



BARNKALAS

Till julens barnkalas har kanske varje mamma sitt knep på hur kalaset skall bli lyckat. Som omväxling till choklad och smörgås eller varm korv och potatissallad uppskattas säkert *Spenatrulle med korv och köttbullar*. Efter det bjuder vi på *Fruktgodis* och som placeringskort passar det bra med pepparkaksklubbor, som man åstadkommer genom att lägga en blomsterpinne under en tjock pepparkaka före gräddningen. De kan bakas av samma deg som pepparnötterna. Gräddas i medelvarm ugn 200° ca 10 min.

SPENATRULLE 10 PERSONER

100 g margarin
2½ dl vetemjöl
3 dl mjölk
4 ägg

salt, vitpeppar
FYLLNING

2 förp. djupfrost spenat

margarin, mjöl, mjölk
salt, vitpeppar, (buljongtärning)

TILL SERVERING

10 wienerkorvar
eller 20 prinskorvar
30 köttbullar

Smält margarinet i en kastrull, blanda i mjölet och fräs det tillsammans. Tillsätt mjölken och rör till en jämn smet. Tag kastrullen från värmen och rör ner de uppvispade äggen. Smaksätt med salt och vitpeppar och bred ut smeten i en smord långpanna 30—40 cm. Grädda i medelvarm ugn 225° ca 15 min. Gör under tiden i ordning en spenatstuvning enligt anvisning på förpackningen. Smaksätt den ev. med en buljongtärning. Stjälp upp pannkakan på ett papper. Lägg på stuvningen och rulla samman pannkakan. Placera den på ett stort fat och lägg stekt korv och stekta köttbullar i grupper runtom.

FRUKTGODIS 8 PERSONER

2 äggulor
1 tsk potatismjöl
3 msk socker
saft av ½ citron
1—2 dl tjock grädde
1 burk fruktkocktail
2 äpplen
2 apelsiner
2 bananer

Blanda i en kastrull äggulor, 1 dl lag från fruktkocktailen, potatismjöl, socker och citronsaft. Låt det sjuda upp under omrörning och sedan svalna. Vispa grädden tjock och blanda med den kalla såsen. Skär apelsiner och bananer i bitar och räriv äpplena. Blanda all frukten i såsen och servera salladen väl kyld.

TANT ANNAS PEPPARNÖTTER* CA 100 STYCKEN

100 g margarin
1 dl socker
2 dl sirap
1 ägg
1 msk nejlikor
1 msk kardemumma
1 msk bikarbonat
9 dl vetemjöl

Rör margarin och socker poröst. Tillsätt sirap, ägg och kryddor. Blanda mjöl och bikarbonat och rör ned det i smeten. Arbeta samman allt till en smidig deg och låt den vila. Rulla ut degen i längder, skär dessa i små bitar och rulla till kulor av en hasselnöts storlek. Grädda i svag ugnsvärme 150° ca 10 min. Pepparnötterna skall vara ljusa och torra rakt igenom.

