

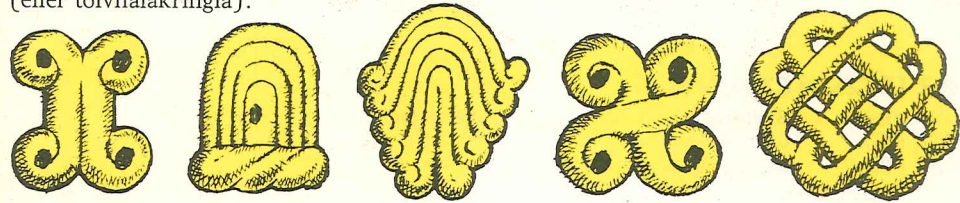
JULBRÖD

Enligt urgammal folktro ansågs all julmat, men speciellt julbrödet vara heligt och befruktande. Brödet spelade förr en betydligt större roll och till julhelgen bakade man många sorter.

Julbaket behöver numera inte bli så betungande. Vi kan baka de traditionella bröden och kakorna med hjälp av Snabbak – rågbröd – vetebröd, färdig pepparkaksdeg m.m.

En julhögen till var och en på julaftonsmorgon är en gammal tradition. Julhögen på omslagsbilden består av en rågkaka i botten, en liten flätad vetebrödskrans, en saffranskuse, ett pepparkakshjärta och ett rött äpple med en lingonkvist på toppen.

Saffransbrödet knyter också an till gamla traditioner. Det bakades till kusar i form av t ex lussekatt, kyrkport, prästens hår, hjulkors (eller gullvagn), apostlakaka (eller tolvhålakringla).



Doppbröd – dopp i grytan är en urgammal matsed. Att det blivit en jultradition beror på att man till jul har så mycket gott kött- och fläskspad. Doppbullen kan köpas färdig i butiken eller bakas på Snabbak rågbröd.

Nyårskringla. Att baka en stor kringla av vetedeg och ta med sig den som förning när man går till goda vänner för att önska Gott nytt år är en trevlig sed, som är värd att uppehållas. Vi kan baka den på Snabbak vetebröd. Det är gott att tillsätta grovt stött kardemumma och grovhackad mandel i vetedegen.

Pepparkakorna har kommit hit genom sockerbagare från kontinenten. Än i dag bakar vi pepparkakorna i form av bockar, kattor, galtar, gubbar och gummor. I många familjer är det tradition att hänga upp pepparkakor, som garnerats med kristyr, i granen.

En mjuk kaka med frukt i hör också till julbaket och den har gamla anor. En god och saftig mjuk pepparkaka får man av 1 paket Snabbak pepparkaka + 1½ dl vatten + 1 dl lingonsylt. Kakan gräddas enligt anvisningarna på förpackningen.

KLENATER CA 50 ST

I Sydsvenska hör klenätern sedan gammalt till de viktigaste julkakorna. De kallas ibland "klenor" vilket kan tydas som klen=liten. En klenät ska nämligen inte vara en tjock klumpig kaka som man ibland får uppleva den, utan ett tunt och graciöst bakverk.

4 äggulor
½ dl socker
½ kryddmått salt
rivet skal av ½—1 citron
2 msk smält margarin
1 kryddmått ättiksprit
1 msk vatten
3 dl vetemjöl

FRITERING:
¾ kg kokosfett
Tillagningstid ca 40 minuter

Rör samman äggulor, socker och salt. Tillsätt rivet citronskal, smält margarin, ättiksprit blandat med vatten och vetemjöl. Arbeta raskt ihop allt till en deg. Låt den vila på kallt ställe några timmar. Kavla ut den tunt och sporra efter linjal ut sneda avlänga bitar (2 cm breda och 10 cm långa). Gör en skära i mitten på varje bit. Trä in den ena snibben genom skåran och dra ut klenäten. Smält fett i en tjockbottnad kastrull, det ska vara 4–5 cm fett från botten. Upphetta fett till 175–200°. Mät med en termometer eller lägg i en vit brödbit. Vid rätt temperatur ska brödbiten bli gulbrun på en minut. Koka några klenäter i taget tills de blir guldgula, ungefär en minut. Låt dem rinna av och vänd dem varma i strösocker.

