

Gratinfat ur Terma-serien är av flameldfast keramiskt gods. Det finns i två storlekar 34×22 cm och 40×28 cm. Faten lämpar sig utmärkt till all ugnsmatlagning och är dessutom utomordentligt trevliga att sätta på bordet. Faten är liksom den övriga Termaserien från Gustavsberg och formgivna av Stig Lindberg.

Vardag Gratinfat från Gustavsberg är av glasyrspricksäkert ugnsporslin. Det finns i två modeller, fyrkantigt och rektangulärt och har vacker mörkgrön glasyr. Båda faten är trevliga uppläggningsfat, både för maträtter, ost och frukt och utmärkta för all ugnsmatlagning. Formgivare är Karin Björquist.

Weekend Gratinfat från Gustavsberg är av glasyrspricksäkert ugnsporslin och passar bra till all ugnsmatlagning. Fatet har kraftiga handtag, som gör det lätt att hantera. Dekoren är i svart med kraftiga gröna och gula färger. Faten finns i två storlekar.

Bohus fat ingår i en servisserie från Gustavsberg, formgiven av Stig Lindberg. Det är av tätsintrat ugnsporslin och har stengodsglasyr i granitgrått. Fatet är rektangulärt och i vissa ugnar kan två fat placeras samtidigt i ugnen, vilket kan vara fördelaktigt när man vill laga två rätter på samma gång.

Bohus portionsform. I Bohusserien från Gustavsberg finns en liten form försedd med två snipar, den är egentligen avsedd som gräddkanna. Men den kan med fördel även användas som portionsform till små rätter som ska gratineras. Den är nämligen tillverkad av glasyrspricksäkert ugnsporslin och har stengodsglasyr i granitgrått.

Rustik gratinfat har mörkbrun glasyr och är tillverkat av tätsintrat ugnsporslin. Fatet är från Gustavsberg, formgivet av Britt-Louise Sundell. Rustikfatet är rektangulärt, har stor rejäl uppläggningsyta och dessutom höga kanter. Det passar bra för all ugnsmatlagning.

De rostfria faten ur Global-serien är tillverkade av blankpolerat, rostfritt stål. De finns i olika modeller och storlekar. De vackert utformade faten är utmärkta till all ugnsmatlagning och är också bra uppläggningsfat för bordet. De är både praktiska och hållbara.

De olika Globalfaten kallas

Global fat, storl. 43×18 cm, Gratinfat, storl. 28×20,5 cm.

