

JULENS FESTMIDDAG

- HAVSRINGAR*
- STEKT KALL KALKON*, sås, kokt eller råstekt potatis eller pommes frites (djupfryst), kokta grönsaker t.ex. djupfryst grönsaksblandning, örter eller färsk brysselkål.
- FÄRSK ANANAS MED NOTTER. Skär ananasen i skivor, lägg ihop dem så att ananasen ser hel ut. Passar bra som bordsdekoration under hela middagen.

* se recept

HAVSRINGAR 8 PERSONER

8 skivor rullkavring
margarin
1 burk torskrom —
stekrom (400 g)
1 tub kaviar, naturell
eller med dill (100 g)
4 kokta kalla potatisar
dillkvistar

Tillagningstid ca 10 min.

Bred margarin på brödskiivorna. Öppna romburken i båda ändar och tryck ut rommen. Skär den i åtta skivor och placera dem på brödskiivorna. Spritsa kaviar i en ring på rommen. Skär de kokta kalla potatisarna i skivor och lägg ett par skivor i mitten. Garnera med dillkvistar.



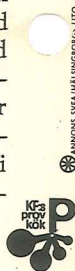
STEKT KALKON 8—10 PERSONER

1 mindre kalkon (2½—3 kg)
s.k. broilerkalkon
50—75 g margarin
1 msk salt
2 kryddmått vitpeppar
1 tsk stött rosmarin,
dragon eller timjan

SAS:

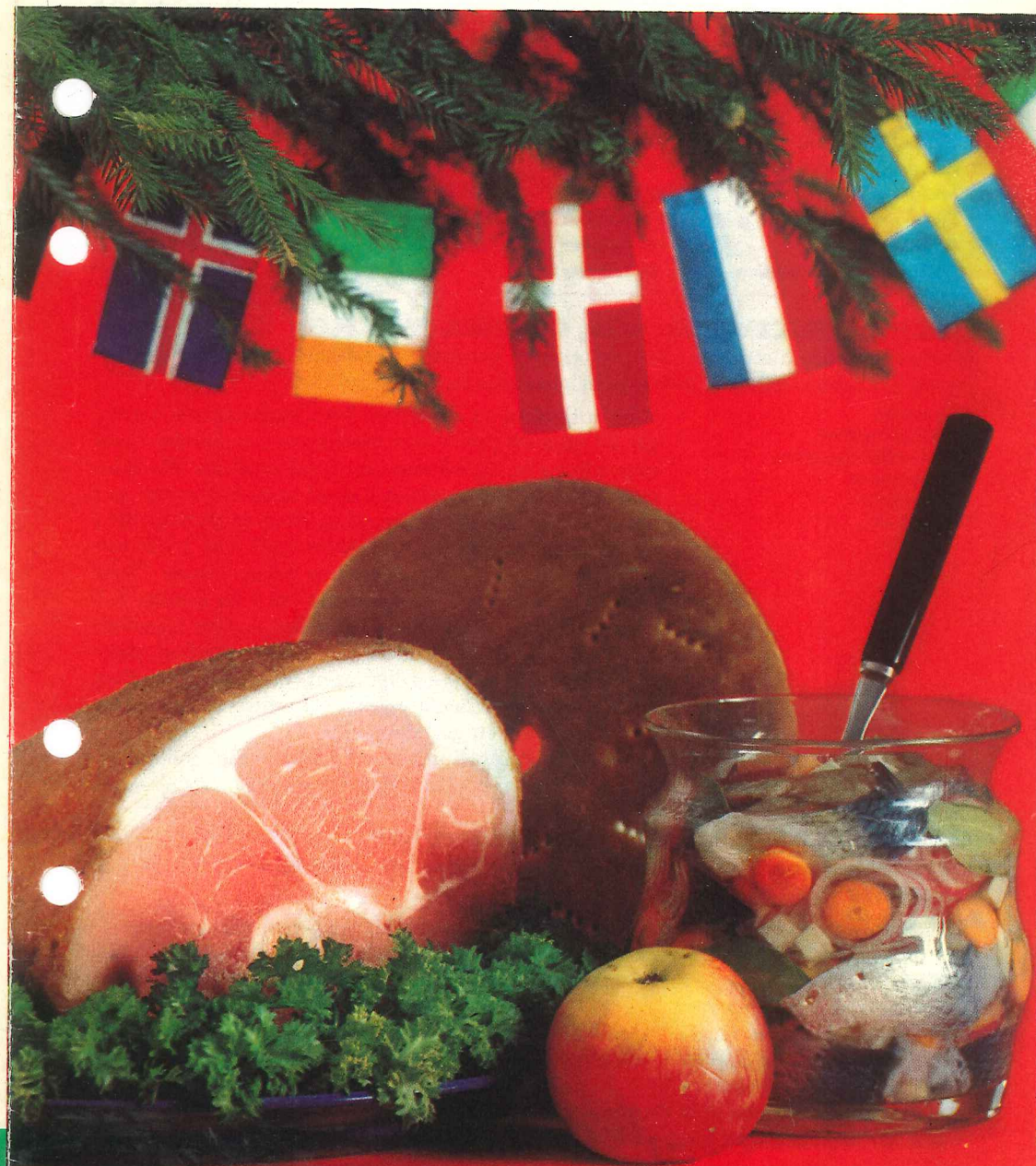
6 dl sky
4 msk vetemjöl
1—1½ dl grädde
salt, vitpeppar
Tillagningstid 2½—3 tim.