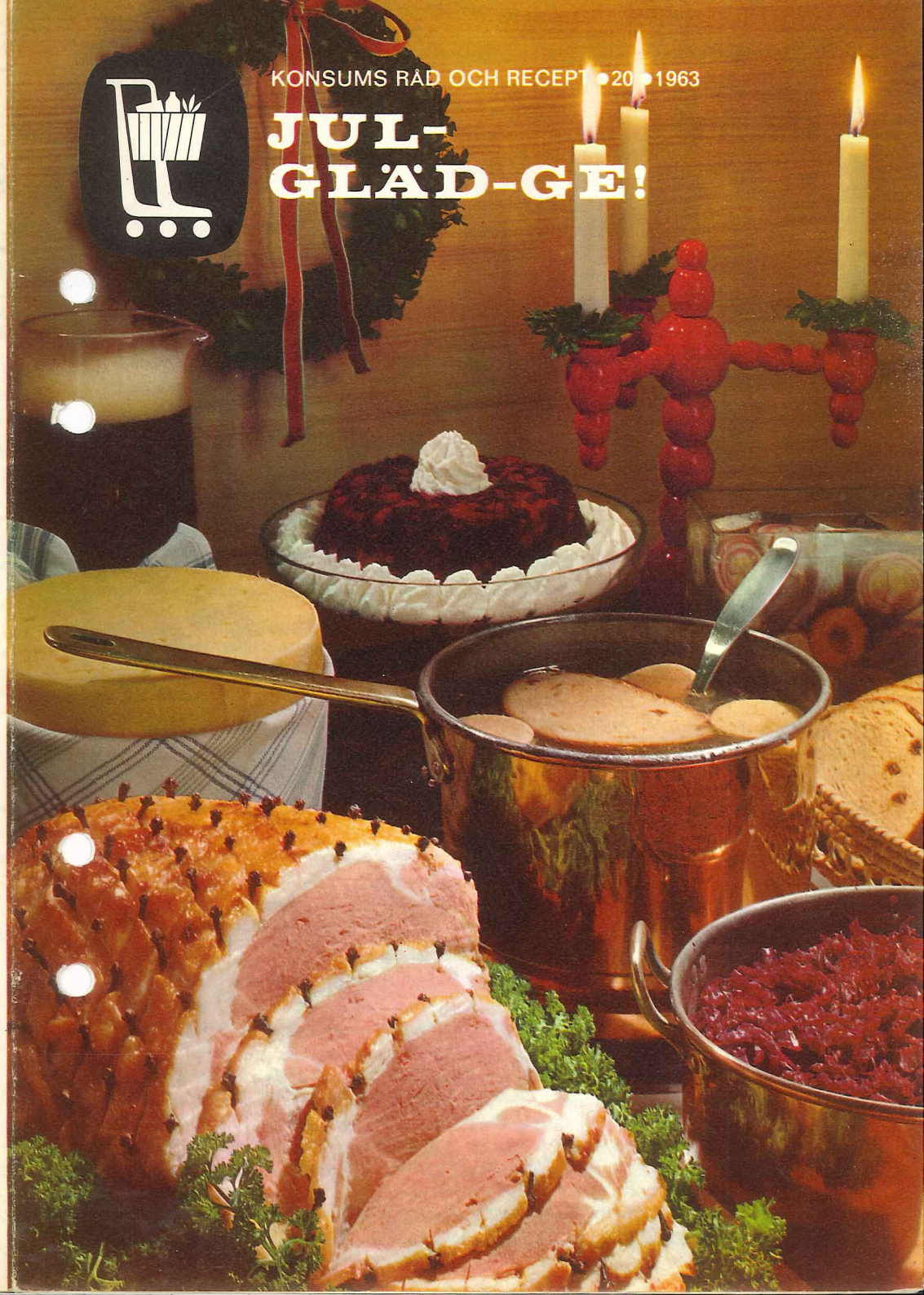
RECEPT FRÅN



ANNONS-VEVA UTGIVNINGEN 1963

KONSUMS RÅD OCH RECEPT 20 1963


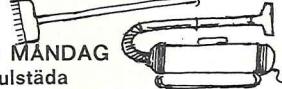
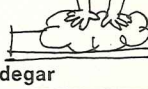








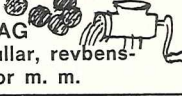
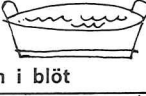








JUL-
GLÄD-GE!



* Recept hämtade ur Julens kokbok, Rabén och Sjögren.

BJUD GLÄD GE

Snart är det jul igen och varje husmor börjar tänka på "julstöket". Så mycket stök blir det kanske inte eftersom vi numera kan köpa en hel mängd julmat färdig. Men något hemlagat vill man nog ändå ha. Det här numret av Råd och Recept vill hjälpa Er att planera julförberedelserna och dessutom ge förslag till traktering för några av julhelgens festliga tillfällen. Det är dock vanskligt att göra matsedlar som passar alla, eftersom julseder skiftar från en plats till en annan.

