



## JULGRANSPYNT

Det finns massor av julgranspynt att köpa, men är det inte allra roligast ändå med det, som man gjort själv. Förutom traditionella julgranskarameller i olika färger kan man av pepparkaksdeg göra hjärtan och andra figurer, som sedan garneras med kristyr, d v s pudersocker blandad med äggvita.

Man kan också göra trevliga pappersaker och till dem behövs vitt kartongpapper, inte tjockare än att det går lätt att klippa, klister och risgryn. På kartongen ritas man t ex en cirkel stor som en femöring, ett får eller en stjärna och klipper ut figurerna. Stryk sedan klister på de delar av figurerna som skall täckas med risgryn.

När man sedan doppar fåret eller vad man nu ritat i skålen med risgryn, fastnar dessa på de fält, som bestrukits med klister och man får figurer med en pärlemorskimrande yta, som vackert reflekterar skenet från ljusen i granen. Man kan också göra figurer av guldpapper eller färgad kartong. Klipp då ut t ex två likadana stjärnor, klistra dem mot varandra, stryk på varje sida en ring av klister och doppa stjärnorna i risgrynsskålen.

Av sytråd, guldpapper och glanspapper i olika färger kan man också lätt göra trevliga girdlander och andra julprydnader. Klipp ut en rad stjärnor i guldpapper och små rundlar ur glanspapper. Klistra ihop stjärnorna två och två med en tråd emellan på jämna avstånd från varandra och man kan på så sätt göra girdlander precis så långa man vill ha dem. Lägg några av rundlarna i en rad, lägg en sytråd doppad i klister rakt över rundlarna. Knyt sedan ihop trådens ändar så att rundlarna bildar en ring och klistra rundlar också på den andra sidan av tråden.

## JULPEPPARKAKOR 200 st.

### Det här behövs

1 $\frac{1}{2}$  hg margarin  
5 dl socker  
2 dl sirap  
2 dl vatten  
1 msk kanel  
1 msk ingefära  
1 msk nejlikor  
1 msk bikarbonat  
1,7 l (8 $\frac{1}{2}$  hg) vetemjöl

### Gör så här

Rör margarin, socker och sirap smidigt. Tillsätt vatten, kryddor och bikarbonat och arbeta in mjölet. Arbeta degen smidig på bakkbordet. Låt den vila över en natt. Kavla ut den (ej för tunt) och tag ut kakor med mått. Grädda dem i varm ugn (250°) ca 4 min.

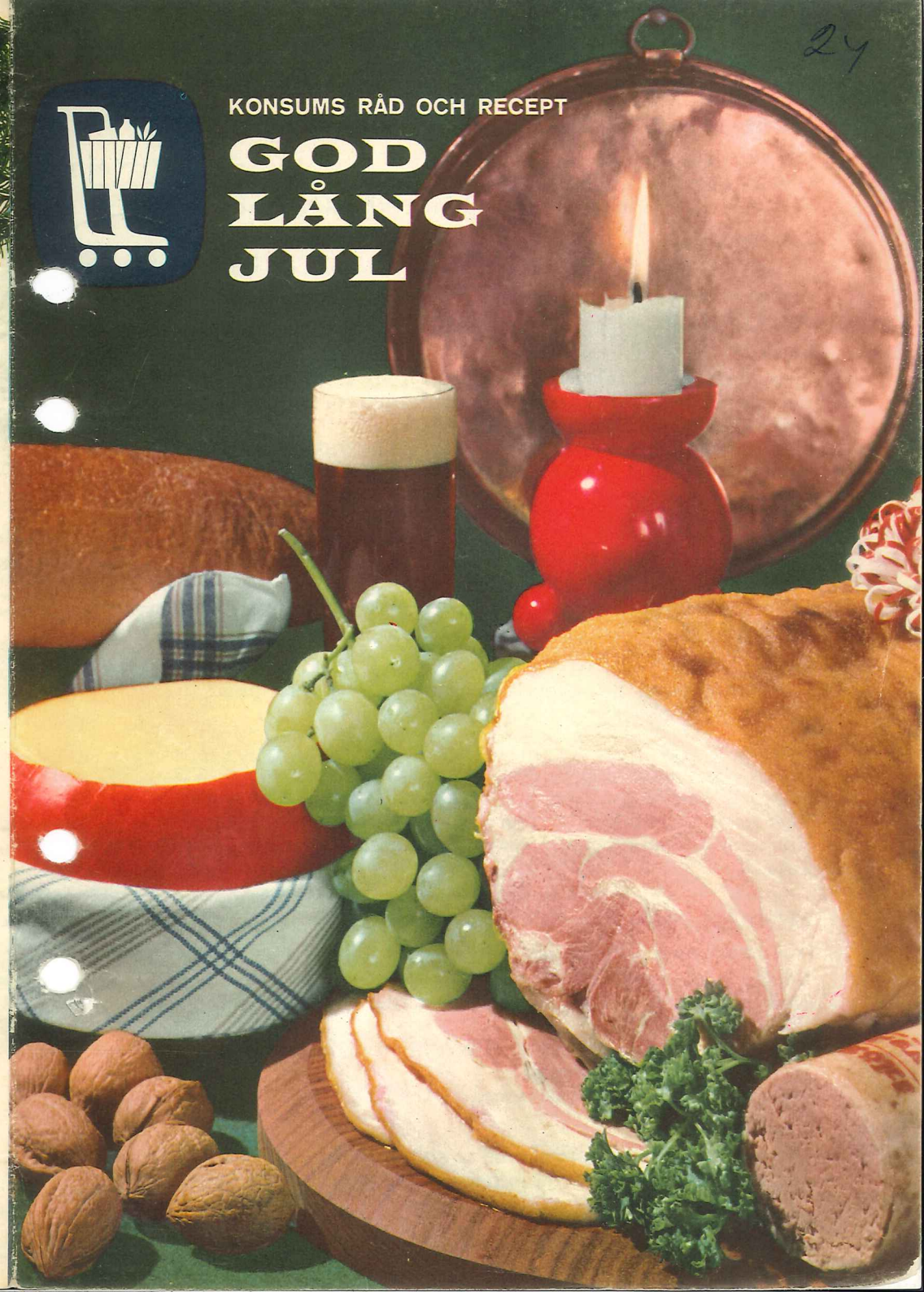
Denna deg passar till djur, gubbar och pepparkakshus. Till ett pepparkakshus går det åt  $\frac{1}{2}$  sats. Till denna del bör tillsättas ytterligare 1 dl vetemjöl.

