

”... OCH LÅT OSS LUSTIGA VARA”

Potatis, potatis!

Sätt er i ring. Låt ledaren gå runt och fråga, vilken maträtt som var och en önskar sig. Märk väl, att ingen får önska sig något, som de andra redan ”paxat” för. Vill någon välja flera rätter, så låt honom gärna ta både det typiska svenska smörgåsbordet och varmrätt, efterrätt och kaffe — han kommer själv att ångra det efteråt.

Sedan alla valt sin eller sina rätter, talar ledaren om att han tänker gå runt i ringen ännu några gånger, för att då och då peka ut någon av deltagarna och plötsligt uttala orden:

— Potatis, potatis!

Innan sista ordet uttalats, gäller det för den utpekade att ropa sin eller sina maträtter. I annat fall får han eller hon inta ledarens plats.

Gissa rätt förnamn.

Låt någon plocka ut ett namn ur almanackan, gärna något av sina egna. En annan utses att ställa högst 20 frågor på vilka den svarande endast har att svara Ja! eller Nej!

Ge ingen hjälp, men gå sedan själv — om ni får uppdraget att bli den frågande — systematiskt tillväga. Fråga först t ex om namnet finns under första halvåret. Om inte, så fråga om det finns inom t ex tredje kvartalet (tredje och fjärde finns ju inom sista halvåret). Nästa gång vet man kvartalet och väljer då månad. Fortsätt på samma sätt. Lätt, eller hur?

Jag fiskar uti Nippons rike.

Visst kan ni leka den här leken precis när som helst, men den blir liksom litet kuligare om ni plockar fram några kvistar äppelblom, för ni vet naturligtvis vilket land Nippon är.

Deltagarna sätter sig i en krets kring en stor duk som markerar ett segel för fiskedjonken. Var och en håller med vänster hand — nej, inte höger utan vänster — ett fast tag i duken så att den spänns runt cirkeln. Lekledaren agerar den gamle fiskaren. Han håller när leken begynner också med sin vänstra hand i seglet.

Efter ett ögonblicks tystnad för fiskaren sin högra hand kors och tvärs över duken, som om han visade hur hans båt seglar fram och tillbaka. Därunder uttalar fiskaren följande ramsa:

”Jag fiskar uti Nippons rike
såväl för de fattiga som de rike.
När jag säger: Håll! ska ni släppa.
När jag säger: Släpp! ska ni hålla.”

Blixtnabbt tillägger han ett av orden. Håll! eller Släpp! Då gäller det för de övriga att blixtnabbt göra som han sagt, det vill säga hålla ännu fastare om han uppmanat dem att släppa och släppa om hans kommandoord var: Håll! Den som kommer sist får gå ur. När endast fyra återstår (utom fiskaren själv), så utgör de det fiskelag som segrat.

Lekarna hämtade ur Einar Norin: *Nya lekar och gamla bekanta* (Ehblins).

Recept från



ANNONS-SVEA 4296-18 / ALLKOPIA 1961



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

barnkalas på riktigt



”LAT OSS STALLA TILL EN ROLIGER DANS”

— står det i visan. Ja, varför inte verkligen göra det för barnen. Lekarna och alla påhitt och upptåg betyder naturligtvis mycket för att festen skall bli lyckad. Men man vill nog gärna ha någonting, både att lägga på tallriken och slå i glaset för att sedan kunna lustiga vara.

Har några förslag till traktering. Välj något av dem, antingen typ förrätt eller efterrätt eller badadera.

En förtäring i form av frukt eller fruktsallad, saft, läskedrycker eller en apelsinbal* och något godis gjort i ex av Goman mandelmassa blir säkert också uppskattat i en paus i lekandet.

Frukten kan också användas som ”placeringskort”. Gör t ex roliga gubbar av äpplen, bananer eller apelsiner. Se omslaget.

• Kottbullar med spaghetti, tomatketchup, rivnen ost.

• Potatismos, format till en igelkott med prinskorvar insuckna i moset, arter runt om eller potatismoset utbrejt på ett fat med korvåtar i, dvs stekta falnkorvskorvar fyllda med ärtor. Till det smakar en god råsallad bra.

