

En gåva till Mor

En ledig dag är säkert den bästa present mor kan få men vi vill nog ändå ge henne en gåva av något slag. Här finns tecknade några förslag. Priserna är cirkapriser.

Nattlinnet är sytt i ett mjukt, lättvättat tyg av bomull och syntetfibrer, som inte behöver strykas. Det kostar 18:75.

Kan vi gemensamt skrapa ihop till 25—30:—, så räcker det till ett **paraply** av god kvalitet.

En flaska **eau de cologne** är alltid välkommen och finns i så många prislägen att det kan passa varje kassa.

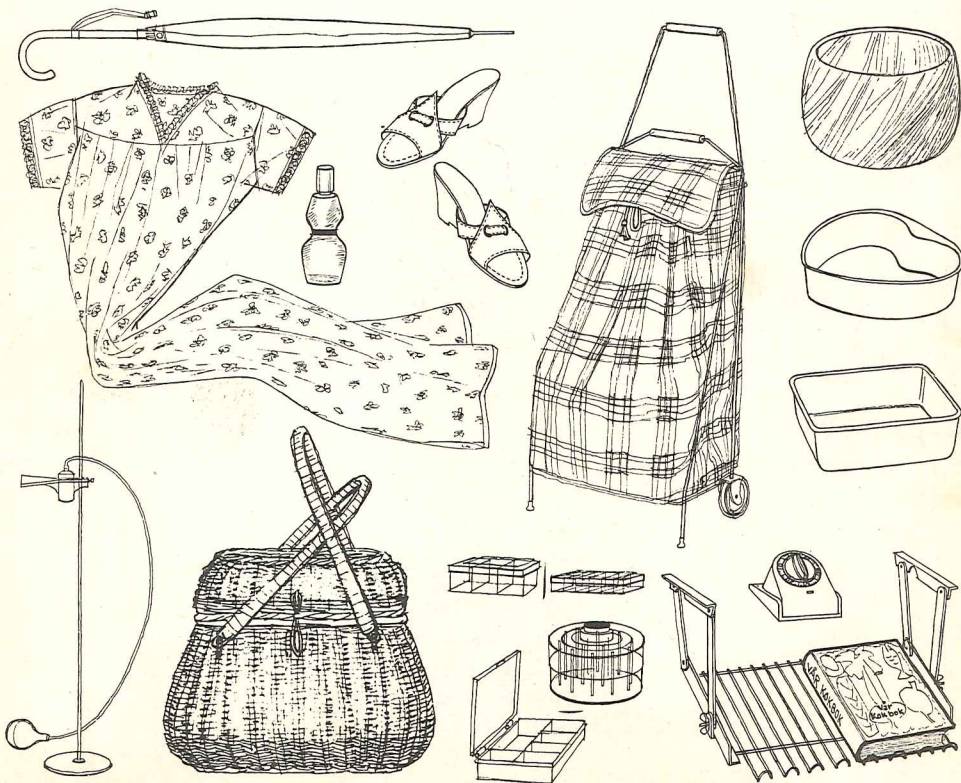
Den lilla nätta skon, s k **slipper** som finns i brunt och polarvitt, tjänstgör både som toffel och som sko för varma sommardagar, pris 19:50.

All möjlig användning har mor för en vacker **korg** med lock. Den typ vi tecknat här kostar 13:—.

Askar för sybehör finns i flera prislägen. **Trådrullan** med hållare för trådrullar och nåldyna på locket kostar 5:75. Om mor syr själv blir hon glad över att få en **kjolmätare**, pris 11:—.