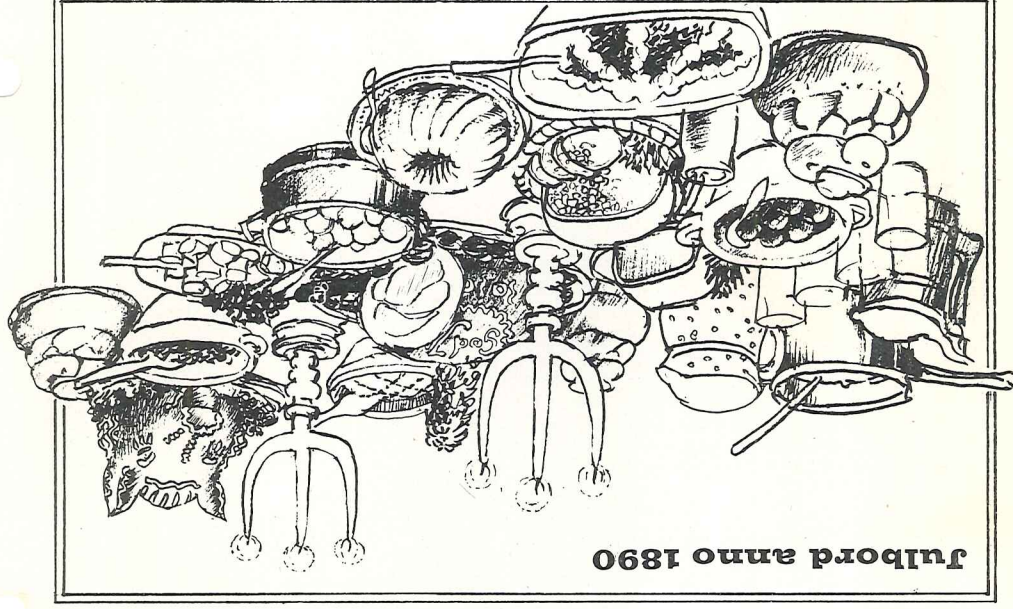


FEST SOM FÖRR



ANDRUS VEA ITRILABRI
KLENA

Julen har i alla tider varit en stor högtid. Våra förfäder ända tillbaka i forntiden har ställt till en stor fest när året varit som mörkast. Till denna förbereddes långt i förväg. Det var slakten som kanske skedde redan i november, då det skulle göras syltor och korvar av olika slag. Julskinkan har t ex allt sedan hednisk tid varit festmat i Norden. I den fornmordiska sagan berättas om galten som offerades till Frej under löftessgivning för kommande år. Det skulle också stöpas ljus, bakas och tvättas och hela huset skulle fejas i varje vira.



Med åren har det skapats utpräglade jultraditioner i olika landsändar och i många familjer möts och förenas de olika traditionerna. Trots att vi idag lever under helt andra förhållanden, vill vi slå vakt om barndomens jultraditioner. Vi kan dessbättre förverkliga traditionerna med mycket mindre möda. Vi kan duka upp ett julbord lika dignande som under självhushållets dagar genom att köpa en del färdigt och en del som halvfabrikat. Det blir "Fest som för" med färdiglutad fisk, färdigrimmad skinka, färdiglagad korv osv. Men för hälsans skull är det inte bra med alltför dignande julbord. Låt oss därför skapa nya traditioner och duka upp sallader med grönsaker och frukt jämsides med skinka och annat traditionsrikt sovel. Den goda julmaten kan ju också fördelas över flera dagar och sovet i blygsammare mängder.

Förslag till julmat 1965

JULAFTON

LUNCH: Inlagd sill eller Glasmästare sill*, Leverpastej, Delikatessgurka, smör, bröd, ost.
MIDDAG: Skinka* med Rödkal, Brunkal, Långkal eller Rosenkal* eller Sallad till skinka*. Julöl, Mellanöl eller Mumma.
Kaffe med Klänäter*.
KvALLSMÅL: Risgrynsgröt med kanel och mandel, mjölk.

