

Vi köper nästan färdigt

Det finns så mycket att köpa färdigt eller nästan färdigt, som passar på julbordet. Följ med på en rundtur i butiken.



I KYLDISKEN

Kalvsylta, leverpastej, julkorv och press-sylta är traditionsrikt julsovel.

Sill av olika slag finns det mycket att välja på. Sill med tomat-, dill- eller löksmak, sill i bitar eller skivsill. Och naturligtvis också salt islandssill för den egna inläggningen. Glöm inte heller bort den hela, direktinlagda ansjovisen.

Lutfisk, färdigt att kokas, kan alla lyckas med numera. Cryovacförpackad färdigluta-d fisk finns inte bara i kyldisken utan också i frysdisken. Lutfisk i aluminiumform hittar vi kanske också i frysdisken. Recept är tryckt på förpackningen.

I FRYSDISKEN

Små, färdigstekta köttbullar utan sås hör hemma på julbordet.

Grönsaker som ärter och bönor passar bl a till skinkan och lättar upp julmaten.

Glass har inga julanor men borde få det. På julgransplundringen t ex är glass både nyttigare och populärare än mycket annat.

JULSKINKA

Julskinkan kan ugnsbakas med eller utan folie eller kokas. Om skinkan skall bakas bör den vattenläggas minst 6 timmar eller över en natt. Vilket tillagningssätt Ni än väljer, gör ett kryss genom svålen där skinkan är tjockast och tryck ner en köttermometer.

Ugnsbakning

Lägg skinkan med svålsidan upp på ett stekgaller i en långpanna. Sätt in den i svag ugnsvärme (125°).

Ugnsbakning med folie

Svep in skinkan i al-folie, lägg paketet di-

PÅ KONSERV- OCH SPECERIHYLLORNA

Grisfötter, leverpastej, tunga och skinka är några exempel på julsovel på burk, som bara är att öppna och värma.

Rödkål och bruna bönor på burk – bara att värma.

Janssons frestelse är gott både som smörgåsbordsrätt eller supégott – bara att värma.

Inlagda rödbetor, gurkinläggningar och paprikasallad – bara att sätta fram på bordet.

Snabbak av olika slag gör det lätt att baka även det traditionsrika julbrödet.

Baka Snabbak vetebrod som saffransbröd. Grädda kardemummakakan med äppelklyftor nerstuckna i smeten.

Grädda sockerkakan som fruktkaka med russin, hackade nötter och suckat i.

Grädda pepparkakan med smak av rivet citron- eller apelsinskal.

rekt i en långpanna. Sätt in den i 150–175° ugnsvärme.

Kokning

Lägg skinkan i en gryta, häll på vatten så att den blir täckt. Koka upp, skumma, lägg i kryddpepparkorn och något lagerblad. Låt skinkan sjuda.

När köttermometern visar 77° är skinkan färdig. Beräkna 60–80 min per kg. Tag bort svålen och griljera eller glasera skinkan.