2 MÅNDAG tvätta för julen 	9 MÅNDAG julstäda 	16 MÅNDAG göra småbrödsdeg 
3 TISDAG mangla och stryka 	10 TISDAG putsa husets koppar, mässing och silver 	17 TISDAG stora bakareda'n 
4 ONSDAG handla konserver och specerier 	11 ONSDAG baka pepparkakor 	18 ONSDAG julhandla 
5 TORSDAG städa skåp och lådor 	12 TORSDAG göra fönstren klara, hänga upp rena gardiner 	19 TORSDAG laga köttbullar, revbensspjäll, syltor m. m. 
6 FREDAG lägga lutfisken i blöt 	13 FREDAG Lusse firas 	20 FREDAG sillen läggs in 
7 LORDAG uppsittardags - julklappsbestyr 	14 LORDAG uppsittardags - göra julgransprydnader 	21 LORDAG pynta i varje vrå 
8 SONDAG slå in julklappar och skriva rim 	15 SONDAG skriva julkorten 	22 SONDAG de sista klapparna lackas 

23 MÅNDAG DAGS ATT LAGA TILL 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 1 dygn eller över en natt. Lägg den sedan med svälsidan upp på ett steggaller 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 köttertermometer. Baka skinkan i svag ugnsvärme 125°. Insvept i folie kan temp. vara 150—175°. När köttertermometern visar 77° är skinkan färdig. Beräkna 1—1¼ tim. per kg. Tag av svålen och *griljera skinkan*: vispa upp 1 ägg och 2 msk socker, tillsätt 2 msk senap och stryk på skinkan. Strö över 2 msk skorpmjöl och griljera skinkan i medelvarm ugn 200°, ca 10 min.

Benfri skinka i plastskinn lagas till enligt anvisning på förpackningen.



STORA JULLUNCHEN

Julens smörgåsbord med smör, bröd, ost, sill, ansjovis, sylta, korv, leverpastej, inlagda rödbetor *eller* rödbettsallad.

Julskinka med rödkål, brunskål, långkål *eller* bruna bönor.

Dopp i grytan med fläskkorv *eller* annan kokkorv.

Kaffe med julkakor.

MIDDAG

Lutfisk med kokt potatis, mjölksås, gröna ärter, vit- och kryddpeppar, skånsk senap.

Risgrynsgröt och mjölk.

RULLSILL 4—6 PERSONER

2 hela islandssillar
eller 4 filéer
1 paket djupfryst dill
1 gul eller röd lök
LAG
1½ dl vatten
5 msk ättiksprit
5 msk socker
10 kryddpepparkorn
3 lagerblad
2 tsk gul frösenap

Skär upp den hela sillen och tag ur inälvorna. Skölj av den ordentligt och lägg den sedan i rikligt med vatten minst ett dygn. (Filéad sill bör ligga i vatten minst över en natt). Tag därefter bort ryggben och skinn och dela varje filé i två bitar.

Hacka dill och lök och fördela det på sillen. Rulla ihop bitarna, stick en tandpetare igenom och lägg ner sillen i en burk. Koka upp vatten, ättika och socker med kryddorna, lätt krossade. Låt lagen kallna, håll den sedan över sillen och låt den stå kallt 1—2 dygn före serveringen.

LUTFISK 4 PERSONER

1½—2 kg lutad fisk
färsk eller djupfryst
1 msk salt

Tag bort fenor och ev. skinnen på fisken. Koka den i ugn eller gryta. Djupfryst fisk bör tina före tillagningen.

I ugn: Lägg fisken på ett smort ugnsfast fat med höga kanter eller i en emaljerad långpanna. Strö över salt. Täck med aluminiumfolie och sätt in fatet i medelvarm ugn 225°. Koka ca 45 min. Häll av vattnet, som bildats. *I gryta*: Lägg fisken i en emaljerad eller rostfri gryta, strö över salt och håll ev. på litet vatten. Koka sakta under lock, 20—30 min.

JULGROT 4 PERSONER

3 dl vatten
½ tsk salt
1 msk margarin
1 bit hel kanel
1½ dl risgryn
6—7 dl mjölk
1 msk socker
(1 dl grädde)
(2—3 bittermandlar)

Koka upp vatten, salt, margarin och en bit hel kanel. Lägg i de sköljda risgrynen och låt dem sakta koka under lock 10 min. Häll i mjölken, låt alltsammans koka upp på nytt och låt gröten svälla på svag värme under lock, ca ½ tim. utan omrörning. Blanda då i socker, ev. grädde och gärna skällade rivna bittermandlar. Häll upp gröten och garnera den i rutor med kanel och socker.