JULDAGEN

LUNCH: Litet julbord: Ansojvissallad*, Kalvsyta, Lammrulle*, Rödbetsallad*, smör, bröd, ost.
MIDDAG: Kaffe med pepparkakor.
Lutfisk* med nymald vit- eller kryddpeppar, mjölksås ev smaksatt med mald svartsenap, kokt potatis, ärtor.
Fruktsallad*.

ANNANDAGEN

LUNCH eller MIDDAG: Slottsstek, kokt potatis, bönor eller ärtor.
Citrondömma*.
KvALLSMÅL: Annandagsgås*, öl eller te.

JULSKINKA

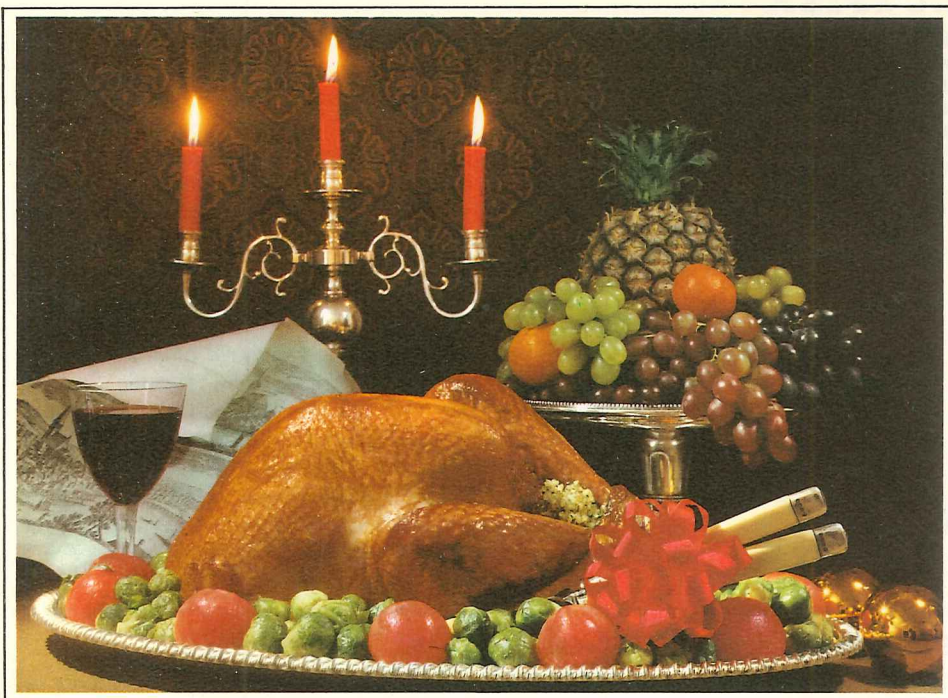
Skinkan kan lagas till på flera sätt. Den kan ugnsbakas med eller utan aluminiumfolie eller kokas. Om skinkan skall bakas bör den först vattenläggas i dygn eller över en natt. Lagg den sedan med svälsidan upp på ett stekgaller i en långpanna – insvept i folie bör skinkan ligga direkt i långpannan. Gör ett kryss genom svålen där skinkan är tjockast och tryck ned en köttermometer. Baka skinkan i svag ugnsvärme (125°). Insvept i folie kan temperaturen vara 150-175°. När köttermometern visar 77° är skinkan färdig. Beräkna 1-1¼ timme per kg. Tag försiktigt av svålen på skinkan. Placera den i långpannan. Skinkan kan sedan griljas eller glasseras. Den sky som bildats i långpannan eller i foliet är mycket koncentrerad och passar som stomme till ett gott doppspad. Späd skyn med vatten eller korvspad och tillsätt ev buljong-tärning.

Bentri skinka i plastskinn lagas till enligt anvisningarna på förpackningen. Den kan sedan griljas eller glasseras som nedan.
Skinka på burk är färdig att griljas. Geleet blir ett gott skinkdopp om man späder med tärningsbuljong eller korvspad.
Till grillering: Vispa upp 1 ägg och 2 msk socker, tillsätt 2 msk senap och stryk på skinkan. Strö över 2 msk skorpmjöl och grillera skinkan i medelstark ugnsvärme (200°) ca 10 minuter.
Till glassering: Skär ½ cm djupt genom det feta på skinkan till jämna sneda rutor. Sätt en hel kryddnejl i varje ruta. Strö ett lager farinsocker eller strösocker över skinkan. Sätt in den i medelstark ugnsvärme (200°) ca 20 minuter. Ös ett par gånger med apelsin- eller ananassaft och pensla över skinkan med den lag som smälter ner i pannan. När skinkan är färdig ska den vara gulbrun och glansig.