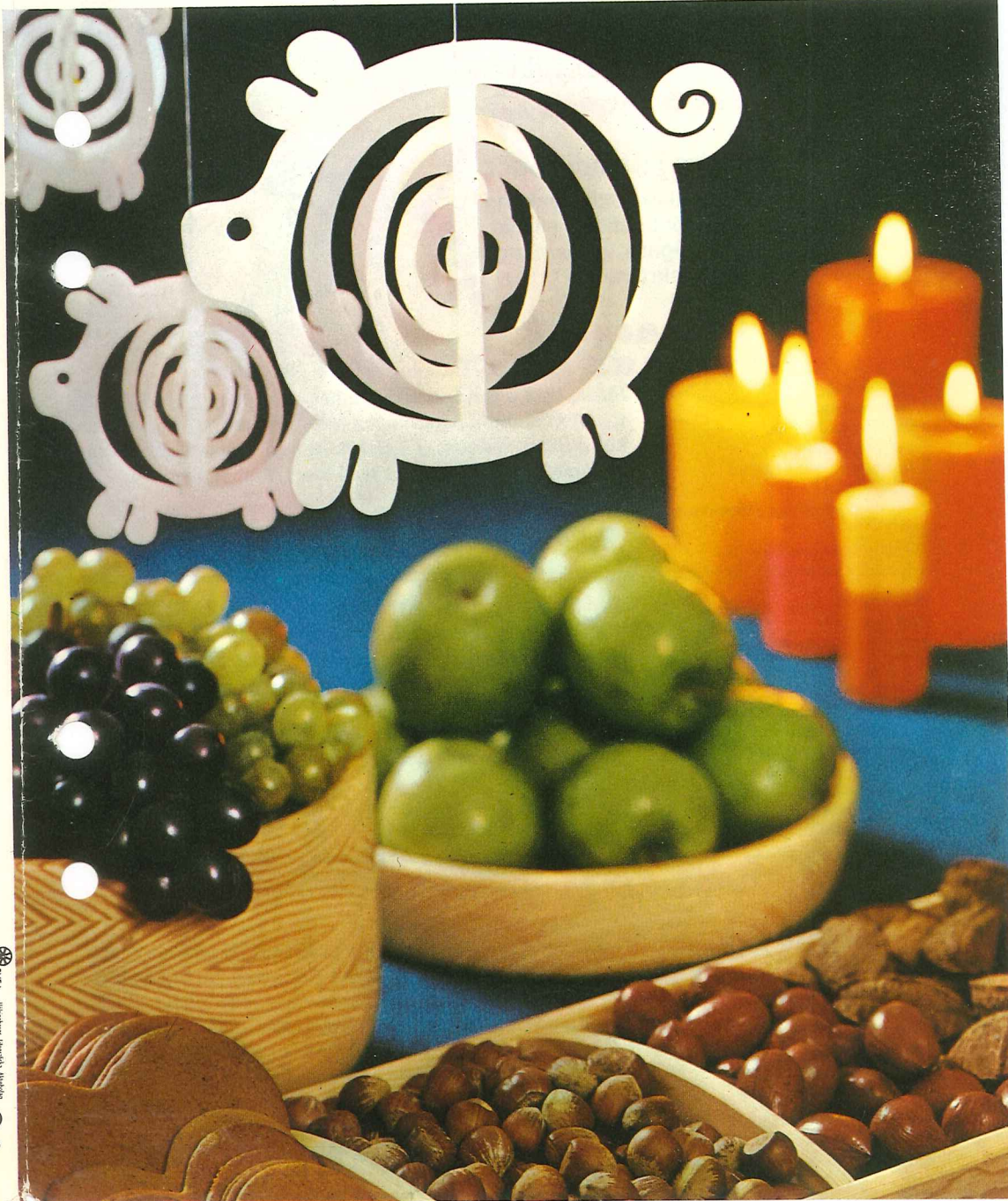
Griljerad skinka

Vispa upp 1 ägg, 1/2 msk socker och 1 msk senap. Pensla skinkan och strö över 2 msk ströbröd. Griljera i 200° ca 10 minuter.



KONSUMS
RÅD & RECEPT

En gränslöst GOD JUL 14 1967



SVEA Hållbara Köpbara Matvaror



Julmaten har många traditioner och vi vill inte gärna bryta dem. Men många av julens recept är arbetskrävande och inte längre så lönande att laga själv. Vartför inte utnyttja flera av de hel- och halvfabrikat som nu finns att köpa? För den skull behöver vi inte gå miste om vare sig dofterna kring julmat och julbak eller det roliga julstöket.

Skapa nya jultraditioner
med t ex kalkon och kyckling och mera grönt och mera frukt. Det blir nyttigare, godare och inte så arbetskrävande.



SÅS MED SKINKA OCH TOMAT 4 PERSONER

Skala, hacka och fräs löken i margarin i en gryta. Tillsätt tomaterna, buljongtärningen och kryddorna. Låt såsen koka ca 15 minuter. Tillsätt skinktärningarna och smaka av såsen med salt. Servera med kokt ris eller spaghetti.