JULENS KAKBAK

STRUVOR* CA 40 STYCKEN

- 1 ägg
- 1/2 dl socker
- 1 1/2 dl gräddmjölk
- 2 dl vetemjöl
- TILL FRITERING:
- 3/4 kg kokosfett

Vispa samman ägg och socker. Rör i mjölk och mjöl omväxlande. Låt smeten stå en stund. Värm fettet i en tjockbottnad kastrull till 175°—200°. Mät med en hus-hållstermometer eller pröva med en brödbit; om denna blir gulbrun på en minut har fettets rätt temperatur. Värm först struvjärnet i fett, doppa det sedan till 2/3 i smeten och därefter i det varma fett. Friter struvan ca 1 min. tills den blivit gulbrun. Lossa den försiktigt och låt den rinna av på galler. Strö över litet socker.

MANDELFORMAR CA 35 STYCKEN

- 2 dl sötmandel
- 3 bittermandlar
- 200 g margarin
- 1 1/2 dl socker
- 1 ägg
- 3 1/2—4 dl vetemjöl

Mal mandeln (om så önskas skälla den först). Rör margarin och socker poröst, blanda i mandeln, ägget och mjölet och arbeta ihop allt till en deg. Låt den vila en stund. Rulla ut degen i stänger, dela dessa i bitar och kläm ut degbitarna i krusiga bakelseformar. Ställ formarna på plåt och grädda dem guldgula i medelvarm ugn (200°) ca 10 min. Stjälp upp formarna medan de är varma.

HALVMÄNAR 40 STYCKEN

- 1 paket snabbak citronkaka
- 2 dl vatten
- 50 g smält margarin
- 1—2 dl syrligt aprikos- eller äppelmos
- 2 dl florsocker
- 2 msk kakao
- 1—2 msk starkt kaffe
- 1/2 dl hackad sötmandel

Blanda paketets innehåll med vatten och smält margarin. Lägg en matsked smet i varje rundel på en varm smord plättlagg. Grädda i medelvarm ugn 225°, ca 6 min. Lossa kakorna och låt dem svalna på ett bakgaller. Bred mos på halva antalet kakor. Blanda en glasyr av florsocker, kakao och kaffe och bred på resten av kakorna. Strö på skållad, hackad sötmandel. Lägg de glaserade kakorna ovanpå de andra och skär dem mitt itu till halvmänar.

FRUKTKAKA

- 1 paket snabbak sockerkaka
- 1 dl nötkärnor, 1 dl russin
- 1/2 dl röda cocktailbär
- 1/2 dl grön succat
- 1/2 dl syltade apelsinskal
- rivna skalet av 1 citron
- 1 1/2 dl vatten
- 50 g smält margarin

Blanda paketets innehåll med de hela nötkärnorna och frukten — succaten och apelsinskalen skurna i tärningar. Tillsätt vattnet och margarinet och blanda alltsammans. Håll smeten i en smord och bröad avlång form. Grädda i ganska svag ugnsvärme (175°) ca 1 tim.



NYÅRSVAKA

Nyårsafton firas säkerligen mycket olika, detta gäller också matordningen. Några äter samma mat som på julafton, andra vill ha en exklusivare matsedel, andra äter bara något lätt. Här ett par förslag till traktering och förfriskningar medan vi väntar på det nya året.

En kopp buljong med ostkex.

Kokt kall tunga *eller* skinka.

Sallad av apelsin, äpple, vindruvor, nötter Smör, rostat bröd, kex, ost, druvor, päron. och majonnäs på grönsalladsbädd.

Kokt pressad potatis *eller* ett gott

potatismos *eller* potatiships.

Mandelbakelser, kaffe.

Skaldjurssallad med grapefrukt *eller* 1/2 hummer per person.

Kaffe och tårta *eller* mandelformar

fyllda med grädde och djupfrysta bär.

SKALDJURSSALLAD MED GRAPEFRUKT 4 PERSONER

- 1 burk krabba *eller* 1/2 kg räkor
- eller 2 paket djupfr. räkor
- 1 burk grapefrukt-klyftor *eller* 2 färska grapefrukter
- 1 salladshuvud
- 1 dl (1 hg) majonnäs
- 1/2 dl chilisås

Dela sönder krabbköttet eller rensa räkorna. Håll av lagen från den konserverade grapefrukten, skala och skär den färska grapefrukten i klyftor. Finstrimla salladen. Lägg den i botten på portionsskålar eller på ett fat och därefter omväxlande grapefrukt-klyftor, krabbkött eller räkor och majonnäs. Toppa med litet chilisås. Servera skaldjurssalladen väl kyld.