Låt kalkonen tina. Tag ur plastpåsen med kråset och skölj kalkonen. Smält margarinet, blanda i salt, vitpeppar och någon av de stötta örtekryddorna. Pensla kalkonen med det kryddade margarinet in- och utvändigt. Bind fast låren mot kroppen med 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. Låt levern steka med ca 15 minuter. Koka också hals och muskelmage till buljong under tiden. Låt kalkonen kallna. Till såsen: Lös noga upp all sky i långpannan med buljongen. Red av den med vetemjöl till sås och späd med grädde. Smaka av såsen med riven lever, salt och vitpeppar. Skär upp kalkonen. Lossa först bröstköttet och skär det i tunna skivor. Lägg tillbaka dem på plats. Lossa lårpartierna och tag bort det övre lårbenet. Skär köttet i skivor. Servera den kalla uppskurna kalkonen, t.ex. garnerad med druvor och grönsallad.



KONSUMS RÅD & RECEPT 1966

En gränslöst GOD JUL 14



KONSUM

En gränslöst god jul innebär så mycket. Inte bara god mat och stämning med ljus och pynt utan också avkoppling och välbehövande. Lat oss gå till verket med mätta när det gäller maten – inte äta allt och för mycket på en gång. Det är så lätt att gå upp några kilo under helgen men ett fastligt besvär att bli av med dem.

För Er som vill vara lite försiktiga följer här en liten kaloritabell.

Rullstycka, 1 skiva, 50 g	225 kalorier	Lutfisk, 1 portion	290 kalorier
Kalvstycka, 1 skiva, 50 g	55 kalorier	Lutfisk, 1 portion med 1 dl sås	500 kalorier
Julsinka, 1 skiva, 50 g	150 kalorier	och 3 potatisar	
Flaskkorv, 3 bitar, 100 g	275 kalorier	Risgrynsgröt, 1 portion med	
Rödkaål, 1 portion	160 kalorier	1/2 dl mjölk och 1 1/2 msk socker	400 kalorier
Rödkaålssallad, 1 portion	80 kalorier		

KRYDDSKINKA å la CAJSA WARG
Vattenlägg skinkan ett dygn eller över en natt beroende på saltinnehåll. Fråga i butiken angående saltinnehåll. Skär bort svålen (som kan användas till "doppkoker").

Placera skinkan på en så stor bit aluminiumfolie att det går att göra ett paket. Stöt kryddorna i en mortel. Gnid eller klappa in kryddblandningen på skinkans alla sidor och sätt in i en kötttermometer så att spetsen kommer in i den tjockaste och köttigaste delen. Svep in skinkan väl i foliet. Sätt in den i svag ugnsvärme (150–175 °C) tills termometern visar 77°. Kryddsmaken tränger under "bakningen" in i skinkan. Tillagningstid för 4 kg skinka, 4–5 timmar. När skinkan kallnat strös lite nystött lagerblad över. Vill man istället grillera eller glassera skinkan, skrapas kryddlagret av före grilleringen och glasseringen. Den sky som bildats i foliet är mycket koncentrerad och passar som stomme till ett gott doppspad.

GODA SALLADER till julsövet 4–6 PERSONER
En räsallad med finstrimlad vitkål eller rödkål som stomme passar särskilt bra till skinka och annat julsövel.

Salladssås, som passar till förslagen, gör man av 1 1/2 msk pressad citron eller 1 msk vinäger, 2 msk vatten, 1 kryddmått salt, litet vitpeppar och 1 msk olja.
Med äpple: Blanda 4 dl finstrimlad rödkål och 2 syltiga räpna äpplen (med eller utan skal) med salladssåsen.