- 2 gula lökar
- 1 msk margarin
- 1 burk tomater (400 g)
- 1 buljongtärning
- 1 kryddmått stött timjan
- 1/2 lagerblad
- 2-3 dl skinkrester i tärningar (salt)

Tillagningstid ca 25 min

JULSALLAD 4 PERSONER

Välj någon av fisksorterna. Rensa och filta böcklingen. Skär den, ansjovisfilleterna eller de vattlagda sillfilleterna eller matvessillfilleterna och de övriga ingredienserna i småräringar. Smaksätt salladen med rödbetslag. Onskas en mild sillsallad, blanda ner gräddfilen strax före serveringen.

- 6 böcklingar
- eller 10-12 ansjovisfilletter
- eller 2 vattlagda sillfilletter
- 5 inlagda rödbetor
- 3 kokta potatisar
- 2 äpplen
- 1 mindre salt- eller ättiksgurka
- 2 msk hackad gul lök
- 2 dl rödbetslag
- (1 dl gräddfil)

Tillagningstid ca 30 min

POTATISSALLAD MED ÄGG OCH KAVIAR

Skala och skär den kokta kalla potatisen i skivor eller tärningar. Eller koka burkpotatisen 3 minuter, låt den kalla och skär den i skivor. Rör samman gräddfil, kaviar och dill. Blanda ner potatisen. Strimla grönsalladsbladen och skär de härkokta äggen i halvor eller klyftor. Lägg upp potatissalladen på en bädd av grönsallad och garnera med äggen. Servera salladen på julbordet eller som en liten vickningsrätt.

- 6-7 kokta kalla potatisar
- eller 1 burk potatis (800 g)
- 1 1/2 dl gräddfil
- 1/2 tub kaviar (50 g)
- 1/2 dl hackad dill
- eller 1 pkt djupfrys dill
- 4 grönsalladsblad
- 4 härkokta ägg

Tillagningstid ca 15 min

JULFÄGEL PÅ KINAVIS

● 1 broiler (ca 1 kg) räcker till 4 personer ● 1 anka (1 1/2-2 kg) räcker till 4-6 personer ● 1 broiler-kalkon (2-3 kg) räcker till 6-8 personer. ● Övriga ingredienser i receptet är beräknade för en broiler. Används anka ökas receptet 1/2 gång, för kalkon 2 gånger.

- 2 gula lökar
- 1 burk skivade champinjoner (200 g)
- 1 msk margarin
- 2-3 msk äkta soya
- svartpeppar
- 2 dl svampspad + stark buljong (salt)
- 1 msk arrowrotmjöl
- hackad persilja

Tillagningstid 1-2 1/2 tim

Tina fågeln. Dela broiler eller broiler-kalkon i halvor. Finhacka löken. Fräs den och champinjonererna en god stund i margarin i en vid gryta så att fågeln sedan ryms ordentligt. Tillsätt äkta soya, svartpeppar, svampspad och buljong. Lägg i broiler- eller kalkonhalvorna sida vid sida eller lägg ner ankan. Låt fågeln sjuda under lock, för broiler ca 40 minuter, för anka och broiler-kalkon ca 2 timmar. Vänd fågeln efter halva tiden. Tag upp fågeln och skär upp den. Placera bitarna på ett djupt fat och håll det varmt. Gör iordning såsen. Skumma först väl av fettet om anka används. Smaka av såsen omsorgsfullt med soya och ev salt. Red av med arrowrotmjöl, utört i lite vatten. Häll såsen över fågeln och strö över hackad persilja. Servera med kokt ris, ärtor eller bönor.

MELLANDAGSBIFFAR 4-6 PERSONER

Arbeta det malda köttet smidigt med salt och vitpeppar. Blanda potatismjöl och mjölk. Rör först ner detta i köttfärsen, sedan ägget. Forma färsen till 24 små tunna biffar. Skär korven i 12 skivor. Lägg ihop biffarna två och två med en korvskiva emellan. Tryck till kanterna. Stek biffarna vackert bruna i margarin i en stekpanna ca 3 minuter på varje sida. Servera mellandagsbiffarna med kokt potatis eller potatismos med mycket hackad persilja.