SALLAD TILL SKINKA 4 PERSONER

Strimla vitkålen mycket fint. Spola den i hett vatten ett par minuter eller förväll den i vatten en minut. Blanda paprikasalladen, salt och svartpeppar. Servera salladen kall överströdd med klipppt persilja.

1½ l strimlad vitkål (ca 4 hg)
1½ dl färdig paprikasallad
salt, svartpeppar
hackad persilja
Tillagningstid ca 10 minuter



FEST PÅ KALKON

- **Stekt kalkon***, råstekt eller kokt potatis, **Lingon i gelé*** eller kokta päronhalvor (finns på burk) fyllda med rött vinbärsgelé, kokt brysselkål, bönor eller ärter.
- **Färsk frukt eller Nipponsallad***
- **Kaffe med chokladpraliner**

* se recept

STEKT KALKON 8—10 PERSONER

1 mindre kalkon (2½—3 kg)
 s k broiler- eller babykalkon
 50—75 g margarin
 1 msk salt, vitpeppar
 1 tsk stött rosmarin
 eller dragon eller timjan

SAS:
 6 dl sky
 4 msk vetemjöl
 1½ dl grädde
 salt, vitpeppar
 Tillagningstid 2½—3 timmar

Låt kalkonen tina. Tag ur plastpåsen med kråset och skölj ur kalkonen. Smält margarin samt blanda i salt, vitpeppar och stött rosmarin, dragon eller timjan. Pensla kalkonen med det kryddade margarinet in- och utvändigt. Bind fast låren mot kroppen med hjälp av ett snöre. Lägg kalkonen på ett galler i en liten långpanna. Stek kalkonen i ganska svag ugnsvärme (160–175°) först en timme med ryggen upp, sedan med bröstet upp. Pensla då och då med det kryddade margarinet speciellt över lår och bröst. Beräknad stektid 2–2½ timmar. Prova i lårbenet om köttet känns färdigt. Lägg kalkonen på ett skärbräde och täck den med folie medan såsen görs iordning. Lös noga upp all skyn i långpannan med varmt vatten, red av den med vetemjöl till sås och späd med grädde. Smaka av såsen omsorgsfullt med salt och vitpeppar. Strax innan serveringen: Lossa bröstköttet. Skär det i tunna skivor och lägg tillbaka det. Lossa även lårpartierna och skär dem i skivor.

LINGON I GELÉ

2½ dl lingonsylt
 1 dl pressad apelsin
 2 msk pressad citron
 finstrimlat skal av ½ apelsin
 2 tsk gelatinpulver
 ½ dl vatten
 grönsalladsblad
 ev kokta päronhalvor
 Tillagningstid ca 1¼ timme

Blanda lingonsylt, pressad apelsin, pressad citron och finstrimlat apelsinskal. Lös noga upp gelatinet i litet kokande vatten och rör tills det blir en klar vätska. Rör ned den i lingonblandningen. Häll upp den i vattensköld krans- eller aladåbform och ställ den att stelna ca 1 timme. Stjälp upp geléet vid serveringen. Garnera med grönsalladsblad och gärna också kokta päronhalvor (finns att köpa på burk).

NIPPONSALLAD 8 PERSONER

2 burkar mandarinklyftor
 à ca 315 g
 2 bitar ingefära
 1½ msk pressad citron
 ½ l vaniljglass
 eller 2 dl vispgrädde
 Tillagningstid ca 20 minuter

Häll av lagen på mandarinerna och lägg dem i en skål. Koka upp lagen med ingefäran och tillsatt citronsaften. Häll den kokande lagen över mandarinklyftorna. Låt allsammans kallna, och gärna stå övertäckt på kall plats några timmar. Lägg upp de kryddade mandarinklyftorna i portionsglas och placera en stor sked glass eller en liten klick vispad grädde överst.