Recept från



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

# GOD LÅNG JUL



**SÖNDAG** — Dan före dan.**Frukostmiddag**

Grönkålssoppa med julkorv eller kokta ägghalvor, ostsmörgås. Sockerkakssavarin med konserverad frukt och gräddde. Kaffé.

**Kvällsmål**

Te och smörgåsar med avsmakning av julsylta, korv, ost m.m.

**JULFÄLTON****Lunch**

Smör, bröd, julost. Inlagd sill eller glassmässtarstill.

Leverpastej, leverkorv eller sylta. Inlagda rödbetor eller rödbetssallad.

Dopp i grytan med flask- eller köttkorv.

Skinka med rödkål, brunkål eller långkål, eller vitkålssallad med grapefrukt.

Julöl eller mumma, blandad av lika delar pilsner, porter och sockerdricka.

**Middag**

Lutfisk, kokt potatis, säs med tillbehör.

Risgrynsgröt med mandel och kanel, mjölk.

**JULDAGEN****Lunch**

Litet smörgåsbord. Bräckkorv med äggöra eller stuvad spenat.

Kaffe och fruktkaka.

**Middag**

1 glas juice. Ansojvistoppar eller lök- och ansjovisgort.

Stekt kalkon eller kyckling, brynt potatis, brysselkål eller arter.

Melon och grapefruktsallad eller gele och gurka.

Konserverade persikor eller ananas, med gräddde eller glass och en mandelkaka.

**ANNANDAGEN****Frukostmiddag**

Buljong med ostkex.

Surstek med kokt potatis, blomkål, arter eller bönor, gurkinläggning

eller

Revbenspjäll med kokt potatis, rödkål, brunkål eller brysselkål, kokta äppelhalvor och katrinplommon.

Fruktsallad eller ris à la Malta med bärkompott.

**Kvällsmål**

Skinka med grönsaksfärs bestående av kokt kall blomkål, sparris, arter, hackaräpple, tomatklyftor, serverat med majonnäs, smaksatt med curry.

Julgodis — glögg.

**JULSKINKA**

Julskinkan kan lagas till på många olika sätt. Den kan kokas, ugnsbakas med eller utan aluminiumfolie och benfri skinka som säljs i plastskinn kan kokas i plastskinner. Skinkan blir särskilt saftig och lätt att skära i fina skivor om den ugnsbakas. Vartenlägg då skinkan i dygn eller över en natt. Man får inte så mycket skinkspad som då man kokar skinkan. Men den sky som bildas är koncentrerad och kan spädas med vatten, så att den mycket bra räcker till dopp i grytan.