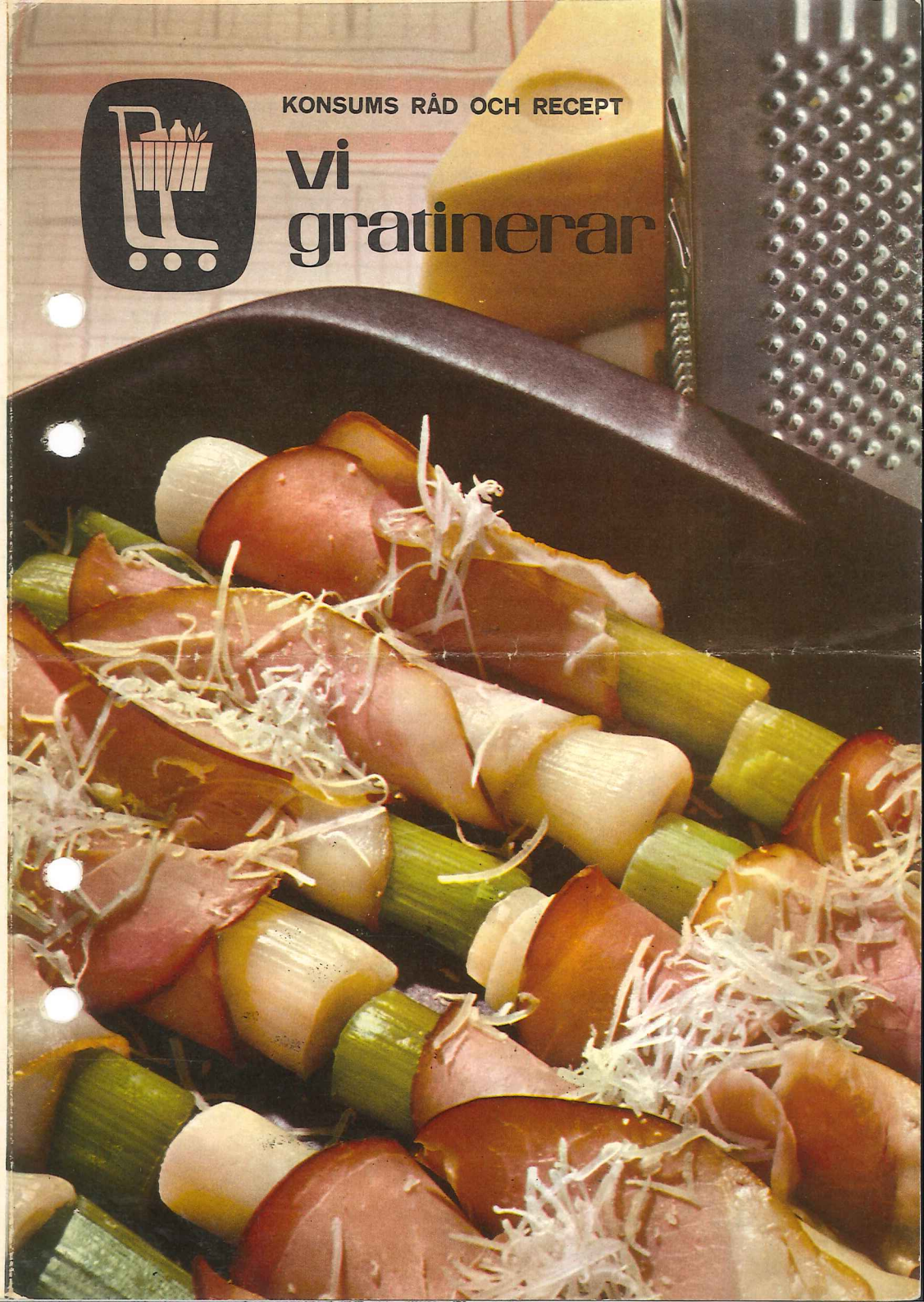
Uppläggningsfat, storl. 31×24,5 cm. Uppläggningsfat, storl. 36×26 cm.

FINNS I DOMUS, ÖVRIGA KOOPERATIVA VARUHUS OCH SPECIALBUTIKER.



KONSUMS RÅD OCH RECEPT

vi
gratinerar



Recept från



ANNONS-SVEA 4296-18 / ALLKOPIA 1961

Att gratinera låter kanske för många lite omständligt och besvärligt. Egentligen är det tvärtom. Gratinerings innebär att sätta färg på redan tillagad mat, t ex kokta grönsaker, kokt fisk, kokt eller stekt kött. För att få en vacker yta och för att undvika utorkning kan man göra på följande sätt. Det enklaste är att strö rikligt med riven ost över t ex grönsakerna eller att först strö över ett tunt lager ost, sedan lite skorpormjöl och sist lite smält margarin. Ett annat sätt är att koka en gratinås, d v s vanligt vit, ej för tunn mjölkås, en del av mjölken kan bytas ut mot späd av något slag. En äggula i såsen eller ett uppvispat ägg gör såsen finare. Såsen kan om så önskas blandas med olika smaktillsatser, t ex skaldjur och diverse kryddor. Såsen hålls över det som ska gratineras. Ytan bestros med lite riven ost. En annan mycket god och enkel gratinås kan göras av majonnäs och ägg, se receptet Gratinerade smörgåsar. Vilket sätt man än väljer av de ovan beskrivna, gratinerar man i mycket varm ugn 275°, ev. bara med övervärmning eller grilllelementet påkopplat om sådant finns i ugnen. Gratineringsen tar 10—15 min. Som bjudmat är det ypperligt med gratinerad mat. Allt kan vara förberett, först när gästerna står i farstun lagar man rätten färdig utan jäkt. Också i vardagslag är det både gott och praktiskt att gratinera, därför att man kan ta vara på och förgylla många rester.