MANDELBAKELSER 24 STYCKEN

- 1/2 kg färdig mandelmassa
- 5 äggvitor
- 2 dl tjock grädde
- 1 stor burk persikohalvor
- mörk choklad

Rör ut mandelmassan med två av äggvitorna till en slät smet. Vispa resten av vitorna till hårt skum och vänd försiktigt ner dem. Bred ut smeten på smort och mjölat folie i en långpanna 30×40 cm. Grädda i medelvarm ugn 200° ca 10 min. Låt kakan svalna (kan sedan förvaras insvept i folie). Skär den i fyrkantiga bitar. Lägg på varje bit en klick vispgrädde och i den en klyfta persika. Garnera med flisad choklad.

SAFTGLOGG 10 GLAS

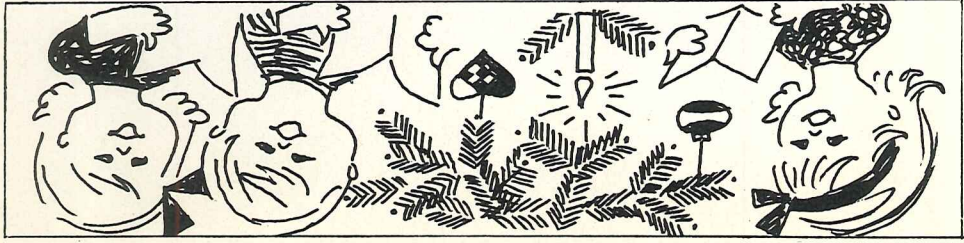
- 1 l vatten
- 10 nejlikor, 1 bit kanel
- 3/4—1 tsk kardemummakärnor
- 2 pomeransskal
- 2 bitar ingefära
- 1 citron
- 4 dl svart vinbärssaft

Koka upp vattnet med kryddorna, lätt krossade och det rivna citronskalet. Låt det stå och dra 10—12 tim. eller längre. Tillsätt saften från citronen och sila från kryddorna. Blanda i svart vinbärssaft och varm glöggen. Servera den med russin och mandel.

GLASSDRINK 10 GLAS

- 1/2 l vaniljglass
- 1 burk djupfryst apelsinjuice
- 2 stora flaskor sockerdricka

Fördela glassen och den koncentrerade apelsinjuicen i glassen. Håll på sockerdricka och servera omedelbart.



JULDAGSMIDDAG

Grönkålssoppa med fläskkorv i skivor eller ägghälvor (soppan kan köpas färdig djupfrys eller lagas av färsk eller djupfrost grönkål).
Ostkaka med sylt eller djupfryssta bär eller apelsinris
eller

Grjiserat eller ugnstekt revbensspjäll. Kokt potatis eller gratinerat potatismos.
Kålsallad med frukt eller äppelmos smaksatt med riven pepparrot.
Bär eller fruktkompott med struvor och gräddad eller glass med djupfryssta bär.

GRILJERAT REVBENSSPJÄLL* 6 PERSONER

1 1/2 kg revbensspjäll
2 msk salt, 1 tsk socker
KOKNING:
1 kryddmått salpeter
1/2—2 l vatten, 1 msk salt

som helst skall stå över. Tillsett salt, löken och moroten, skuren i bitar och kryddorna något krossade. Koka det sakta under lock, tills det är genomkokt, cirka 45 minuter. Låt spjället kallna i spadet. Placera det på ett ugnsfast fat eller i en långpanna. Tag bort alla ben. Stryk sedan senap och soya (äktä) över köttet. Sätt in det i medelvarm ugn (200—225°) och grillera tills det fått vacker färg, cirka 15 min. Spjället kan serveras varmt eller kallskuret i skivor på smörgäbsbordet.