SYLVESTERSUPÉ

- **Ett glas apelsin- eller svart vinbärsjuice, salta jordnötter**
- **Curryris med räkor*, rostat bröd, hex, ost, oliver, druvor**
- **Kaffe med Lenas fina tårta***

* se recept

CURRYRIS MED RAKOR 4 PERSONER

2 msk margarin
 1 gul lök
 1½—2 tsk curry
 2 dl risgryn (spec.behandlat ris)
 5 dl vatten
 ½ tsk salt
 4—5 hg färska räkor
 eller 2 pkt djupfr. räkor à 75 g
 2 knippen hackad dill
 eller 2 pkt djupfr. dill
 Tillagningstid ca 45 minuter

Finhacka löken och fräs den i margarin i en gryta som kan sättas fram på bordet. Strö över curry. Tillsätt ris, vatten och salt. Låt det hela koka under lock utan omrörning i 25 minuter. Rensa de färska räkorna eller tina de djupfrysta. Lägg räkorna och dillen ovanpå det färdigkokta riset i grytan. Lägg på lock och låt det hela stå ett par minuter för att räkorna ska bli varma. Blanda allsammans vid bordet. Servera gärna i små portions-skålar. Sätt fram en ströburk med curry för dem som vill ha kraftigare currysmaak på rätten.

LENAS FINA TÅRTA CA 12 BITAR

250 g margarin
 1½ dl socker
 1 ägg
 5—6 bittermandlar
 3½ dl vetemjöl
 2 dl vaniljkräm (görs på pulver)
 2 dl lättsockrat äppelmos
 ½ dl florsocker
 Tillagningstid ca 60 minuter

Rör margarin och socker poröst. Tillsätt ägget och den rivna bittermandeln. Blanda till sist ner mjölet. Bred ut ⅓ av smeten på en väl smord pannkakslagg eller stekpanna med raka kanter och grädda botten i medelstark ugnsvärme (200°) ca 10 minuter. Grädda två bottnar till av smeten. Pannkakslagen eller stekpannan behöver inte kallna mellan de olika gräddningarna. Låt bottnarna kallna. Gör i ordning vaniljkrämen av pulver. Lägg en botten på ett serveringsfat och bred på vaniljkrämen, placera nästa botten ovanpå och täck den med äppelmos. Lägg den tredje botten överst och sikta litet florsocker ovanpå.

ROSENKÄL 4 PERSONER

3 gula lökar
1 msk margarin
1 dl vatten
1 tsk salt, vitpeppar
1 kryddmätt stött mejram
eller 1 tsk kummin
3—4 hg färsk brysselkål
eller 1 pkt djupfr. brysselkål (280 g)
Tillagningstid ca 30 minuter

GLASMASTARISILL 4—6 PERSONER
2 hela islandssillar
1 rödlök
1 bit morot
1 bit pepparrot
15 kryddpepparkorn
4 lagerblad
5 msk ättiksprit
1 1/2 dl vatten
5 msk socker
Tillagningstid ca 45 minuter

ANSJOVSSALLAD 4 PERSONER

3—4 kokta kalla potatisar
4 hårdkokta ägg
1 gul lök
1 burk ansjovisfileer (125 g)
Dill
Tillagningstid ca 25 minuter

LAMMRILLE

1 kg spritad lammbrynga
(ca 1,3 kg med ben)
2 vitlöksklyftor
2 msk salt
1 tsk socker
1 kryddmätt salpeper
1 tsk krossad vitpeppar
eller svartpeppar
1 msk gul eller svart frösenap
Kokning:
vatten, salt (1 1/2 tsk per l vatten)
1 gul lök
Tillagningstid ca 2 timmar

RÖDBETSSALLAD 4 PERSONER

4 dl rivna inlagda rödbetor
1 syrligt äpple
1 dl gräddfil
1—1 1/2 msk rivna pepparrot
Tillagningstid ca 15 minuter

ROSENKÄL 4 PERSONER

Skala och skiva löken. Fräs den i margarin i en gryta. Tillsett vatten, salt, vitpeppar och stött mejram eller kummin. Skölj den färska brysselkålen och lägg ner den eller den djupfryssta brysselkålen och låt det hela sakta koka under lock tills brysselkålen är nätt och jämnt mjuk 7—10 minuter. Servera rätten varm till skinka eller korv.