• Hamburgers*.

• Landgång eller rundsmörgås* med varm eller kall choklad. Gör t ex en sats chokladsås (se recept Bannaspjit) och blanda med 1 l mjölk och 1/2 l vatten till en god dryck.

• Tunna pannkakor eller plättar med sylt eller en festlig Pannkakstårta*.

• Glass i strutar eller portionsglass med djupfryssta bär. Ännu festligare är det att servera t ex Bannaspjit*.

• Strutar (köps färdiga) fyllda med ballon- eller lingongräddade, d v s vispad gräddade blandad med ballon- eller lingonsylt. Strutarna placeras i dricksglas eller i en skål.

• En god fruktsallad blir också uppskattad antingen som efterrätt eller som förtäring. Skala och skär frukt av olika sorter i klyftor, skivor eller ringar, äpplen, apelsiner, vindruvor. Blanda frukten med söta apelsinsaft eller blanda konserverad frukt och fruktspad med den färskast frukten.

Det här behövs:

2 formbröd

eller 5 halvkakor eller te-
kakor

Juvel-Eve eller smör

2 hg leverpastej

3 st ärtiksgurkor

2 burkar sardinor i

tomat (Briggen)

1 salladsbunad

1 tub Skandia kaaviar

5 hårdkokta ägg

Gör så här:

Skär formbröden på längden till 5 skivor vardera, dela halvkakorna mitt itu. Bred på margarin eller smör. Skär leverpastejen i skivor och lägg på 1/3 av smöråsen. Garnera med skivor av ärtiksgurka. Lägg salladsblad på mitten och sardinerna ovanpå. Lägg till sist på äggen, skurna i skivor, spritsa kaaviar runt om och strö över litet hackad persilja.

LANDGÅNG ELLER RUNDSMÖRGÅS 10 pers

HAMBURGERS 10 pers

Det här behövs:

1/2 kg malat kött

1 1/2 ts sk salt, vitpeppar

1 ägg

2 1/2 msk potatismjöl

2 1/2 dl gräddmjölk

Eve margarin

10 hamburgervröd

5 ärtiksgurkor

tomatketchup

BANANASPLIT 10 pers

Det här behövs:

1 dl kakaos

1 dl socker

1 dl vatten

några korn salt

10 bananer

1 1/2 l glass

1 1/2 dl tjock grädd

Gör så här:

Arbeta köttärsen smidig med salt och vitpeppar. Blanda i ägget och potatismjölet, späd med gräddmjölk och arbeta färsen smidig. Forma den till 10 runda bitar för hamburgervröden eller avlånga bitar för korvbröden.

Grilla eller stek dem på båda sidor. Värm bröden, klyv dem mitt itu och lägg på bitarna. Placera ett par långa gurkskivor över bitarna och håll på litet tomatketchup. Lägg på den övre halvan av brödet och servera dem omedelbart.

PANNKAKSTÄRTA PÅ FLERA SATT 10—12 pers

Gör så här:

Grädda tunna pannkakor enligt anvisningarna på förpackningen. Lägg pannkakorna helst på två runda fat samt djupfryssta bär, sylt eller äppelmos emellan varje pannkaka, allteftersom de gräddas. Bred till sist tjock vispad grädd över pannkakstårtorna och servera dem omedelbart.

Eller gör en marängsmet: vispa äggvitorna till hårt skum, tillsätt sockret och vispa ytterligare några minuter. Bred marängsmeten över pannkakstårtorna och sätt in dem i medelvarm ugn 225°, ca 5 min art få färg. (Till pannkakstärta med maräng passar ett svrligt äppelmos bäst.)

APELSINBAL 12—15 glas

Det här behövs:

2 dl Björnekulla

apelsinsaft

1 burk apelsinjuice

1 l vatten

saften av 1 citron

2 apelsiner

1 pkt djupfr. jordgubbar

Gör så här:

Blanda saft, juice och vatten i en stor skål. Skär apelsinerna i skivor och halvera dessa. Lägg dem och de djupfryssta — helst ouppfnade bären i skålen och blanda gärna i några isbitar. Serveras som förtäring.