2451

Helena Lyth

144 sider

KREATIV *jul*

Novent
– det er lov å tyvstarte julen

Lettlaget julepynt
med steg-for-steg-instruksjoner

Smakfull bakst
og søte saker

Dekk *vakre* julebord

Førjulskos
gjennom hele adventstiden

bc | 2267 | 021
Hjem/Hytte

Helena Lyth

KREATIV *ful*

Innhold

NOVENT 7
Mørketidskos, adventskalendere og levende lys

FØRSTE SØNDAG I ADVENT 29
Julekort, julepynt og kreativt gjenbruk

ANDRE SØNDAG I ADVENT 61
Egenpleie, julegodteri og lussekatter

TREDJE SØNDAG I ADVENT 81
Kranser, gaveinnpakning og godteritre

FJERDE SØNDAG I ADVENT *109*
Bakst, bordekking og julehjemmet

JULAFTEN 127
Samvær, tradisjoner og juleleker

Julen skal oppleves med alle sanser

Én gang i året kan du virkelig slippe deg løs og invitere sansene til fest. Det dufter av gran, svibler, pepperkaker, klementiner og varm gløgg. Det er den første biten av julekaken, den seige kolakaken og den boblende slurken av julebrus. Det er blinkende lys, skinnende julekuler, flammende stearinlys og tindrende øyne. Lyden av engleklang, julesanger fra barnekor og klassisk julemusikk på radioen. Det er nå vi kan hengi oss fullt og helt, gjennom noen få uker i mørkeste desember.

Julen er en fest der alle er invitert. Jeg har alltid elsket julen, og det er nettopp følelsen av å gå «all in» på det man elsker som er så herlig – samtidig som alle andre også gjør det. Vi gjør det sammen! Liker du å pusle med DIY-prosjekter, er det mye å gjøre. Det samme gjelder baking, matlaging, pynting, sang og borddekking.

I juletiden kan du gjøre enda mer av det du er glad i. Mitt ønske er at *Kreativ jul* skal være et fyrverkeri fylt med skaperglede og inspirasjon. Jeg ønsker at hver dag i adventstiden skal være en liten fest, og jeg vil invitere deg inn i min jul hvor jeg deler mine juleminner. Jeg håper også at boken kan inspirere deg til å skape dine egne juletradisjoner i fremtiden.

God jul
ønskes fra Helena

NOVENT

Novent - hva er det?

Novent er et nyord, et såkalt teleskopord som er dannet ved å slå sammen november og advent. Enkelt forklart er det en snikstart på julefeiringen i forkant av advent.

Du vet, den tiden da det meste av kaken er igjen og man attpåtil får spist litt av den. Det skal suges lenge på julekaramellen, så den koseligste tiden starter allerede i november. Dette er tiden da vi smyger oss i gang med smaker, dufter, drømmer, tente lys og stemningsfull musikk. Det er også en tid uten ting vi *må* gjøre - slik julen egentlig burde være.

Kanskje er det derfor novent har blitt noe mange har omfavnet og elsker; de pynter til jul på egen hånd og koser seg med musikk og juelfilmer. Det er virkelig interessant å merke seg hvordan julefeiringen har flyttet seg en hel måned.Tidligere pyntet man treet den 23. desember, og feiringen begynte på julaften, med fri de påfølgende to helligdagene. Så var det romjul, nyttår og 13. dag jul den 6. januar. Da ble juletreet som regel kastet ut, eller det fikk stå til «20. dags Knut», den 13. januar. Nå er det Det er ikke uvanlig å se juletrær som kastes ut allerede 2. juledag. Jeg tror noe av årsaken til denne endringen er at julen har gått fra å være en utpreget religiøs høytid til å bli en tid med fokus på sosialt samvær.

Når man har unnagjort alle familieselskpene og gløggfestene med arbeidskolleger og venner i desember, er man ganske fornøyd. Men så er det de som vil ha begge deler. Som du kanskje kan tenke deg, omfavner jeg Novent, samtidig som jeg insisterer på at julen skal feires helt inn i januar. Så julekaken min har vokst seg enda større.

Endelig er det på tide å finne frem esken med lyslenker!

Adventskalender med aktiviteter

Å telle ned til jul fra 1. desember er noe av det hyggeligste med hele måneden. Å kjenne på den kriblende spenningen hver gang en ny luke åpnes ... Tradisjonen med adventskalender kommer fra Tyskland, der en omsorgsfull mor ga sønnen Gerhard en eske med 24 småkaker – én for hver dag frem til jul.

Da Gerhard ble voksen, laget han den første julekalenderen i papp på trykkeriet han var medeier i, slik at flere skulle få oppleve det fantastiske juleminnet han hadde.

Da jeg var liten, hadde vi hele fem julekalendere hjemme. Det var kalender på TV og radio, en sjokoladekalender, en gammel stoffkalender med 24 lommer, fylt med skumnisser, og en i papp fra enten speidere, fotballag eller korps. Slik jeg husker det, var åpningen av alle lukene et styr hver eneste morgen, når man skulle finne ut hvem av oss fire søsken som skulle få dagens sjokoladebit og skumnisse.

Utviklingen har gitt opphav til nye tradisjoner. En pappkalender med små billedluker er blitt til store, flotte kalendere der det ligger en pakke hver dag frem til julaften.

For å slippe stresset med å organisere 24 gaver før jul, kan en oppdragskalender eller aktivitetskalender være et morsomt alternativ. Alternativt kan du fylle den hjemmelagde kalenderen med små innpakkede sjokolader og karameller. Det gjør også at spenningen frem mot de ekte julegavene ikke punkteres allerede før jul. Det fine med å lage en oppdrags- eller aktivitetskalender er at du får fordelt de hyggelige førjulsaktivitetene utover ukene.

Den som åpner dagens kalenderluke, vil finne ut at i dag skal det være pepperkakebaking etter skoletid, en julefilm på kvelden eller julepynt som skal lages. Her er noen forslag til hva en slik kalender kan fylles med. Sett inn de datoene som passer til den aktiviteten dere ønsker å gjøre.