KALASKÖTTRETT

4 pers

4 hg fläskfile i skivor
eller kalvinnanlår i skivor
salt, vitpeppar
1½ msk Ewe margarin
2 hg champinjoner
eller 1 burk champinjoner
SÅS
2 msk Ewe margarin
2 msk Juvellkronan
vetemjöl
3 dl skym och gräddade
salt, vitpeppar
1 burk tomater, 400 g
1 burk sparris
riven ost

Gör så här

Stek köttskivorna på båda sidor tills de är mörra (2—3 min på varje sida). Salta och peppra dem lätt. Lägg ut de stekta köttskivorna på mitten av ett stort, eldfast fat. Vispa ur stekpannan med lite vatten och spar skym. Gör en god champinjonsvamping eller annan svampning eller annan svampning över de stekta köttskivorna på fatet. Lägg sedan tomater och sparrisbitar i grupper runt om. Strö riven ost över alltsammans. Gratiner i het ugn (275°) 10—15 min. Servera rästekt poratis och ev. en grönsallad till.

Det här behövs

4 skivor vitt formbröd
Ewe margarin
3 msk majonnäs
1 ägg
Förvällad hel spenat
+ strimlad skinke
eller
skivade råa champinjoner
+ hackad persilja
+ citronsaft

Gör så här

4 stycken

Bred margarin på brödskiivorna. Rör samman majonnäs och äggula. Vispa äggvitan till hårt skum, blanda alltsammans försiktigt. Lägg på något av de föreslagna pålaggen på smörgåsarna och ovanpå detta sufflésmeten.
Gratiner i medelvarm ugn (225°), ca 5 min.
Servera smörgåsarna omedelbart.

GRATINERADE GRÖNSAKER

4 pers

Det här behövs

6—8 hg grönsaker
1½ l vatten, 1 tsk salt
Välj någon eller några
av följande sorter.
12 blomkålshuvuden hela
eller skivade
4—6 purjolokar i bitar
och jämnt mjuka i saltat
vatten (10—15 min).
Smörj ett eldfast fat eller
klyftor
¾ kg jordärtskockor, hela
eller i bitar
4—6 pästernackor eller 4
rorcelleri i skivor

Gratin utan sås

(2 hg rökt skinke)
2 dl riven ost eller
2 msk skorpmjöl
och 4 msk riven ost

Gratin med sås

(2 hg rökt skinke)
1½ msk Ewe margarin
3 msk Juvellkronan
vetemjöl
4 dl gräddblandad
mjölk
(1 ägg eller äggula)
riven ost

SNÄCKA MED FISK OCH SKALDJUR

4 pers

Det här behövs

2—3 dl kokt fisk
1 burk musslor i vatten
eller 1 burk krabba
1½ msk Ewe margarin
3 msk vetemjöl
3½ dl mjölk + späd
salt, vitpeppar, dill
1 tsk tomatpuré
3 msk riven ost

Gör så här

Fräs margarin och mjöl, späd med mjölk och even-tuellt späd från konserver. Koka stuvningen 3—5 min. Smaksätt med salt, vitpeppar, finklippd dill, tomatpuré och riven ost. Lägg fisk och skaldjur, en eller flera sorter i snäckor eller portionsformar. Häll på såsen och strö över lite riven ost. Gratiner i het ugn (275°) tills snäckorna fått färg.

GRATINERAD TUNGA OCH BROCCOLI

4 pers

Det här behövs

3—4 hg kokt tunga
1 paket djupfrys
broccoli
1—2 msk senap
1 msk skorpmjöl
2 msk riven ost
2 msk Ewe margarin

Gör så här

Skär tungan i ca 12 ganska tjocka skivor och lägg dem takskegelformigt i mitten på ett smort eldfast fat. Koka broccolin enligt anvisningarna på förpackningen och lägg den runt omkring tungan. Stryk senap på tungan. Strö skorpmjöl och ost över alltsammans och droppa över lite smält margarin. Gratiner i het ugn (275°) några minuter. Servera potatismos till.

Gör så här

Ansa och förbered grönsakerna. Koka dem natt och jämnt mjuka i saltat vatten (10—15 min). Smörj ett eldfast fat eller klyftor
¾ kg jordärtskockor, hela eller i bitar
4—6 pästernackor eller 4 rorcelleri i skivor
Gratiner dem sedan med eller utan sås. Servera gratinen som lunchrätt.