**Ugnsbaka skinka så här**

*Utan folie:* Läggs skinkan med svälsidan upp på ett stekgaller i en långpanna. Gör ett kryss genom svålen, där skinkan är tjockast. Tryck ned en kötttermometer. Sätt in skinkan utan folie i mycket svag ugnsvärme (125°).

*Med folie:* Placera skinkan på ett stort stycke aluminiumfolie, svep om folien. Stick in en kötttermometer där skinkan är tjockast och lägg skinkan i en långpanna. Sätt in den i ej för varm ugn (150—175°).

När kötttermometern visar 77° är skinkan färdig och bör genast tas ur ugnen. Ungfärdig bakningstid för hög skinka med ben bakad utan folie 70—80 min per kg, bakad med folie 60—70 min per kg. För låg skinka med ben eller benfri skinka bakad med eller utan folie 50—60 min per kg.

Tag bort svålen och grilljera skinkan.

**Grilljera skinkan så här**

Vispa upp 1 ägg och 1—2 msk socker och tillsätt 1½ msk färdigblandad senap. Pensla denna blandning över skinkan och strö på 2 msk skorpmjöl. Sätt in skinkan i medelvarm ugn (200°) tills den fått vacker brun färg, ca 10 min.

**HEMLAGAD SENAP****Det här behövs**

1 dl senapspulver

2 tsk potatismjöl

2 dl vatten

1 msk vinnäger

1 msk olja

3—4 msk socker

**SURSTEK 4—5 pers.****Det här behövs**

1 kg nötstek (innan-

lär, fransyska)

eller renstek

1 l svagdricka

1½ dl matättika

¾ dl socker

1 lök i skivor

5 krydd-, 5 vitpeppar-

korn

2 lagerblad

(1½ dl enbär)

Skölj köttet och lägg det i en kruka eller bunke. Blanda samman marinaden och håll den över köttet som helt mäste täckas. Förvara köttet på sval plats 1—3 veckor. Låt köttet rinna av en stund före stekningen och torka der väl. En mager stek skall helst späckas före stekningen. Bryn steken långsamt i en stekpanna eller gryta. Krydda med salt och peppar och späd med liter av marinaden. Läggs lock på grytan och efterstek på svag värme ovanpå spisen eller i svag ugnsvärme (150°) 1½—2 tim. Servera kokt potatis, blomkål, redd säs, gele, inlagd gurka till sursteken.

**Gör så här**

## MELON- OCH GRAPEFRUKTSALLAD 4—5 pers.

### Det här behövs

4—5 hg melon  
1 grapefrukt  
eller 1 burk grapefrukt-  
klyftor  
1 endive  
eller 1 grönsalladshuvud

### Gör så här

Skala melonen och skär den i ganska stora bitar. Skala också grapefrukten så att allt det vita kommer bort och skär grapefrukten i klyftor eller öppna en burk med konserverade grapefruktklyftor. Blanda melon och grapefrukt och lägg upp på ett fat. Garnera med salladsblad runt om.

## RÖDKÅL 4 pers.

### Det här behövs

$\frac{3}{4}$ —1 kg rödkål  
1 gul lök  
2 äpplen  
2 msk margarin  
5 kryddnejlikor  
3 kryddpepparkorn  
1 tsk salt  
2 tsk socker  
1 msk vinäger  
eller citronsaft

### Gör så här

Skölj kålen, skär den i strimlor. Skär löken och äpplena i bitar. Fräs margarin i en gryta och lägg i kål, lök och äpplen, nejlikor, kryddpeppar och salt. Låt alltsammans steka sakta under lock omkring 1 tim, rör då och då i kålen. Smaka av med socker och vinäger eller citronsaft. Smaksätt dessutom gärna med litet vinbärssaft.

## RÖDBETSSALLAD I PEPPARROTSGRÄDDE 4—6 pers.

### Det här behövs

6 dl rivna inlagda  
rödbetor  
2 syrliga äpplen  
 $1\frac{1}{2}$  dl tjock grädde  
2 msk rivna pepparrot

### Gör så här

Riv rödbetor och äpple grovt på råkostjärn. Vispa grädden, ej för hårt, och smaksätt den med rivna pepparrot. Blanda alltsammans och servera salladen riktigt kall till sylta, skinka, sill m m.