Forslag til aktiviteter i julekalenderen

Filmkveld! I kveld skal vi se en julefilm.

I dag skal vi på julemarked og spise pølser i byen.

I dag skal vi til byen og se på julegatene.

I dag skal vi leke ute og gå på skøyter eller ake. Unna vei i bakken, snøball i nakken!

I dag ønsker vi julen velkommen! Vi pynter inngangsdøren og henger opp en julekrans.

I dag skal du få pynte rommet ditt til jul.

I dag skal vi skrive og sende ønskelister til nissen.

Vi skal ha en koselig stund med kakao og pepperkaker ute.

I dag tar vi med suppe på termos og spiser lunsj/ middag ute i naturen.

Vi lager risengrynsgrøt til kveldsmat og hører på julemusikk.

I dag skal vi lage og sende/ overlevere julekort.

Nobels fredspris deles ut! I kveld skal vi spise en fin middag, og feire vinneren.

Vi skal lage lange girlandere som skal henges opp hjemme.

Velkommen Lucia! Vi skal bake lussekatter og pepperkaker til Luciadagen i morgen.

Spillkveld! I kveld skal vi spille brettspill og lage karamellisert popcorn.

I dag skal vi kjøpe julegaver til familien.

Vi skal lage gaver og skrive hilsener til besteforeldre i dag.

Vi tenker på de små i naturen. Vi lager en fuglemater og setter opp et julenek.

Julegodt står på programmet i dag. Vi lager småkaker og karameller.

I dag skal vi pynte juletreet sammen.

Se under sengen din. Der ligger et mega-puslespill, og i kveld skal vi sette i gang.

Vi skal lage julemat sammen på kjøkkenet.

Travel kveld! Vi skal pakke inn julegavene.

God jul! I dag er dagen vi har gledet oss til.

Julekalender av skrukorker

En julekalender laget av det du allerede har hjemme – smart, ikke sant?

Drikkekartonger, for eksempel melkekartonger eller juicekartonger har ofte skrukorker av plast, og de to delene kan bli små bokser med skrukorker hvis du setter på en bakside. På denne varianten utgjør den store, svarte kartongen bunnen på hver av de små boksene.

DU TRENGER:

24 melke- eller juicekartonger
kraftig papp
saks
treplate, brett eller pappbit
permanent tusj
små godteribiter eller annet å legge i lukene

SLIK GJØR DU:

1. Skru av og riv ut de to plastdelene i korken på hver kartong. Vask og la tørke.
2. Klipp ut 24 store stjerner av papp og lag hull i midten. Mål etter tuten på korken hvor store hullene skal være, hullet skal bare være litt større enn denne.
3. Tre tuten gjennom pappstjernen med hull i og skru på korken. Nå sitter pappstjernen fast.
4. Lim fast stjernene med de små korkene på et stort stykke papp, et brett, en treplate eller lignende. Lim eventuelt på en måne for å lage en stjernehimmel.
5. Skriv 1-24 med tusj på skrukorkene eller bruk klistremerker.
6. Skru av korken på de små boksene og fyll dem med en godteribit eller en liten lapp med dagens juleaktivitet, utfordring, kompliment eller lignende.

4
2
3
1
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24

24
13
12
2

December
01 02 03 04 05 06
07 08 09 10 11 12
13 14 15 16 17 18
19 20 21 22 23 24

6 2 14 38
1

Adventskalendere du kan lage selv

KOMPLIMENTKALENDER

Det er lett å tenke at julekalendere er mest for barn, men som man sier, blir jo alle barn i julen. Selv de godt voksne!

Datteren min kom på ideen om at mormor skulle få en hilsen fra henne og brødrene hennes hver dag frem til jul. Hun kalte det først en "komplimentskalender". Alle de tre søsknene fikk åtte lapper hver til å skrive eller tegne på. Det ble 24 lapper med hilsener, morsomme historier, gåter og tegninger som ble lagt i en eske. Mormor kunne deretter trekke og lese en lapp hver dag. Jeg er muligens partisk, men er ikke dette den vakreste julekalenderen du noen gang har hørt om?

Jeg håper flere besteforeldre kan få en daglig dose av barnebarnas kjærlighet i en eske.

AFTER EIGHT-KALENDER

Noen ganger er man heldig – som når After Eight eller andre sjokolader viser seg å ha akkurat 24 godbiter i esken! Kalenderen er allerede ferdig og klar til bruk, det er bare å sette på tall.

POSEKALENDER

En enkel og rask kalender får du ved å bruke papirposer som du fyller med godterier eller små lapper med oppdrag eller lignende. Bare skriv 1-24 på posene eller tegn små motiver.

Her har jeg laget små hus. Med brune poser og en hvit permanenttusj ser de nesten ut som pepperkakehus. Lukk posen ved å brette åpningen til en spiss. Tegn deretter en husfasade med tall på. Skriv tall på dørene som gatenumre eller kanskje som en klokke på fasaden. Jeg har latt meg inspirere av bilder av fasader i Stockholms Gamla Stan. De er så dekorative og julete! Hvis du er flinkere til å tegne enn meg, kan du tegne ting i vinduene eller for eksempel blomsterkasser.

Legg en lyslenke mellom husene og plasser små grantrær slik at det blir en ekte liten by.

Og det beste av alt: Posene kan brukes flere adventer!

KALENDERLYS

Du vet de kalenderlysene med trykte tall 1-24 langs hele lyset, som du tenner i desember og lar brenne ned dag for dag frem til jul? Jeg får dem aldri riktig. Plutselig er det 7. desember – jeg er på 3 og må brenne lenger for å komme a jour.

Lag dine egne varianter i stedet. Skriv tall med tusj på 24 små juletrelys, fest etiketter med 1-24 på telysene, eller lim en liten kalender på favorittduftlyset ditt. På side 139 er det en etikett du kan kopiere hvis du vil.