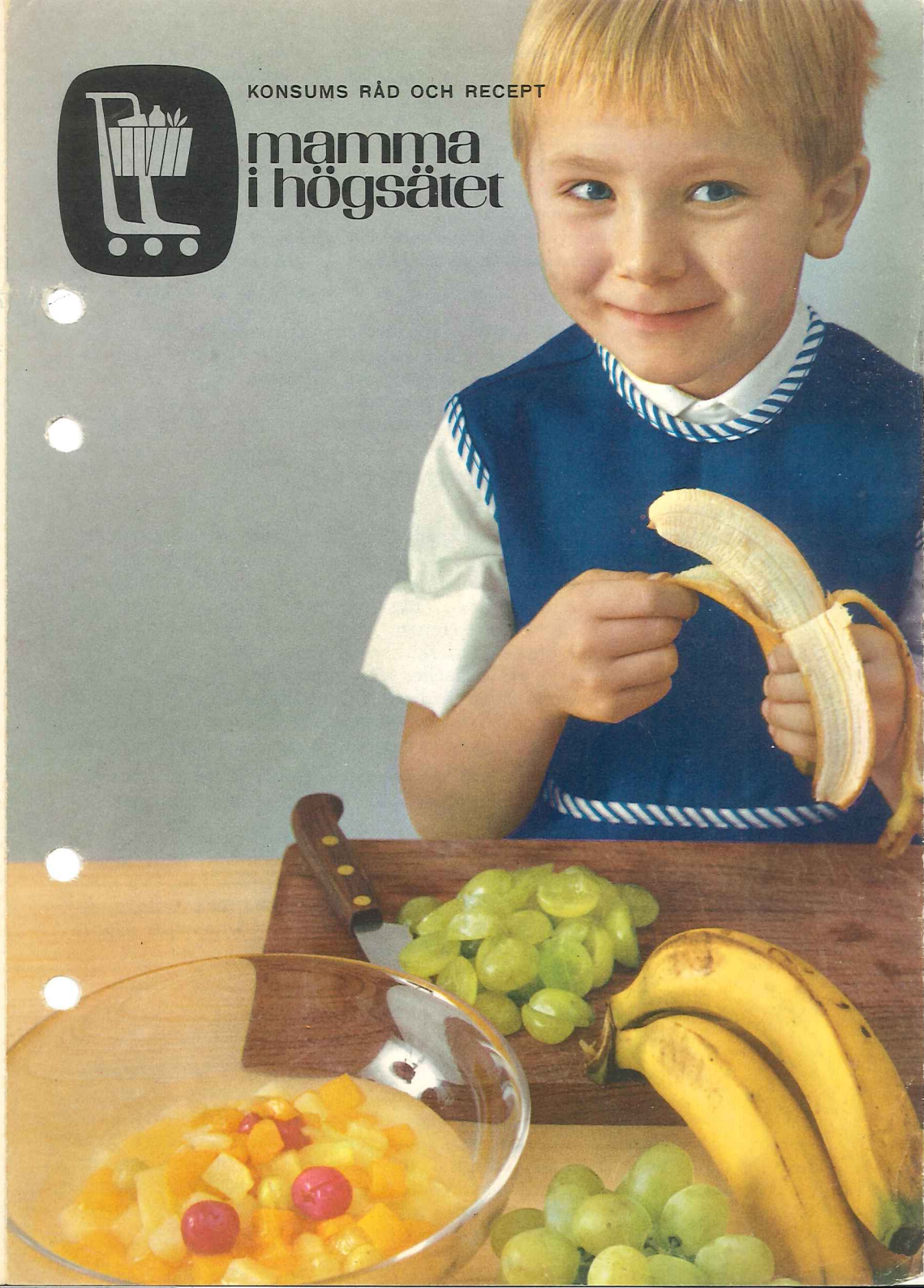
Inte borde mor behöva släpa på tunga matkassar när det finns så lätta och behändiga **shoppingvagnar** att köpa, 27:— kostar den vi tecknat.

Till sist några bra saker för köket. En **hylla för kokboken**, man fäster den under kryddhyllan, pris 9:75, en **salladsskål** i teak, pris 45:—, den finns också i en mindre storlek för 38:—. I **sockerkaksformen** bakar vi morsdagstårten. Den hjärtformade, pris 3:25, är en trevlig men kanske i minsta laget för receptet på föregående sida. Vi har därför också tagit med en fyrkantig, pris 3:80.



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

mamma i högsätet



Tänk om vi nu till Mors dag skulle låta Mor för en gångs skull slippa ansvar för maten. Låta henne få veta några dagar i förväg att den här sönda'n behöver hon inte bekymra sig för. Vi hjälps åt med inköpen för den dagen, lagar maten, diskar, städar och ger Mor helledigt. Men vi ska inte göra det alltför jobbigt för oss, vi ska också ha tid över att i lugn och ro vara tillsammans hela familjen. Till hjälp får vi här nedan ett middagsförslag med recept på de olika rätterna. Vi får också förslag till några goda smörgåsar och recept på en tårta. Vi studerar särskilt noga vad som står under rubriken "Det här behövs" så att vi kan göra de nödvändiga inköpen. Mycket finns nog redan i skafferi. Lite värblommor för middagsbordet får vi inte glömma och inte heller pappersservetter som vi gärna kan välja i någon glad färg.

Om vi åter en tidig middag så klarar vi oss med ett rejält mål. Det är trevligt och gott att börja middagen med ett glas *tomat- eller grapefruktjuice*. Vi bjuder sedan på *Festlig fläskkottlett* eller *Korvfat i ugn*. Till efterrätt en laskande *Fruktsallad*, som även de mindre barnen kan göra. *Tre goda kaffe-smörgåsar* eller en god *Morsdags-tårta* serverar vi till kaffet.