ANSJOVSSALLAD 4 PERSONER

Skär potatisen i små tärningar. Mosa tre hårdkokta ägg med en gaffel. Finhacka löken och hacka ansjovisen. Packa alltså sammans varvvis i en skål. Låt salladen stå ett par timmar eller över en natt. Stjälp upp den på ett serveringsfat. Skär det återstående hårdkokta ägget i skivor och garnera med äggskivor och dill.

LAMMRILLE

Gnid in köttet på alla sidor med ett par vitlöksklyftor, därefter med en blandning av salt, socker och salpeper. Strö sedan krossad vit- eller svartpeppar och senap över köttet. Rulla ihop det hårt och bind om rullen med krympt snöre. Låt den ligga två dagar på kall plats. Lägg den där-efter i en gryta och häll på vatten så att det står över rullen. Salta och lägg i löken skuren i bitar. Koka rullen ca 1 1/2 timme under lock. Lägg den varm i press mellan ett par skärbräden med tyngd på. Förvara den sedan på kall plats t ex insvept i folie. För mer än en veckas förvaring bör rullen läggas i saltlake. Skär rullen i skivor och servera som smörgåspålägg.

LUTFISK

Beräkna 3—5 hg lutfisk
per person.
Lutfisken kan köpas (i bitar)
vacuumförpackad i plastembal-
lage s k cry-vacförpackning
eller djupfrost i cry-vacförpackning
eller aluminiumform



Cry-vacförpackad lutfisk kan, om den får ligga i obruten blötläggningen. Tag av ev emballage före garnna ett dygn före tillagningen. Lägg lutfisken i vatten eller den bättre om den får ligga i vatten ett par timmar eller iman fisken helt tinat. Villken lutfisk man än väljer blir kylskåp eller motsvarande kall plats dröjer det 4—7 dygn ca 1 dygn i rumstemperatur och 6—8 timmar i vatten. I tillagningen. Låt den tina i obruten förpackning. Det tar försämrars. Den djupfryssta lutfisken bör alltid tina före förpackning, förvaras 6—8 veckor i kylskåp utan att den fryser. Lutfisken på ett ugnssäkert fat med höga kanter. Lutfisk i aluminiumform kan kokas direkt i formen. Strö över salt, för 1 kg 1 1/2—2 tsk salt och täck faret med aluminiumfolie eller aluminiumform med locket. Koka lutfisken i medelstark ugnsvärme (225°) ca 45 minuter. Häll av vattnet som bildats. Lutfisken kan också kokas i gryta. Lägg fisken i en emaljerad eller rostfri gryta gärna med en upp-och nervänd tallrik i botten. Strö på salt och låt fisken sjuda under lock ca 25 minuter.

FRUKTSALLAD 4 PERSONER

1/4 honungsmelon (ca 4 hg)
2—3 bananer
1 hg vindruvor
1/2 dl konc. apelsinsaft
saff av 1/2 citron
Tillagningstid ca 15 minuter

CITRONGOMMA 6 PERSONER

Skär de urkärnade plommonen i mindre bitar och hacka sötmandel (gärna skållad). Lägg mandel och plommon i en hög på ett serveringsfat. Blanda citronromagen enligt anvisningarna på förpackningen och smaksätt med rivet citronskal. Låt fromagen stelna lite, häll den som ett täcke över mandeln och plommonen. Extra festlig blir rätten garnerad med vispad grädd.

ANNANDAGSÅS 4 PERSONER

Klyv hällkakan eller skräddkakan och dela varje del i två delar. Bred margarin på snityrtorna eller på formbröds-skivorna. Filla och hacka böcklingen eller hacka tonfis-8 böcklingar eller 2 burkar tonfisk à 200 g eller 2 ägg
1 dl grädd
2 knippen djupfr. dill
salt, vitpeppar
4 tomater
2 dl rivna ost
Tillagningstid ca 35 minuter