Filmkveld med popcorn og eplechips

Hva er vel førjulstiden uten de gode, gamle julefilmene som du bare må se om igjen år etter år? *Home Alone, Love, actually, Grinchen* ... alle har sin favoritt. Her får du tips til litt velsmakende snacks for filmkvelden.

KARAMELLISERT POPCORN

CA. 2 LITER

1 dl upoppede popkorn
1 ss smør
1 ss rapsolje
2-3 klyper flaksalt
2 dl strøsukker
100 g smør.

SLIK GJØR DU:

1. Ha 1 ss smør i en kjele, tilsett oljen og ha i et par popkorn. Sett på lokket og varm opp på høy varme.
2. Når popcornet har poppet, tilsetter du resten av popcornet og legger lokket på igjen. Når det begynner å poppe, senker du varmen til middels og rister pannen av og til slik at kornene kommer ned til bunnen.
3. Slå av varmen når det går noen sekunder mellom hver gang det popper. Hell popcornet over i en bolle, smuldre over noen klyper flaksalt og rør rundt.
4. Ha sukkeret i en lav, vid kjele og la det smelte på høy varme til det har fått en gyllen farge. Skru ned til middels varme. Del smøret i mindre biter, tilsett i det smeltede sukkeret og rør til det er jevnt.
5. Hell karamellsausen raskt over popcornene og bland med en stor tresleiv. Sørg for at karamellsausen er jevnt fordelt og vær forsiktig – karamellen er varm!
6. Legg popcornet på et stekebrett med bakepapir og spre dem ut slik at de ikke klumper seg sammen.
7. Hell popcornet i en serveringsbolle eller lag kremmerhus til hver enkelt. Det er ekstra festlig!

SPRØ EPLECHIPS

CA. 1 LITER

3 røde epler
1 sitron
evt. malt kanel

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm ovnen til 60 grader varmluft. Vask eplene grundig. Skrell dem gjerne, men skallet gir ekstra knas og er dessuten pent å se på.
2. Skjær eplene i tynne skiver, jo tynnere jo bedre – da tørker de raskere. Legg epleskivene på et stekebrett med bakepapir slik at de ikke overlapper hverandre.
3. Du kan gjerne ha flere brett i ovnen samtidig, da det er varmluft. Press sitronsaft over epleskivene og pensle begge sider. Dette forhindrer at eplechipsene blir brune.
4. Hvis du vil ha eplechips med kanel, drysser du et tynt lag med kanel og dropper sitronsaften, ettersom epleskivene likevel vil bli brune av kanelen. Tørk i ovnen i ca. 10 timer. Snu epleskivene av og til.

BEAD
200 YDS
EXTRA
STRONG
MET.
SIZE

Girlander av rognebær

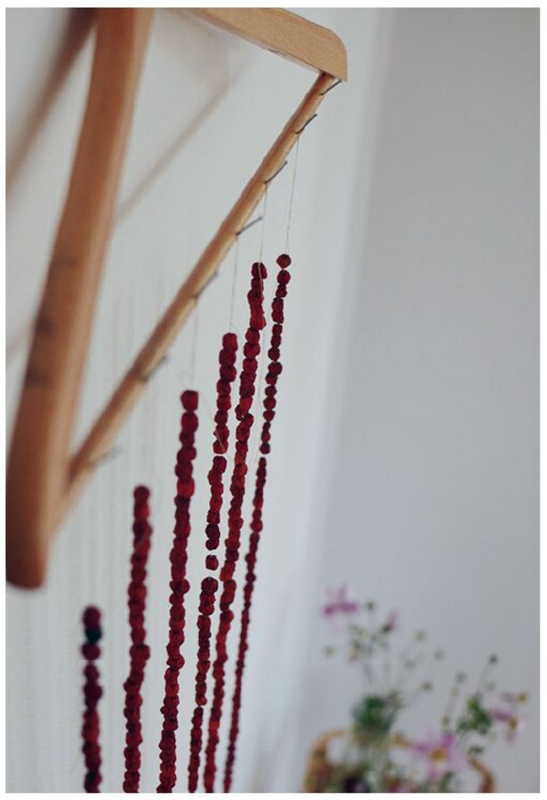
Dette er en myk og fin start på julepynt-produksjonen, uten at det tar fullstendig av med glitter og stas. Noen år er det rikelig av rognebær i store, tunge klaser, andre år ikke like mye. Kanskje forsvant de i oktober, eller kanskje er du så heldig å finne dem nå som de har falt ned? I så fall kan du plukke det vakre røde gullet – men la det være igjen litt til fuglene.

DU TRENGER:

rognebær
nål
tråd

SLIK GJØR DU:

1. Plukk bærene av klasen og rens dem for blader og annet smårusk. Træ dem på en lang tråd med en nål. Bruk nylontråd slik at bærene glir lett på. Lag flere deler i stedet for én lang. Da kan de enten bindes sammen eller overlappe hverandre, for eksempel på juletreet.
2. Rognebærgirlanderne må tørke. En enkel måte å gjøre det på er å spikre små stifter i tverrpinnen på en kleshenger og henge opp kransene der.



Tørkede appelsiner er både vakkert og sprer en herlig julelduft i hjemmet. Det er en slitesterk dekorasjon som varer hele julen. Tre en tråd gjennom en eller to appelsinskiver og bruk som juletrepynt, eller fest dem på julegavene. Du kan også lage girlandere og kranser av appelsinskivene.

Appelsinpynt

TØRKEDE APPELSINER

DU TRENGER:

Appelsiner

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm ovnen til 90 grader.
2. Skjær tynne skiver av appelsinene og legg dem på en rist i ovnen. Sett et stekebrett i bunnen av ovnen i tilfelle appelsinsaft skulle dryppe ned.
3. La appelsinskivene tørke i ovnen i 5 timer. Ha ovnsdøren på gløtt den siste timen, jeg pleier å sette en tresleiv i sprekken. Appelsinskivene skal tørke helt og ikke være klissete, men pass samtidig på at de ikke blir brune eller brent. Tiden kan variere fra ovn til ovn.
4. La appelsinskivene avkjøle helt på risten før du bruker dem til å lage noe med.