Med banan och druvor: Blanda 3 dl finstrimlad rödkål, 1/2 dl finstrimlad purjolök, 1 räpvet äpple, 2 skivade bananer samt 1/2 hg halverade, urkärnade gröna druvor med salladssåsen.
Med tomat och morot: Blanda 3 dl finstrimlad vitkål, 2 tomater i tärningar, 1 räpven morot och 1/2 tsk sellerifrön med salladssåsen.

4 kg skinka
2 tsk hela nellikor
2 tsk kryddpepparkorn
2 tsk rosmarin
2 tsk mejram
8 lagerblad

Med ananas: Blanda 4 dl finstrimlad vitkål och 1 liten burk krossad ananas eller ananasbitar med salladssåsen.

En kryddad fruksallad ger också en god och fin brytning till julsövet. Förlagen nedan håller sig goda ett par dagar i kylskåp, den med plommon över hela helgen.

Salladssåsen görs på följande sätt: Koka (kanel, 1 bit ingefära och strimlat skal av vands), 2 msk vinäger, 10 nellikor, 1 bit upp 1 1/2 dl vatten och 4 msk socker eller 2 dl fruktlag (om konserverad frukt används), 2 msk vinäger, 10 nellikor, 1 bit kanel, 1 bit ingefära och strimlat skal av 1/2 citron.

Katrinns sallad: Skär snabbplommon (250 g) i bitar. Häll den kokande lagen över och låt salladen kallna.

LUTFISK

Cryovaccförpackad lutfisk kan, om den får ligga i obryten förpackning, förvaras 6–8 veckor i kylskåp utan att den försämrats. Den djupfryssta lutfisken bör alltid tina före tillagning. Låt den tina i obryten förpackning. Det tar ca 1 dygn i rumstemperatur och 6–8 timmar i vatten. I kylskåp dröjer det 4–7 dygn innan fisken är helt tinat. Villen lutfisk man än väljer blir den bättre om den får ligga i vatten ett par timmar eller gärna ett dygn före tillagningen. Tag av ev. emballage före bitläggningen.

Beräkna 3–5 hg lutfisk per person
Lutfisken kan köpas vacuumförpackad i plastemballager för kryovaccförpackning eller djupfrys i kryovaccförpackning eller aluminiumform
1 msk margarin
2 1/2 msk vetemjöl — Idealmjöl
5 dl mjölk
1/2–1 tsk salt
1 msk svart frösenap
(stöts med 1 msk vatten)

MONT BLANC FÄRTA

3 hg mandelmassa
3 äggulor
3 äggvitor
skal och saft av 1 apelsin
2 tsk gelatinpulver
1/2 dl het kaffe
1 burk chokladdessert (345 g) eller 100 g mörk blockchoklad
syltade apelsinskal
Tillagningstid ca 50 min.

MONT BLANC FÄRTA

Riv mandelmassan grovt på råkostjärn och blanda den med äggulorna till en jämn smet. Vispa vitorna till hårt skum och vänd ner dem tillsammans med det rivna apelsinkalet. Grädda i väl smord och bröad form i medelstark ugnsvärme (175 °C) ca 30 minuter. Stjälp upp kaknan och låt den kallna. Dränk in kaknan med pressad apelsin. Blanda gelatinpulvret med det heta kaffet och rör tills det blir en klar vätska. Vispa ner gelatnblandningen i choklad-desserten och täck mandelbotten med den. Eller smält blockchokladen och bred den över. Garnera med hackade eller strimlade syltade apelsinskal.

12–15 BITAR

Med paprika: Blanda 4 dl finstrimlad vitkål med färs, konserverad eller inlagd paprika.

En kryddad fruksallad ger också en god och fin brytning till julsövet. Förlagen nedan håller sig goda ett par dagar i kylskåp, den med plommon över hela helgen.

California-sallad: Häll av fruktlagen från 1 burk fruktcocktail eller persikor eller aprikoser. Koka lagen, låt den svalna några minuter. Häll sedan över frukten. Låt kallna.

Melonsallad: Skär 1/2 honungsmelon (ca 6 hg) i kubar. Koka lagen och häll den avsvamad över. Låt salladen kallna.

LUTFISK

Lägg fisken på ett ugnssäkert fat med höga kanter. Lutfisken i aluminiumform kan kokas direkt i formen. Strö över salt, för 1 kg 1 1/2–2 tsk salt. Täck fatet med aluminiumfolie eller aluminiumform med locket. Koka lutfisken i vatten som bildats och servera direkt från fatet med kokt potatis, peppar och mjölksås. Skånsk senapsås blir det om såsen smaksätts med 1 msk stött, mald frösenap.