- 4 hg malat kött
- 1 tsk salt, vitpeppar
- 2 msk potatismjöl
- 2 dl mjölk
- 1 ägg
- 1 hg husällsmedvurst (smal)
- 1 msk margarin

Tillagningstid ca 30 min

JULKORV MED KUMMINKÅL 4 PERSONER

Skölj korven. Lägg den i en gryta. Häll på vattnet. Tillsätt salt. Låt korven sjuda utan lock ca 15 minuter och vänd den en gång. Strimla under tiden vitkålen. Skala och skär löken i skivor. Tag upp korven och håll bort så mycket spad att ca 2 dl återstår. Tillsätt kål, lök och kummin. Lägg korven överst och koka på svag värme under lock 20-25 minuter eller tills kålen är mjuk. Skär upp korven och lägg den ovanpå kålen igen. Klipp persilja över alltsammans.

- 3/4 kg julkorv
- 5 dl vatten
- 1 1/2 tsk salt
- 3/4 kg vitkål
- 2 gula lökar
- 1 msk kummin
- persilja

Tillagningstid ca 40 min

SKÅNSK VITKÅLSALLAD 4 PERSONER

Finstrimla vitkålen. Smaksätt gräddfilen med senap. Blanda ner kålen. Servera salladen kall överströdd med kryddkrasse till skinka eller korv.

- 4 dl finstrimlad vitkål
- 1 dl gräddfil
- 2-3 msk färdigblandad skånsk senap
- kryddkrasse

Tillagningstid ca 10 min



GOTT AV MANDELMASSA

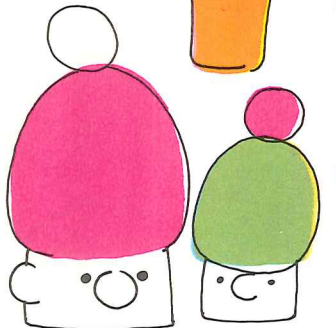
Fort och lätt går det att göra godis av färdigköpt mandelmassa. Även den som inte är mer än några år gammal kan vara med och göra trollkulor av mandelmassa. De som är lite äldre klarar säkert av att göra figurer av olika slag.

TROLLKULOR

gör man av tre delar mandelmassa i olika färger. En del kan vara grön, en annan röd och den tredje ofärgad. Sedan knådar man ihop allt till en enda stor strimmig deg. Rulla sedan kulor i olika storlekar.

FIGURERNA

kan göras i olika färger. Använd ofärgad mandelmassa till småpotatisar och rulla dem sedan i kakao. Gul mandelmassa kan bli kantareller eller lussekatter, grön t ex granar och röd juläpplen eller tomtar.



CHOKLADGODIS Ca 30 st

150 g blockchoklad
1 dl russin eller fikon i tärningar
3 msk syltade apelsinskal
1 dl nötter eller mandel
Tillagningstid ca 30 min

Lägg blockchokladen i en djup tallrik och placera den över en kastrull med kokande vatten. Smält blockchokladen. Skär under tiden fikon och apelsinskal i små tärningar och hacka mandeln eller nöterna. Tag chokladen från värmen när den smält och rör den tills den halvstelnat. Blanda i frukt och nötter. Klicka ut massan med sked på smörpapper och låt konfekten stelna.

UR VAR KOKBOK

KOKOSBOLLAR Ca 30 st

1 dl socker
2 dl snabbhavregryn
2 dl kokosflingor
2 msk kakao
1 msk vaniljsocker
2 msk margarin
1 ägg
Tillagningstid ca 20 min

Blanda socker, havregryn, hälften av kokosflingorna, kakao, vaniljsocker och fett i en skål. Tillsätt ägget och arbeta ihop allt till en massa. Låt den stå kallt en liten stund. Rulla ut den i längder. Skär dessa i små bitar och forma dem till bollar. Rulla bollarna i resten av kokosflingorna. Förvara dem kallt.

UR VAR KOKBOK

TANT HARRIETS PEPPARKAKOR 250 st

300 g margarin
5 dl socker
1 dl sirap
2 dl vatten
1 msk ingefära
1 msk kanel
1 msk nejlikor
2 tsk finstött kardemumma
1 msk bikarbonat
1,6 l (ca 900 g) vetemjöl

Rör fett, socker och sirap smidigt. Tillsätt vatten, kryddor och bikarbonat och arbeta in mjölet. Arbeta degen smidig på bakbordet. Låt den vila över en natt. Kavla ut degen tunt och tag ut kakor med mått. Grädda kakorna i medelstark ugnsvärme (200–225°) ca 5 minuter. Låt dem kallna på plåten.