APPELSINKRANS

DU TRENGER:

tørkede appelsinskiver
metallring eller lignende
limpistol
silkebånd

SLIK GJØR DU:

1. Legg appelsinskivene i taksteinsmønster på en metallring slik at du ser hvor mange skiver du trenger. Mål opp slik at det er plass til silkebåndet øverst. Lim fast en appelsinskive om gangen på ringen og deretter på appelsinskiven under.
2. Klipp til et stykke silkebånd og knyt en sløyfe som holder. Legg et langt stykke silkebånd rundt ringen der du ikke har limt appelsinskiver. Lim det fast i kransen, og lim deretter sløyfen oppå. Knyt sammen de to endene av silkebåndet og heng opp kransen.

APPELSINGIRLANDER

DU TRENGER:

tørkede appelsinskiver
tynn ståltråd eller hyssing

SLIK GJØR DU:

1. Ta en ståltråd og tre den gjennom appelsinskivene. Stikk ståltråden rett innenfor skallet og deretter ut på den andre siden, tvers over, tett inntil skallet også på motsatt side.
2. Fortsett til du har fått ønsket lengde på girlanderen.

Sjuarmet lysestake

Den elektriske sjuarmede lysestaken er nærmest blitt en selvsagt del av julen og julepynten. Over hele landet bidrar vi til å lyse opp gatene med syv små, slanke lys i vinduene.

Historien bak den nå ikoniske pyramideformede lysestaken er vakker. Da den elektriske juletrebelysningen ble lansert i 1930, fungerte ikke telenettet i Göteborgsområdet så bra, og mange juletrelys ble sendt i retur. Oscar Andersson, som jobbet på Philips' Gøteborg-kontor, skal ha bestemt seg for å bruke de avlagte juletrelysene til å konstruere en elektrisk lysestake i stedet.

Kanskje hadde jeg ubevisst Oscar i tankene og gjorde en lignende tankereise da jeg så samlingen min av messinglysestaker. Den første fikk jeg i studentgave, og så har det kommet flere til opp gjennom årene i ulike modeller og høyder. Dermed fødtes ideen om en pyramideformet adventsstake av syv forskjellige lysestaker. To helt lave, to vanlige lysestaker på fat, to høye smale og så en helt høy i midten.

Det som gjør denne varianten av adventsstake genial, er at den også kan brukes resten av året, og ikke bare de siste fem-seks ukene frem mot jul.

LOCTITE
SUPER GLUE
GEL

1
2
3
4

Hjemmelagede adventsstaker

En adventsstake er egentlig bare en lysestake med fire lys på rekke og rad, men disse stakene rommer så mye magi. Jeg husker så godt staken av never som mamma tok frem hvert år i slutten av november.

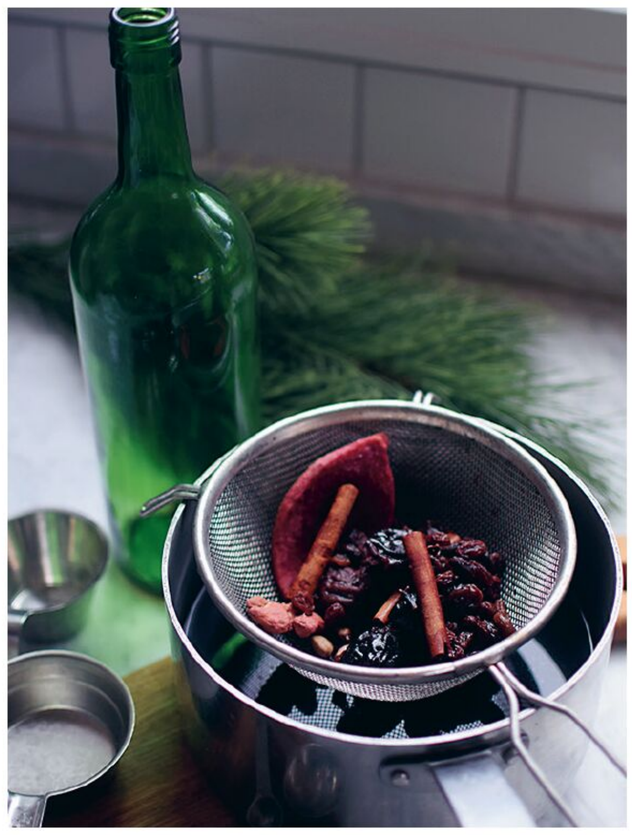
Den symboliserte alt det adventstiden står for: en lengsel og en forventning. Kanskje du allerede har en adventsstake som du bruker hvert år, men ønsker å fornye den eller kanskje du ønsker deg noe nytt hvert år? Her er noen varianter som er enkle å lage og som forhåpentligvis vil gi koselige søndager helt frem til julaften.

- Lim fast spiker med superlim på en tallerken eller et brett og spidd lysene ned på spikrene.

- Fyll en kakeform med knust marmor og trykk lysene ned i den knuste steinen .

- Skriv 1-4 direkte på lysene med en permanenttusj.

- Bruk fire like lysestaker og merk lysene med tallene 1-4.



Hjemmelaget gløgg er helt klart den beste. Den er også ekstra hyggelig å servere og ikke minst er det en super gave å gi bort - alle blir glade for å få hjemmelaget gløgg. Jeg vil ha en gløgg med mye smak og litt trøkk, men det er også veldig viktig for meg at den har en rund smak med litt sødme.

Og der kommer sviskene inn i bildet. Hvis du ennå ikke har prøvd det, synes jeg du skal lage din egen gløgg så snart som mulig og la de herlige duftene spre seg i hjemmet.