## LÖK- OCH ANSJOVISGOTT 5—6 pers.

### Det här behövs

6 gula lökar  
2 msk margarin  
15—20 ansjovisfiléer  
1 dl tjock grädde

### Gör så här

Skär löken i skivor och fräs den långsamt i margarin så att den blir mjuk utan att bli brun. Bred ut löken på ett eldfast fat och lägg ansjovisfiléerna i rad över löken. Häll över grädden. Sätt in fatet i medelvarm ugn ( $200^{\circ}$ ), 10-15 min. Serveras varmt.

## ANSJOVISTOPPAR 4 pers.

### Det här behövs

10 ansjovisfiléer  
2 hårdkokta ägg  
 $\frac{1}{2}$  gul lök  
2 msk margarin  
kokt kall potatis  
persilja

### Gör så här

Hacka ansjovis, ägg och lök och blanda med margarin. Klicka ut blandningen på skivor av kokt, kall potatis. Garnera med persilja. Serveras på smörgåsbordet.

## INLAGD SILL

### Det här behövs

2 islandssillar  
eller 4 filéer  
1 lök skuren i skivor  
1 lagerblad  
5 kryddpepparkorn  
djupfryst dill  
1 dl vatten  
3 msk ättikssprit  
4 msk socker

### Gör så här

Rensa sillen och lägg den i rikligt med vatten, minst ett dygn, filéad sill över en natt. Skär de urvattnade filéerna i bitar och varva dessa i en burk tillsammans med lök, lagerblad, krossad peppar och djupfryst dill. Koka en lag av vatten, ättikssprit och socker. Häll lagen kall över sillen. Sillen bör stå minst ett dygn innan den serveras.

## KOKNING AV LUTFISK 4 pers.

### Det här behövs

$1\frac{1}{2}$ —2 kg lutad fisk  
färsk eller djupfryst  
margarin  
1 msk salt  
(1 dl vatten)

### Gör så här

Tag bort eventuella fenor och ev. också skinnet på fisken. Den kan sedan kokas, antingen i ugn eller gryta. Djupfryst fisk måste vara upptinad.

*I ugn:* Lägg fisken på ett smort eldfast fat eller i en emaljerad långpanna. Strö över salt. Täck fisken med aluminiumfolie. Sätt in fiskfatet i medelvarm ugn ( $225^{\circ}$ ). Koka fisken ca 45 min. Häll bort det vatten som bildas på fatet.

*I gryta:* Lägg fisken i en emaljerad eller rostfri gryta, strö över saltet och tillsätt vattnet. Till djupfryst lutfisk behöver inget vatten tillsättas. Koka fisken sakta under lock 30—45 min.

### Gott att servera till:

kokt potatis  
mjölsås  
gröna örter  
vit- och kryddpeppar  
skånsk senap  
skirat smör  
eller margarin

## RISGRYNSGRÖT

### Det här behövs

3 dl vatten  
 $\frac{1}{2}$  tsk salt  
1 msk margarin  
(1 bit hel kanel)  
 $1\frac{1}{2}$  dl risgryn  
6—7 dl mjölk  
(1 dl grädde)  
1 msk socker  
(2—3 bittermandlar)  
mald kanel, socker

### Gör så här

Koka upp vatten, salt, margarin och om så önskas en bit kanel. Lägg i de sköljda risgrynen och låt dem sakta koka under lock 10 min. Häll därefter i mjölken, låt alltsammans koka upp på nytt och låt gröten svälla på svag värme under lock ca  $\frac{1}{2}$  tim utan någon omrörning. Smaksätt med socker, grädde och gärna skållade rivna bittermandlar. Häll upp gröten i en trevlig skål och garnera den i rutor med litet kanel, blandad med socker. Servera gröten med mjölk.

## RIS À LA MALTA

### Det här behövs

kall risgrynsgröt  
tjock grädde  
vanillinsocker  
sylt, djupfrysta bär,  
konserverad frukt

### Gör så här

Blanda kall risgrynsgröt med vispad grädde och vanillinsocker. Servera sylt, djupfrysta bär eller konserverad frukt till.

**MARSIPANGODIS**  
 Vad allt kan man inte göra av Goman mandelmassa, som kan köpas färdig i 1 kg-förpackningar. Härliga marsipanlimpor — stora eller små, roliga tomtar och grisar och figurer av alla de slag.

**Marsipanlimpa** gör man så här: Forma en 4—5 cm tjock rulle av mandelmassan. Extra festlig blir limpan om man gör en skära i mitten och fyller den med cocktail-körbar — röda eller gröna — eller ananasbitar (låt fukten rinna av på hushållspapper). Täck sedan öppningen med mandelmassa. Man kan också sticka in valnötskärnor här och var i rullen. Flisa blockchoklad eller vanlig mörk choklad i en skål eller djup tallrik och placera den över en kastrull med lite kokande vatten. Stryk på den smälta chokladen runt marsipanlimpan. Förvara limpan sval, gärna insvept i folie.