12–15 BITAR

Mamma eller pappa:



GOTT OCH ROLIGT PÅ SMÖRGÅS

Det är lätt att göra roliga smörgåsar, som Du kan bjuda Dina kamrater på. På den här sidan finns förslag på två gubbar, en gumma och en julgran. Smörgåsarna blir så goda att Du säkert måste göra en av varje till var och en. Mjök eller mjölkchoklad är gott att dricka till.

INNAN DU BORJAR MED SMÖRGÅSARNA

- Se till att allt finns hemma som behövs (bröd, margarin och pålägg). Här måste Du kanske be om hjälp.
- Det behövs också ett skärbräde, en kniv att bre med, en kniv att skära med och ett fat att lägga smörgåsarna på.
- Glöm inte bort att tvätta händerna innan Du sätter igång.

LEVERGUBBE MED TOMATMUN

- Bred margarin på en rund skiva av kavring.
- Lägg på ett lager leverpastej
 - Gör hår av 1/2 paprikaring
 - Gör ögon av 2 rädissskivor
 - Gör mun av 1 tomatklyfta

OSTGUMMA MED PERSILJEHÅR

- Bred margarin på en fyrkantig skiva av kavring eller rågbröd.
- Lägg på en rund ostskiva (raketost).
- Fäst några persiljekvistar i margarinet som hår.
- Skär 2 rädissskivor tvärs över i halvmånar.
- Använd två "halvmånar" som ögon, en som mun och ställ den sista "halvmånen" på kant som näsa.

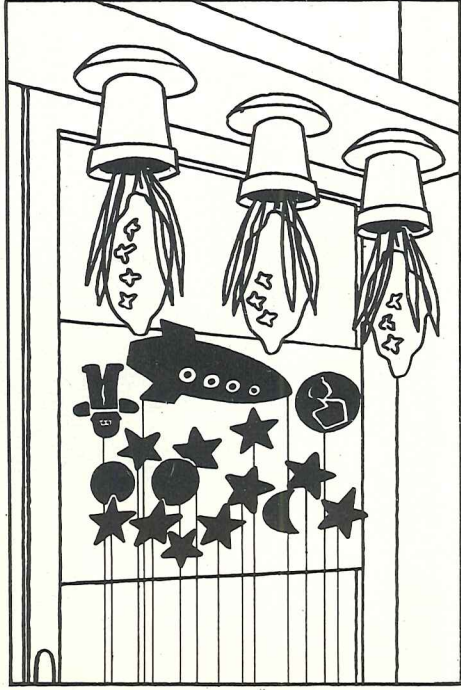
KORVGUBBE MED ÄGGÖGON

- Bred margarin på en mjuk brödskiva av limpå eller kavring.
- Lägg på 2 skivor rökt medvurst.
- Placera 2 skivor av hårdkokt ägg som ögon, 1/2 rädisa som näsa och 1/2 gurkskiva som mun.

JULGRAN

- Bred margarin på en avlång brödskiva, knäckebröd eller kavring.
- Lägg på en ostskiva.
- Skär 4 gurkskivor tvärs över och lägg dem så att det ser ut som julgransgrenar på smörgåsen. En liten bit gurka längst ner på smörgåsen blir en bra granstam.
- Spritsa kaviar i toppen så att det ser ut som en stjärna.