Hjemmelaget gløgg

CA. 9 DL

1 flaske rødvin, 75 cl
6 svisker
1 dl brunt sukker
3 kanelstenger
1 pomeransskall
1 bit tørket ingefær
1 ts hel nellik
1 ts kardemommefrø
1,5 dl vodka

SLIK GJØR DU:

1. Hell vinen i en kjele og tilsett alle ingrediensene unntatt vodkaen. Varm drikken under lokk, men pass på at den ikke koker.
2. Tilsett vodkaen og rør rundt. Ta av varmen og la trekke tildekket i 1 time.
3. Hell gløggen gjennom en stor sil over i en annen kjele. Fordel den i to mindre flasker ved hjelp av en trakt. Sett på korken. Når det er tid for servering, varmer du opp gløggen i en kjele.

Good Fuel

Første søndag i advent

Adventskonsert

Første søndag i advent er det tradisjon for mange å gå på adventskonsert i kirken. For meg finnes det ingen vakrere og mer stemningsfull start på julen enn dette. Enten du er religiøs eller ikke, er en slik konsert som balsam for sjelen, og jeg lar meg oppsluke av både rommet, musikken og stemningen.

Jeg husker en første søndag i advent da jeg var singel og nedfor, og ingen venner kunne gå på adventskonsert med meg. Men jeg lot meg ikke stoppe av det. "Jeg går alene, for jeg må holde tradisjonen i hevd", tenkte jeg. Så jeg dro til Adolf Fredriks kyrka på Sveavägen i Stockholm, som har en legendarisk adventskonsert og et fantastisk kor.

Det viste seg å være mange som tenkte det samme, så det var kø utenfor da jeg kom dit. Det var som å stå utenfor en nattklubb på Stureplan. En stakkars vaktmester måtte fungere som dørvakt, og det ble dårlig stemning da tre damer med fine hatter nektet å godta at de ikke fikk komme inn. "Hvis brannvesenet kommer og det er for mange folk i lokalet, må vi stenge kirken", pep den stakkars vaktmesteren, fullstendig overrumplet av sin nye rolle som dørvakt. Jeg var kjempestresset. Jeg måtte bare høre korsang. "Det er tradisjon", hadde jeg lyst til å rope.

Nå var tiden knapp, og gode råd var dyre. Jeg innså at det finnes jo flere kirker i nærområdet og løp til Johanneskirken, kastet meg ned på bakerste rad og kom akkurat tidsnok til å høre tonene fra Hosianna. Tårene rant nedover kinnene mine. "Singel og forlatt ved juletider", tenkte jeg selvmedlidende. Etter konserten følte jeg meg helt bra, musikken ble en slags 25-minuttersterapi, og den julen ble faktisk en av de beste jeg har hatt.

Pepperkakevinduer

Pepperkakevinduer er som små, vakre julesmykker. Ekstra fine blir de hvis du lager gjennomsiktige "blyglassruter". Med drops og melisglasur kan du lage julens vakreste vinduer.

DU TRENGER:

pepperkakedeig
harde fruktdrops
melisglasur (valgfritt)

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm ovnen til 225 grader. Kjevle ut deigen på et bakepapir, 5 mm tykk, og stikk eller skjær ut ønsket pepperkakeform og hulrom i deigen med en spiss, skarp kniv. Hvis pepperkakene skal henges opp, bør du lage et hull øverst, men ikke for nær kanten.
2. Knus dropsene i små biter og fordel dropsbitene i hulrommene der du ønsker vinduer.
3. Stek på midterste rille i ovnen i 10 minutter. Dra bakepapiret med pepperkakene forsiktig av den varme platen og over på benken og la kakene avkjøles og stivne. Ta pepperkakene forsiktig av bakepapiret og pynt med glasur om ønskelig.

Telys i stekepanne

Levende lys er en av de enkleste måtene å skape julestemning på, og det å lage egne lys er en klassisk juleaktivitet. Å dyppe lys et kanskje et litt for stort prosjekt? Da passer denne versjonen bedre. Vi elsker snarveier! Vakre, juleaktige telys i små sandkakeformer kan også være en fin gave.

DU TRENGER:

telys
nye sandkakeformer eller andre
små bakeformer i metall
stekepanne

SLIK GJØR DU:

1. Trykk telysene, inkludert veken, forsiktig ut av metallformen sin. Legg lysene i sandkakeformene og sett dem i en stekepanne.
2. Varm opp stekepannen til nokså høy varme og se hvordan stearinen begynne å smelte. Når stearinen er halvveis smeltet, slår du av varmen, og lysene vil smelte ferdig på ettervarmen. Sett pannen til side og la avkjøles.
3. Når formene er kalde nok til at de kan løftes, setter du dem på en fjøl eller et rett på et kjølig sted, f.eks. ved et åpent vindu. La lysene stivne helt. Nå er de klare til bruk, akkurat som vanlige telys – men med mye høyere hyggefaktor!

Julehjul - vakker pynt til juletreet

Julehjul, rosetter, snurrer – kjært barn har mange navn. De kan minne litt om rosettene man vinner i ulike konkurranser, men uten de to sløyfebåndene under. Disse er enkle å lage og krever ikke mye materiale, så det går raskt og enkelt å lage flere når du først er i gang.

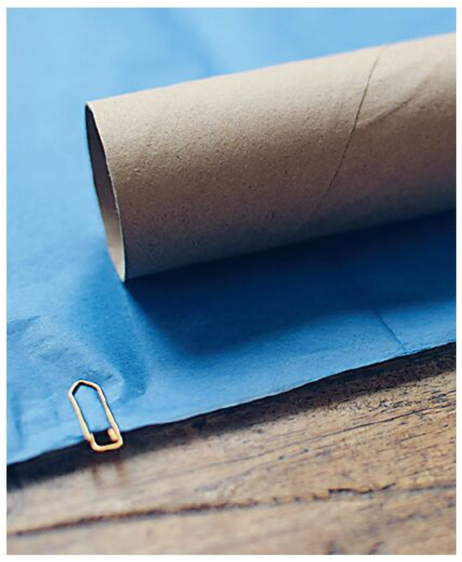
DU TRENGER:

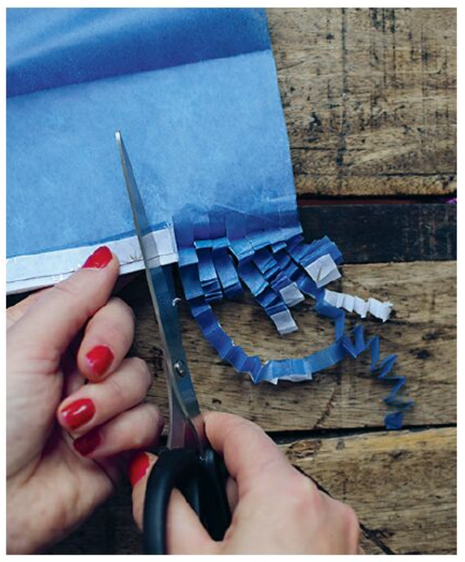
fargede A4-ark, 80 eller 110 g tykkelse
linjal
blyant
saks eller skalpell
limpistol
pynt, f.eks. lakksegl eller annen valgfri dekor

SLIK GJØR DU:

1. Skjær eller klipp til to strimler papir på langs av arket, ca. 4 cm brede. Brett stripene til trekkspill, med en 1 cm bred brett, og lim sammen de to strimlene.
2. Lim den brettede strimlen sammen i endene så den blir en sirkel. Sett sirkelen på høykant trykk forsiktig ytterkantene inn mot midten og deretter litt nedover. Sirkelen blir nå et flatt hjul som sikres i midten med en klatt lim fra limpistolen. Hold hjulet på plass til limet har stivnet.
3. Lim fast valgfri pynt i midten.
4. Tre en nål med tråd gjennom en av brettene i toppen og knyt sammen tråden slik at hjulet kan henges på juletreet eller et annet sted.

GOD
JUL
GOD
JUL





Smellbonbon av silkepapir

Mange har sikkert laget smellbonboner i barnehagen og på skolen – de slutter aldri å være magiske.

DU TRENGER:

2 lag silkepapir, gjerne i ulike farger
papprull (f.eks dorullkjerner)
binders
smørekniv
saks
tape
sløyfebånd eller snøre

SLIK GJØR DU:

1. Du trenger minst to lag silkepapir for å få den rette effekten. Legg en papprull i midten av et horisontalt rektangel av silkepapir, og marker med binders rett utenfor sidene av rullen. Brett deretter kortsidene inn til bindersene i trekkspill. Jo smalere brettene er, jo mer spenstige blir frynsene når du klipper. Bruk et par binders for å holde bretten sammen. Stryk hardt over med baksiden av en kniv for å få skarpe bretter. Klipp det brettede silkepapiret i strimler.
2. Hvor brede eller smale de skal være bestemmer du selv, avhengig av ønsket frynsegrad, for å si det sånn.
3. Rull papprullen mellom de oppklippede sidene inn i papiret og teip sammen. Rist på bonbonen slik at frynsene spres litt ut.
4. Hvis du vil fylle bonbonen med noe godt, gjør du det før du knyter sløyfen rundt mellom frynsene og rullen. Heng opp i juletreet.

Variasjon: Lag frynser bare på én side. Eller lag den uten papprull i midten, da blir det en flat variant.

Julekrans av telysbeger

Hver jul brennes det mange telys, og aluminiumsformene blir liggende igjen. Disse skinnende metallformene kan enkelt brukes til å lage vakre ting, som for eksempel sølvstjerner. For å gjøre det enklere å beskrive, bruker jeg tallene på klokken som markører på telyset.

DU TRENGER:

tomme begere fra telys
saks
halmkrans eller annen krans
limpistol

SLIK GJØR DU:

1. Klipp først to spalter på kanten av begeret – klokken 12 og klokken 6. Snurr begeret og gjør det samme klokken 9 og klokken 3. Fortsett å snurre og kutt fire snitt i midten av de fire flikene som nå er laget. Til sammen blir det åtte fliker.
2. Brett ut alle flikene slik at aluminiumskoppen blir helt flat.
3. Klipp flikene inn mot midten slik at hver flik får to spisser.
4. Fest stjernene på en halmkrans eller lim dem fast på en annen type krans.

Klassiske garnnisser

Du har garantert møtt en garnnisse før! Kanskje en antikk en hjemme hos bestemor eller på juleverkstedet i barnehagen. Nå er det på tide å gi dem nytt liv i herlige farger.

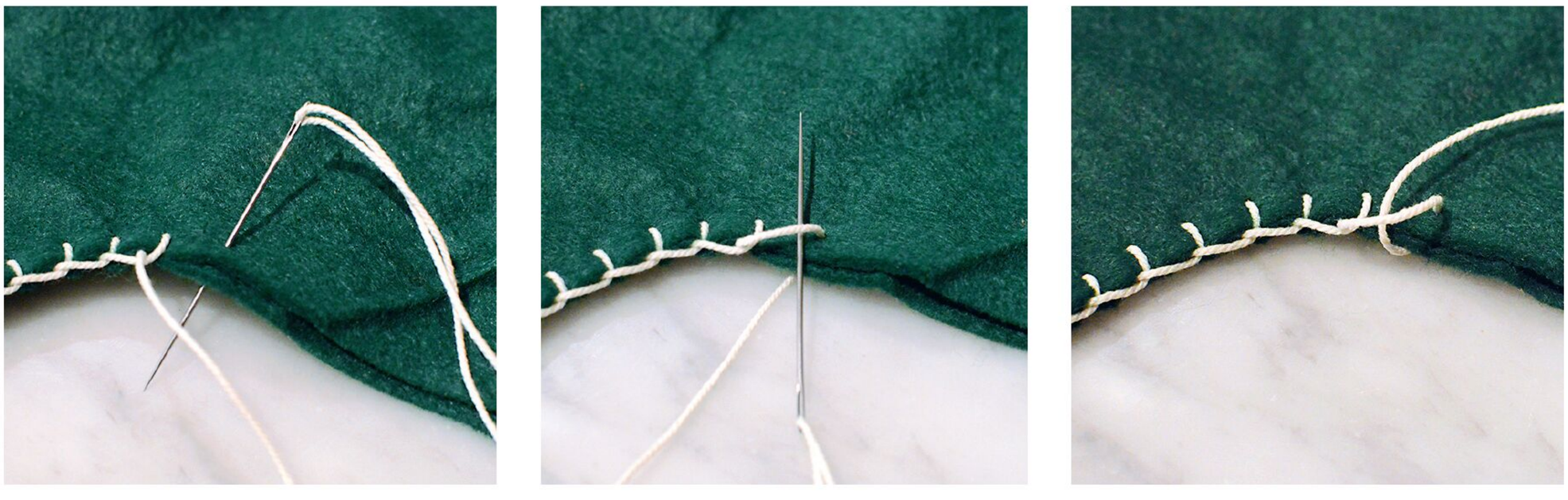
DU TRENGER:

pappbit, ca. 11 × 8 cm
garn til nissen
garn til å knytte rundt hals, midje, arm- og ankelleddene
saks
filt til lue
tekstillim

SLIK GJØR DU:

1. Klipp til pappbiten. Vikle først garnet loddrett til hoveddelen av kroppen og bena. Vikle 40-50 runder, avhengig av hvor tykt garn du har og hvor fyldig du ønsker at nissen skal være.
2. Stikk inn en bit garn for å knytte garnet sammen på toppen, slik at festet er på toppen av hodet. Trekk garnet forsiktig av pappbiten. Vikle mer garn noen centimeter ned fra hodet for å lage hode og hals. Knyt godt fast og klipp av endene.
3. Vikle garnet på tvers av pappstykkets bredde til armer. Reduser antall runder til 30-40. Ta garnet forsiktig av pappbiten og knytt rundt nederst på hvert håndledd.
4. Træ inn armene under halstråden og knytt en tråd nedenfor til midje. Klipp opp garned nede s du får frynser. Hvis du vil at nissen skal ha skjørt, er den ferdig. Vil du lage bukser deler du skjørtet i to og knytter garn rundt hver ankel, slik at du får bukseben.
5. Klipp en tredjedels sirkel av filt og brett den rundt til du får nisseluefasong. Lim sammen luen først og lim den deretter fast på nissens hode.

Hedvig



Julestrømper med tungesting

Da jeg var liten, var det en selvfølge å få en julestrømpe som var fylt til randen på julaftens morgen. Men det var aldri én spesiell strømpe, man tok den som var tilgjengelig. Jeg husker brødrenes lange strømper, slike som basketballspillere gikk med. Et år la jeg frem et par røde strømpebukser til nissen. Om det var fordi jeg ønsket meg mer godteri eller fordi det var det eneste rene jeg kunne finne, er uklart. Nå har jeg laget julestrømper til min egen lille familie, og de er jeg så glad i. Først var det bare to, som måtte flytte mellom ulike leiligheter. Så kom det en strømpe til, og så enda en og til slutt en fjerde. De brukes maks ti timer i året, men de er uvurderlige!

DU TRENGER:

papir
blyant
saks
filtstoff, gjerne rødt, grønt og hvitt
nåler
tykk, hvit bomullshyssing
broderinål
smal, skarp saks eller skalpell
tekstillim

SLIK GJØR DU:

1. tegn opp og klipp ut en strømpe, ca 40 cm høy, på et papir. Fest malen med knappenåler på to lag filt og klipp rundt kantene.
2. Lim sammen strømpen med tekstillim langs kantene for en hurtig-løsning, eller sy den sammen med bomullshyssing i vakre tungesting, se punkt 3.
3. Nål sammen strømpen med 3-4 nåler så den holder seg sammen. Legg strømpen på bordet med åpningen mot deg. Slå en liten knute på hyssingen og stikk nålen ned ovenfra, akkurat ved åpningen av strømpen, og lag et nytt sting, ca. 1 cm bredt, ovenfra. Før neste sting trær du nål og tråd gjennom det forrige stinget. Stram til, og tråden legger seg langs kanten, som en linje. Fortsett hele veien rundt, pass på å ikke stramme for mye.
4. Tegn bokstavene du ønsker speilvendt på rød, hvit og grønn filt – eventuelt andre figurer du vil pynte strømpene med. Bokstavene eller figurene skal snus så blyantstrekene kommer på innsiden. Klipp ut bokstavene/figurene med en skarp saks, evt. skalpell. Lim dem på strømpen, med blyantsiden inn, med tekstillim som blir gjennomsiktig når det tørker.

Edamerlys

Ta vare på den røde voksen fra julens edamerost og dekorer de hvite lysene som polkagriser! Dette er en morsom og kreativ sak til juleverkstedet – og gjenbruk er alltid positivt. Lysene kan selvsagt brennes med voksen på.

SLIK GJØR DU:

1. Når du skal fjerne den røde voksen: Skjær så rett, jevnt og langt du kan, slik at du får lange, rette voksstrimler. Hvis de ryker, er det ikke noe problem, du kan skjøte dem senere.
2. Begynn fra toppen av lyset ved å trykke på den ene enden med tommelen og holde den en stund. Varmen fra tommelen vil "lime" voksen fast til stearinen. Deretter vikler du voksremsen rundt lyset og prøver å få et jevnt stripemønster. Når du har kommet så langt du kan, holder du stearinlyset fast, men forsiktig mellom hendene. Varmen fra hånden vil få voksen til å feste seg. Hvis voksen ikke fester seg overalt, trykker du forsiktig der og holder fast.
3. Du kan lage alle mulige slags dekorasjoner med den røde voksen. Kanskje får du hele kalotten av osten til slutt, og så kan du skjære ut store hjerter, stjerner eller bokstaver og sette på lysene.

Klassiske julestjerner

Les beskrivelsen, men følg først og fremst bildene på neste oppslag. Ikke gi opp hvis du synes det er vanskelig – det er som å lære seg å sykle: vanskelig i begynnelsen før du finner den rette teknikken, men når du først har fått taket på det, går det som en lek. Jeg tør påstå at du kommer til å lage julestjerner på løpende bånd.