**KALASKAKOR** 50—60 st.

**Gör så här**

Lägg mjölet i en hög på bakbordet, gör en fördjupning och lägg i socker, margarin och äggula. Arbeta först ihop detta, sedan mjölet till en deg. Låt degen vila en stund. Rör mandelmassan smidig med äggvitan. Kavla ut degen till en fyrkantig, ganska tunn kaka och bred på mandelmassan. Rulla ihop kakan till en rulle 4—5 cm tjock. Lägg degrollen på kallt ställe art hårdna. Skär den sedan i ej för tunna skivor. Gräddas i medelvarm ugn (225°), 6—7 min.

**Det här behövs**

6 dl vetemjöl  
 3/4 dl socker  
 2 hg margarin  
 1 äggula  
 Fyllning  
 2 hg mandelmassa  
 1 äggvita

**FRUKTSALLAD** 6 pers.

**Det här behövs**

1 burk ananas i bitar  
 1/2 citron  
 2 äpplen  
 2 bananer  
 1 dl russin  
 eller fikon  
 1/2 dl nötkärrnor

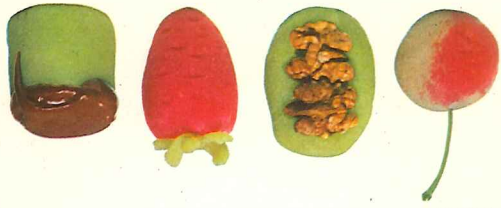
**ALKOHOLFRI GLOGG** 8—10 glas

**Gör så här**

Stöt sönder kryddorna något och häll dem jämte varmet i en kastrull. Koka upp allsammans, låt kryddorna därefter stå och dra 1/2 timme. Blanda i saften och servera gloggen med mandel och russin.

**Det här behövs**

1 l vatten  
 1 bit kanel  
 1 bit ingefära  
 1 pomeransskal  
 10 kryddnejlikor  
 2,5 dl svart vinbärs-saft, lemonjuice  
 eller citronsaft



**SAFFRANSBRÖD**  
**Det här behövs**  
 1 pkt Snabbake vetebrod  
 1 pkt saffran, russin, ägg

**Gör så här**

Stöt i en mortel saffranet tillsammans med en sockerbit. Lös upp det i degspadet och gör degen förenligt anvisningarna på förpackningen. Blanda ev. russin i degen. Låt den jäsa i bunken och baka sedan ut den till lussekatter, kusar m m. Garnera med russin. Låt brodet jäsa på plåt. Pensla med uppvippar ägg. Grädda brodet i medelvarm ugn (250°). 5—10 min.



**FRUKTKAKA**  
**Det här behövs**

2 hg margarin  
 2 1/2 dl strosocker

4 ägg

4 dl vetemjöl

1 dl russin

1 dl hackade fikon

1 dl hackade syltade

apelsinskal

1 dl hackade nötter

**SKURNA PEPPARKAKOR** 300 st.

**Det här behövs**

3 hg margarin

2 dl socker

1 1/4 dl sirap

2 ägg

3 msk kanel

2 msk ingefära

1 msk nejlikor

1 dl sötmandel

2 tsk bikarbonat

1,4 l (7 hg) vetemjöl

**Gör så här**

Rör margarin och socker porös, tillsätt ägglorna en i sänder. Skölj och torka russinen. Blanda russin och den andra hackade frukten med 1 dl av vetemjöl. Blanda ned fruktblandningen i smeten, de hackade nötterna och resten av vetemjöl. Vispa ägglorna till skum och blanda dem till sist försiktigt med smeten. Häll denna i en väl smord och brödad avlång brödform och grädda i ganska svag ugnsvärme (175°), gräddningstid ca 1 tim.

**Gör så här**

Smält margarin. Rör i sockret och sirapen och låt blandningen kallna. Vispa upp äggen och tillsätt dem jämte kryddorna. Skälla och hacka mandeln grovt och tillsätt den. Blanda bikarbonaten i mjölet och arbeta ihop till en deg. Forma degen till 4—5 cm tjocka rullar och låt dem stå kallt, helst till följande dag. Skär rullarna i tunna skivor och lägg dessa på smord plåt. Grädda kakorna i medelvarm ugn (200—225°) i 4—5 min.