UR VAR KOKBOK



KONSUMS
RÅD & RECEPT

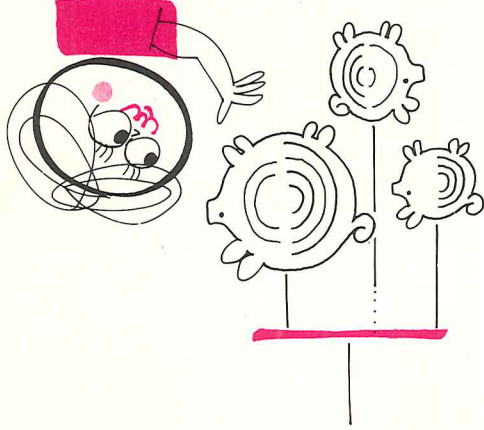
Barnens eget

14 1/2 1967



*Gör din egen julmobil!
(Läs på insidan).*





LEKEN "SKARA MJÖL"

Ta en ganska stor bunke eller en rund karott och packa den alldeles full med vetemjöl. Lägg en bricka över bunken och vänd den upp och ned, sätt brickan på ett bord och lyft på bunken. Se, då har man en stor, jämn och fin mjölhög. Mitt på toppen lägger man en fingerring. Med en stor försäkringskniv eller pannkaksspade skär man sedan av bit för bit av mjölhögen utan att rubba ringen. Man kan vara flera stycken som skär efter varandra. Somliga är mycket modiga och skär raskt en stor bit så ringen ligger vid en brant. Andra skär en pytte liten bit, kanske för att förlänga leken. Den som skär så att ringen ramlar måste med munnen ta upp ringen ur mjölet. När han eller hon fångat upp ringen är ansiktet skojigt maskerat av vetemjöl lite här och där. Så packar man mjölet på nytt i bunken och börjar om. Ju längre man håller på ju modigare brukar deltagarna bli. Många tycker att det roligaste är att bli "mjölnare" alltså fånga ringen med munnen i mjölet. En spegel bör finnas till hands så alla kan se hur dom ser ut som "mjölnare".

ANVÄND DE HÄR GRISARNA PÅ FLERA SÄTT:

TILL DIN EGEN JULMOBIL:

Du kan bygga en mobil med bara ett par eller riktigt många grisar. Kalkere först av så många grisar Du vill ha med hjälp av karbon- eller smörpapper på vit eller färgad kartong. Skär ut innerringarna med en liten vass kniv längs de heldragna linjerna. Vik längs de streckade linjerna, så att grisen blir rund. Skär ut ett runt hål för ögat eller måla ditt öga. Skär eller klipp ut grisarna allra sist. Drag nål med tråd genom varje grisrygg och knyt om. Se till att Du får olika långa trådar. Knyt sedan fast trådarna i en bit hård ståltråd eller i en blompinne. Häng upp mobilen i en stark tråd i en fönsterkarm eller dörrpost eller i taket.

TILL PLACERING- KORT:

Till Ditt eget kalas i jul kan Du göra roliga placeringkort. Kalkera av grisarna och skär ut dem som till mobilen. Skriv Dina kamraters namn på grisarna och lägg dem på vars och ens plats.

TILL JULKLAPPS- ADRESSER:

Kalkera av grisarna. Rita men skär inte ut innerringarna. Skär eller klipp ut grisarna. Rim och adress kan Du sedan skriva i ringarna inne i grisen, så att den som läser måste vända och vrida på paketet.

JULKLAPPSRIM

Till Mamma, Pappa, Syster och Bror
Var så god från mej.
Detta är till Dej!
God Jul önskar ...

Den här enkla lilla saken
tror jag faller Dej i smaken.
God Jul önskar ...

Bara så Du vet
- här är Ditt paket!
God Jul önskar ...

Önskelistan var för lång,
korta den till nästa gång!
God Jul önskar ...

