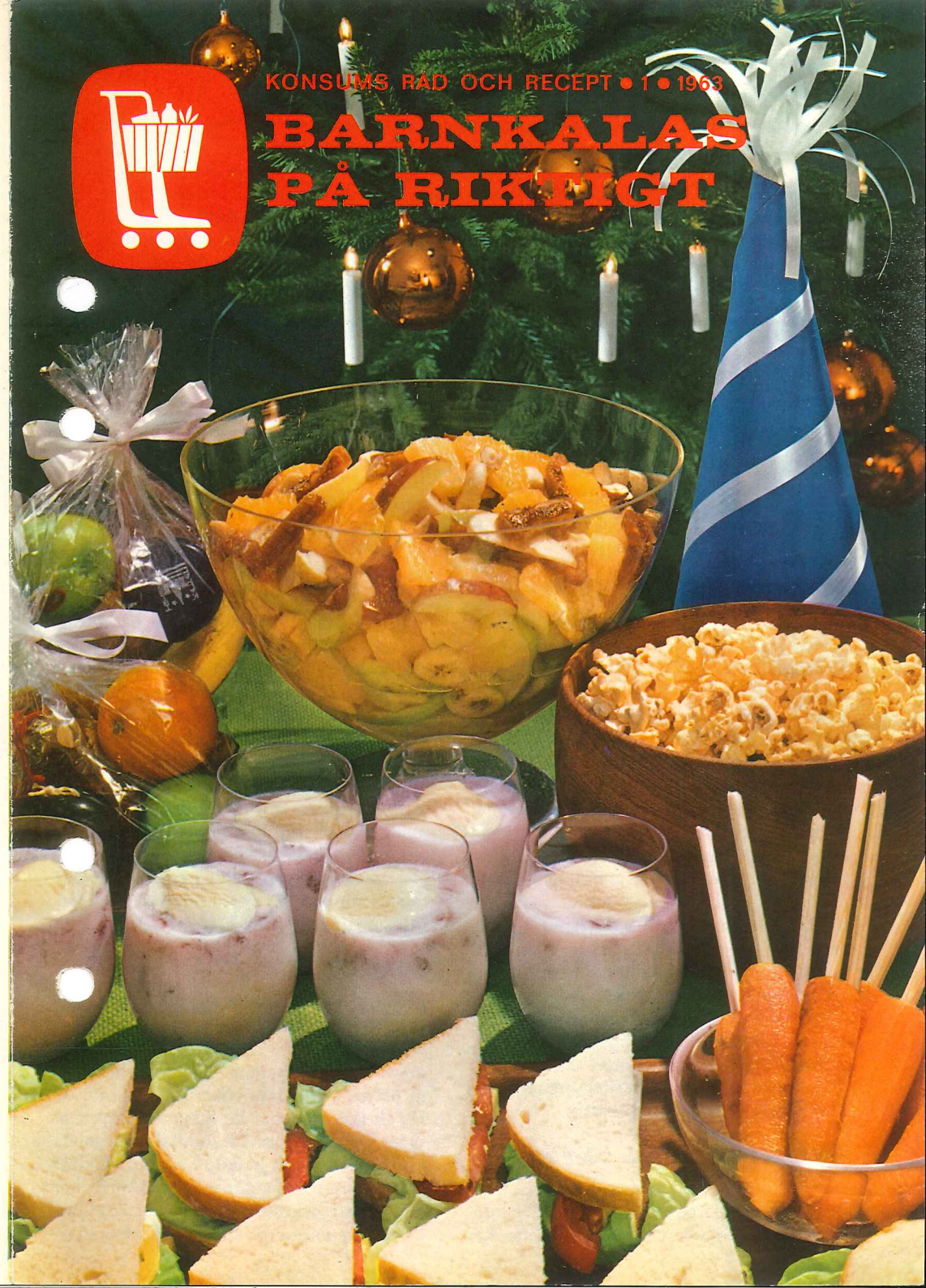
Tina de djupfrysta bären i en skål. Tillsätt citrusskal och saft. Skala äpplena om dessa har tjocka skal och råriv dem direkt i bärblandningen. Skiva också ned bananerna. Häll ev. av något spad. Vispa grädden tjock och blanda den sist med bär och frukt. Lägg gärna upp desserten i portionsglas och stick ned en tunn chokladbit eller ett rån i varje glas.