KÅLSALLAD MED FRUKT 6 PERSONER

5 dl finstrimlad röd- eller vitkål
2 äpplen, 1 banan, 1/2 hg vindruvor
1/2 dl skivad purjolök
SAS
4 msk vinbärssaft, 1 msk senap
rivet skal och saft av 1/2 citron

OSTKAKA* 8—10 PERSONER

Rör ut mjölet i litet av mjölk, ljustuma resten till 35°. Blanda mjölbredningen och ostlöpet i mjölkken och låt den stå och ysta sig omkring 1 1/2 tim. Skär sönder ostmassan med en kräftig stälvip och låt den stå minst 1/2 tim. För att vassla sig. Häll sedan ostmassan i ett durkslag och låt vasslan rinna av väl. Vispa samman ägg, gräddad, den skällade, hackade mandeln och socker (om tjock gräddad används vispas den först till skum). Smula sönder ost-massan något och blanda med äggsmeten. Häll massan i en stor smord form och grädda i ganska svag ugnsvärme (175°) ca 1 tim. Låt formen stå orörd i ugnen under hela gräddningen.

5 l mjölk
1 dl vetemjöl
2 msk ostlöpe
4 ägg
4 dl gräddad (tunn el. tjock)
1 dl socker
1/2 dl sötmandlar
3 bittermandlar

ANNANDAGSFEST

Smörgäbsbord med julmat eller sillassiett

(På sillassietten ordnas i grupper t.ex. skivsil eller gaffelbitar, några skivor kokt kall potatis, sardiner, kapris, strimlad rödbeta, en klick gräddfil.)

Stekt kalkon med sås. Kryddpersika på grönsalladsbädd.

Kokt brysselkål, ärtor eller bönor. Kokt eller brynt potatis.

Dessertost med färsk frukt eller Festräta med kaffe.

STEKT KALKON BERÄKNAS CA 3 HEKTO PER PERSON

1 hel kalkon (3 1/2—5 kg)
eller 1/2 kalkon (2—2 1/2 kg)
salt, vitpeppar
FYLLNING (för hel kalkon)
1 l kokt ris, (3 dl gryn),
smaksatt med hackad persilla,
stött salvia eller rosmarin

Tina kalkonen om den är djupfrys. Knäck lärbenen och drag ur de stora senorna. Salta och peppra in- och utvändigt och fyll med kryddat ris. Sy in lären mot kropp-pen och sy igen vid gumpen. Lagg kalkonen på ett stek-galler i en långpanna. Pensla den med smält margarin. Stek den i ganska svag ugnsvärme (160°—175°) först 1/2 tim. med ryggen upp, sedan 1/2 tim. med vardera sidan upp och sist med bröstet upp. Pensla då och då med margarin. Halv kalkon steks hela tiden med skinnsidan upp och utan fyllning.

Beräkna 40—50 min. stektid per kg.

Pröva i lärbenet om köttet känns mörjt. Lossa bröst-köttet, skär det i tunna skivor och lagg tillbaka det. Skär lärbenen i skivor på längden. Lös upp skyn med vatten och red av den till sås och spad med gräddad.

KRYDDPERSIKOR 8 PERSONER

1 burk persikor i halv (8 st)
1 msk hela nellikor
1 bit hel kanel
1 bit hel ingefära
2 msk vinäger

Häll spadet från persikorna i en kastrull, lagg i kanel och ingefära och koka detta ca 5 min. Tillsett vinäger

och häll lagen het över persikorna, i vilka nellikorna struцkts in. Låt persikorna stå och dra ett dygn eller längre innan de serveras.

FESTÄRTA 8—10 PERSONER

125 g (2 dl) nötkärnor
1 1/2 dl socker
4 äggvitor
KOLASAS
1 dl tjock gräddad
1/2 dl socker
1/2 msk sirap
GARNERING
1 dl tjock gräddad
1 tsk snabbkaffe
kakao

Mal nötkärnorna. Vispa äggvitorna till hårt skum, vänd försiktigt ned sockret och de malda nötkärnorna. Häll smeten i en smord och mjölad form, ca 20 cm i diameter med folie i botten. Grädda i ganska svag ugnsvärme 175°, ca 1/2 tim. Stjälp upp kakan. Blanda ingredienserna till såsen i en tjockbottnad kastrull. Koka tills det blir en lagom fast smet. (Några droppar i vatten skall kunna rullas till en mjuk kula). Bred kolåsasen över kakan. Vispa grädden tjock, smaksatt med snabbkaffe och bred på grädden. Sikta till sist över litet kakao.