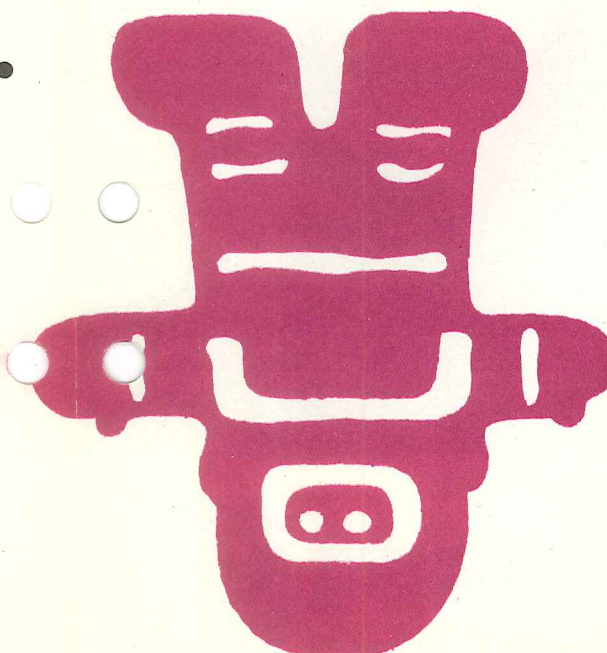




GÖR EN RYMDFÄRD MED PEPPARKOR I ETT FÖNSTER

- Det behövs: *en vanlig pepparkaksdeg* med lite extra mjöl, smörpapper, sax, penna, en liten spetsig kniv, ett stort och ett litet runt mått, ett litet stjärnmått, en provval eller en strumpstücka, dessutom plåtar, kavel och pannkasspade.
- För garnering av pepparkakorna behövs *det kristyr*: 2 dl sikat florsocker, 1/2 äggvita och ett par droppar ättikssprit blandas ihop och rörs tills kristyren blir slät och jämn.
- Rita av rymdskeppet och rymdmanen på ett smörpapper och klipp ut figurerna.
- Sätt på ugnen och ställ in termostaten på 250° så är ugnen varm när Du ska grädda pepparkakorna.
- Mjöla på bakbordet och kavla ut degen, inte för tunt.
- Lägg pappersmallarna på degen och skär ut figurerna med kniven.

- Tag också ut stjärnor och en stor och en liten rund degkaka med hjälp av mått. Skär den lilla runda degkakan till en måne (se teckningen). Den stora får bli jorden. Läggs alla figurerna på smord plåt och grädda i ugnen ca 5 minuter.
- Gör ett hål i överdelen på varje pepparkaka med provnalen eller strumpstücka medan pepparkakorna är varma.
- Låt figurerna *kallna* på plåten och lägg dem på smörpapper.
- Gör en pappersstrut med fint hål att spritsa med.
- Fyll struten med kristyr och garnera de olika delarna (se teckningen). Låt kristyren stelna.
- Häng upp pepparkakorna i stark tråd i ett fönster och fäst med häftsuffit (se teckningen).

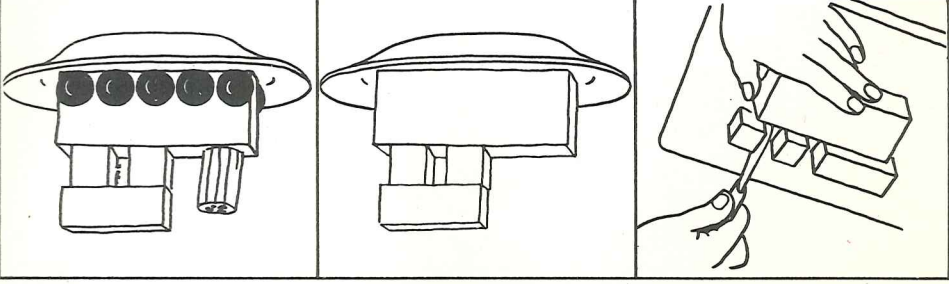


KUL I JUL MED GLASS

- Av 1 paket glass (1/2 l) kan Du bl.a. göra ett hus eller ett tåg.
- Till huset behövs förutom glass:
- 9 fyllda rån
- Till tåget:
- 1 bit banan, 11 runda chokladbitar

- Bestäm först vad Du ska göra och plocka sedan fram allt som skall vara till huset eller tåget. Läs igenom hur Du ska göra med t.ex. rån, banan och chokladbitar.
- Sist tar Du fram glasspaketet från t.ex. frysfacket i kylskåpet. Glassen måste vara

- Riv av remsan på glasspaketet och öppna paketet. Skär i glassen med en vanlig förskärare. Flytta glassbitarna med hjälp av en stekspade.
- Dela 4 rån tvärs över så har Du takbitarna klara.
- Dela 3 rån i 3 bitar var till fönster. Det 8:e rånnet blir dörr om Du skär bort en bit. Den mindre biten blir också ett fönster.
- Om Du vill ha skorsten på huset måste Du ha ytterligare en bit rån (se teckningen).
- Öppna glasspaketet och ställ glassblocket på kant. Skär bort sneda bitar på ena sidan av glassen så att det blir som ett tak.
- Ställ upp glassen på ett fat.
- Kläm fast ränen på huset så att Du får ett hus som liknar teckningen. Sätt alltid fast två rånbitar på samma gång från var sitt håll på glassblocket så blir Du inte kladdig om fingrarna.



GLASSÅGAT

- Skär till glassblocket precis som på teckning nr 1.
- Sätt den stora glassbiten på ett fat och de andra ovanpå som på teckning nr 2.
- Placera bananbiten som skorsten och 5 chokladbitar på varje sida som hjul. Den sista chokladbiten sätter Du längst fram på locket (teckning nr 3).

GLASSBÅTEN

Försök gärna att göra egna "figurer" - t.ex. den här glassbåten.