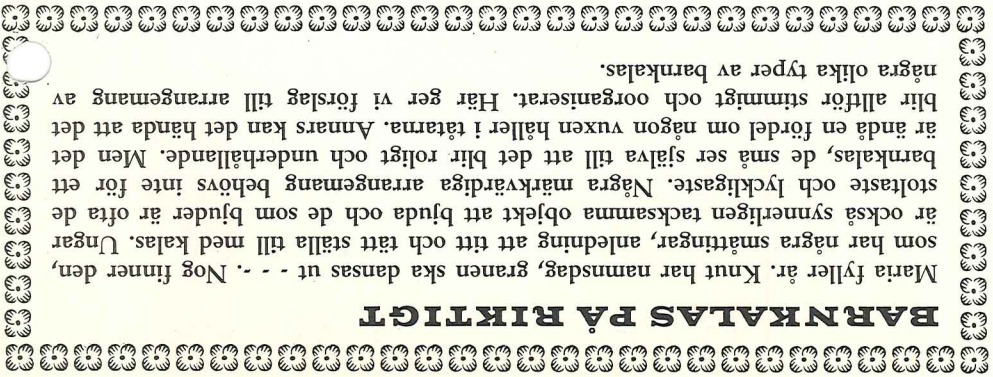
RECEPT FRÅN



KONSUMS RÅD OCH RECEPT • 1 • 1963

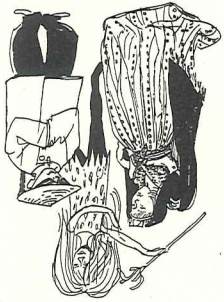
BARNKALAS PÅ RIKTIGT





BARNKALAS PÅ RIKTIGT

Maria fyller år. Knut har namnsdag, granen ska dansas ut - - - . Nog finner den, som har några småttingar, anledning att titt och tätt ställa till med kalas. Ungar är också synnerligen tacksamma objekt att bjuda och de som bjuder är ofta de stoltaste och lyckligaste. Några märkvärdiga arrangemang behövs inte för ett barnkalas, de små ser själva till att det blir roligt och underhållande. Men det är ändå en fördel om någon vuxen håller i tåtarna. Annars kan det hända att det blir alltför stumt och oorganiserat. Här ger vi förslag till arrangemang av några olika typer av barnkalas.



JULGRANSPLUNDRING

Ar ut och är in, i alla familjer, i stad och på landsbygd är några saker givna på en julgransplundring. Det är något gott att äta och dricka, de gamla kära jullekarna och en överraskning av något slag, kanske en rolig mössa att sätta på huvudet och en påse med godis, som förning med hem. Tips på festliga påsar som man kan göra själv och förslag till innehåll i påsarna finns på nästa sida.

Något gott att äta... För den här julgransplundringen föreslår vi dubbeldäckare (se recept), och en mjölkdrink som antingen kan drickas till smörgåsarna eller serveras som extra förtäring. Man kan också bjuda på "Mammars överraskning" (se recept) eller en fruktsallad på konserverad frukt blandad med färsk frukt, skuren i bitar. Rivet citronskal och litet citronsaft ger en frisk smak åt salladen. "Klubbor" av råa morötter på pinnar kommer säkert också att uppskattas.