FESTLIG MIDDAG MED FLÄSKKOTLETT 4 pers

Det här behövs
 4—5 fläskkottletter
 1 msk Ewe margarin
 1/2 tsk salt
 en aning vitpeppar
 eller paprika
 1 tomat
 persilja

Gör så här
 Värm en stekpanna och låt margarinet fräsa och bli ljusbrunt. Lägg i kottletterna och bryn dem vackert bruna på båda sidor. Strö på salt och vitpeppar eller paprika. Tag upp kottletterna och laga till såsen i stekpannan.
 Lägg till bakka fläskkottletterna i såsen i pannan och lägg ett lock eller aluminiumfolie över. Låt kottletterna steka färdiga på svag värme ungefär 10 min. Servera direkt ur pannan eller lägg upp alltsammans på ett fat och strö persilja och ev. tomatklyftor över. Servera kokt potatis till eller gör ett potatismos på potatisflingor, som blir färdigt på några minuter.

Till servering
 1 l potatis
 eller potatisflingor
 för 4 pers

Lök—tomatsås
 1 stor gul lök
 4—5 tomater
 2—3 tsk senap
 eller 1 tsk stort mejram,
 timjan eller basilika
 1/2 dl vatten, salt

Skär löken i skivor och bryn den lätt. Skär tomaterna i skivor och lägg dem ovanpå löken. Om man vill, kan man först doppa tomaterna i kokande vatten och dra av skal. Blanda i senap eller någon örtkrydda, vatten och salt.

FRUKTSALLAD 4 pers

Det här behövs
 1 burk fruktcocktail,
 ca 450 g
 saft och rivet skal av
 1/4 citron
 2—3 hg vindruvor
 2—3 bananer

Gör så här
 Öppna burken med fruktcocktail och håll hela innehållet i en skål. Smaksåt med litet rivet citronskal, bananerna i skivor. Blanda vindruvor och bananer i salladen. Vänd om med en sked så att bananerna blir fuktade med saft. Annars mörknar de lätt. Servera salladen rikligt kall.

KORVFAT I UGN - ALLT I ETT 4 pers

Gör så här

Det här behövs
 potatisflingor till
 4 personer
 1 ägg
 1/2 msk Ewe margarin
 6 wienerkorvar
 6 skivor bacon
 3 tomater
 rivet ost

Börja med att sätta ugnen på hög värme, ungefär 250°. Gör sedan ett potatismos av flingor enligt beskrivningen på förpackningen. Rör ned ett ägg i det färdiga moset. Smörj ett eldfast fat med litet margarin och bred ut det färdiga potatismoset på botten. Virta en baconskiva runt varje wienerkorv. Skär tomaterna i halvor. Lägg ut korvarna och tomaterna på potatismoset. Strö rivet ost över hela fatet och sätt in det i den varma ugnen att gratinera i ca 15 minuter. Se till att ingenting blir bränt och använd tjocka grytlappar, när fatet tages ur ugnen.

TRE GODA KAFFESMÖRGÅSAR 4 pers

Gör så här

Det här behövs
 1/2 vitt formbröd
 en liten bit kaavring
 eller osötade smörgåskex
 smör eller Juvel-Eve

Skär bort kanterna och litet mer på de vita brödskiivorna, så att smörgåsen blir liten och helt mjuk. Bred på smör eller Juvel-Eve.
 Tack smörgåsar av vitt formbröd med bananskivor, bred vinbärsgelé-över.
 Tack smörgåsar av vitt formbröd med en enkel eller dubbel skinkskiva och lägg på en bit ananas och en liten persiljekvist.

Banansmörgåsar
 2 små bananer
 2 msk vinbärsgelé

Skinksmörgåsar
 1/2 hg kokt skinka
 1—2 skivor ananas
 persilja

Ostsmörgåsar
 1 paron
 1/2 hg dessertost
 1 ex camembert
 eller chantilly

MORSDAGS-TÅRTA

Gör så här

Det här behövs
 1 paket Juvel Wiener
 sockerkaka
 2 ägg
 1 dl vatten
 1 burk krossad ananas
 2 dl tjock gräddde
 1 liten nötköksladkaka

Baka en wienersockerkaka enligt beskrivningen på paketet och grädda den gärna i en fyrkantig eller hjärtformig aluminiumform (se sista sidan). Dela kakan i två bortnar. Håll den krossade ananasen i en sil. Fukta tårtbortnarna med en del av den avrunna saften. Vispa grädden och blanda i ananasfrån silen. Lägg litet av ananasgrädden mellan bortnarna. Tack tårtans översida med resten av ananasgrädden och strö över hackad nötkökslad.