Att bli bjuden på picknick mitt i vintern måste vara underbart roligt, och det är inte så svårt att åstadkomma som det kanske

Ungar älskar att klä ut sig, och något roligt förstås om man får skruda sig i när de kommer. Praktiskt taget allt kan duga för utklädnings, gamla kjolar, jackor och hattar. Tårtan till söja och en krona av guldpapper och man har den sötaste prinsessa. Kalasbyxor, kort jacka och en stor peruk av bast och skogstrolka och en stor peruk av bast och skogstrolka

MASKERAD

BERÄKNA PER PERSON:
2 natt- eller wienerkorvar
2 korbbröd

Skära korbbröden och lägg dem på en plåt. Placera en korb i varje bröd. Lägg en stor sked potatismos eller ost- och senapsblandning på varje korb, se förslagen nedan. Grill eller grättnera i varm ugn (275°) ca 5 min. RÄCKER TILL 20 KORVAR

MED GRÖNT POTATISMOS

1 fast potatismos
hemlagat eller snabbpotatismos

Blanda potatismoset med det uppvispade ägget, margarin och finhackad persilja eller med tinaad spenat. Lägg det gröna moset över korvarna. RÄCKER TILL 10 KORVAR

MED OST- OCH SENAPSFYLNING

2-3 msk margarin
1 dl finhackad persilja
eller 1 paket djupfrys spenat (175 g)

Blanda samman alla ingredienserna till en massa och lägg den över korvarna. Ev. kan potatismos serveras till. 3 dl små osttärningar
2 msk margarin
4 msk senap

3 msk gurtsallad (hackad gurka i ättika)

VARM KORV MED VARIATIONER

arm korv gillar alla ungar. Här är ett par förslag som gör korven drygare.

Korvar av typ flätad julgranskorg men i om ett band.

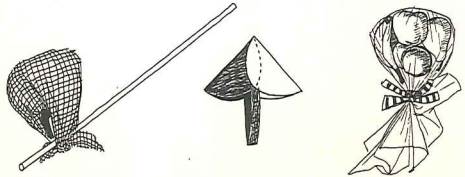
Påsar av foliefilm som är genomskinnliga, så man kan skymta det spännande innehållet ser alltifid festligt ut. Man kan antingen köpa sådana påsar färdiga och knyta ihop dem med ett färgglatt band, se omslaget, eller också svepa ett rektangulärt stycke av pliofilm runt en rund kartongskiva, på vilken man lagt innehållet och knyta

Påsar av foliefilm som är genomskinnliga, så man kan skymta det spännande innehållet ser alltifid festligt ut. Man kan antingen köpa sådana påsar färdiga och knyta ihop dem med ett färgglatt band, se omslaget, eller också svepa ett rektangulärt stycke av pliofilm runt en rund kartongskiva, på vilken man lagt innehållet och knyta

let är en verkighet. En kinesehatt av papper, härpiska av ullgarn, en vid jacka och man har en tvåttäkta kines. Men det kan också duga med enbart några roliga hattar och andra huvudpyrdnader. Även på maskerad vill man bjuda på något att äta. Varkerad vill man bjuda på "riktig" mat, som tex för inte bjuda på "riktig" mat, som tex spaghetti med köttfärsås, stora köttbullar på pinnar eller wienerkorv och till detta potatismos och en hel tomat. Strutar med korngrädd eller glass eller banangräddad med rivna blockchoklad smakar mums som efterrätt.

Vad ska vi lägga i påsen?

Framför allt om det är många barn med på julgransplundringen gäller det att hitta något som inte kostar för mycket. Dessutom bör det helst vara sådant som inte är alltför skadligt för tänderna, annars kan det göra en del mammor förtvivlade om barnen kommer hem med en massa sötsaker. Tankbart i påsarna är färsk frukt, ett par fikor, ett litet paket russin, en bit marsipan (Gomans mandelmassa är utmärkt god och dessutom ganska billig), popcorn, jordnötter.



En liten extra present uppskattas förstås. Men det gäller att hitta sådant som kostar lite. En fofosnurra, en sällskapskortlek, en kam eller färgkryttor är tänkbara presenter. Den som vill ha många flera roliga förslag för barnkalas kan köpa boken "Barnkalas", utgiven på Rabén & Sjögrens förlag.