DU TRENGER:

4 lange, smale papirstrimler, helst 42 cm × 1,5 cm, gjerne i litt tykkere, blankt papir. Det er mye bretting og fletting, så det er godt å ha et papir som glir lett.

GJØR SLIK:

FIGUR 1-3

Begynn med å brette strimlene på midten og klipp alle endene på skrå, slik at de brettede strimlene får spisse ender.

FIGUR 4-5

Legg strimlene slik at spissene peker i fire retninger (tenk klokka 12, 6, 3 og 9) og tre dem inn i hverandre, slik at de veves inn og liksom låses i hverandre. De skal danne en rutete firkant når de strammes.

FIGUR 6-10

Ta den øverste strimmelen klokken 12 og brett den rett ned. Fortsett deretter mot klokken slik at alle de overliggende stripene brettes over. Den siste og fjerde strimmelen låses på plass ved å flette den inn under ruten til venstre.

FIGUR 11-19

Ta strimmelen som ligger øverst og lengst til høyre av de strimlene som peker opp, og brett den skrått til høyre. Brett den inn til en bred spiss som deretter brettes sammen. Strimmelen som stikker ned, skal nå låses fast i lommen under den brettede spissen. Gjør det samme med alle strimlene, snu deretter hele "pakken" og gjenta på den andre siden.

FIGUR 20

Nå har du en flat stjerne med lange strimler - og nå er vi kommet til den mest kompliserte delen av prosessen. Løft strimmelen som ligger ut til høyre med den ene hånden, og ta strimmelen som peker nedover med den andre hånden.

FIGUR 21

Før strimmelen som peker nedover opp, mot klokken slik at den danner en bue. Før den inn i lommen under den du løftet, og trekk ut på den andre siden.

BILDE 22

Stram til den runde buen så den blir til en spiss som stikker ut.

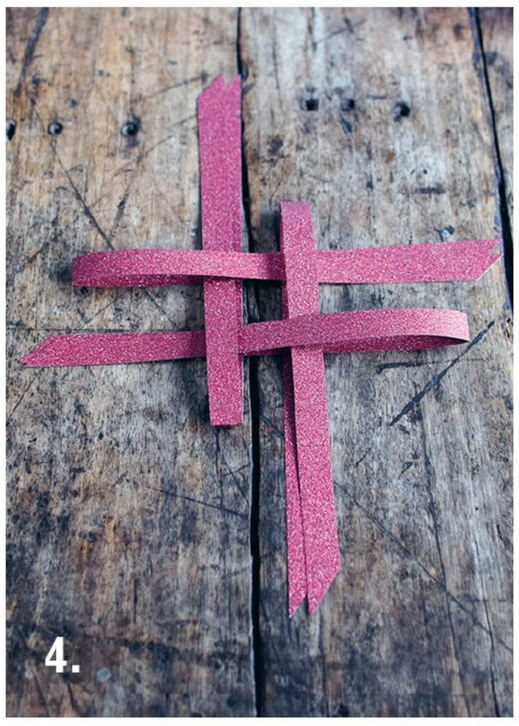
BILDE 23-29

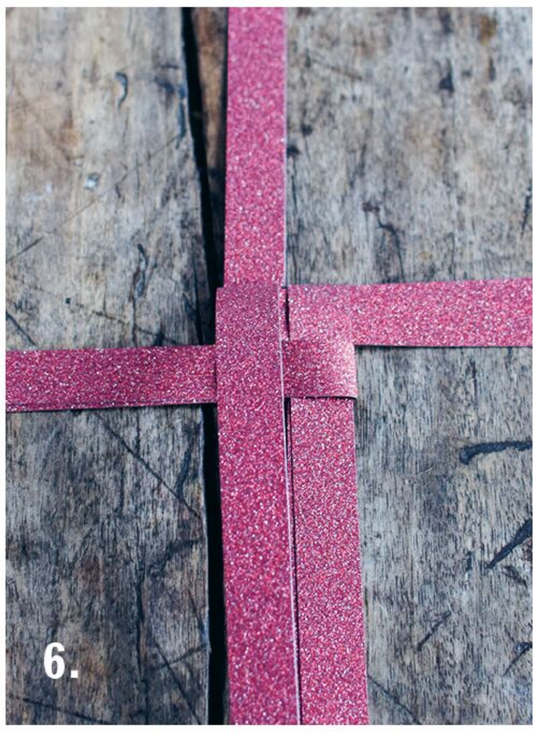
Fortsett med strimmelen nederst til venstre og deretter de andre, og gjør akkurat det samme på baksiden.

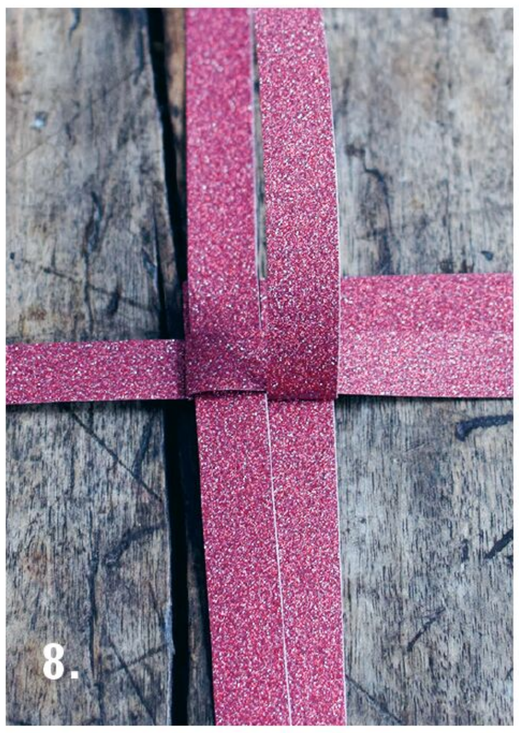
BILDE 30

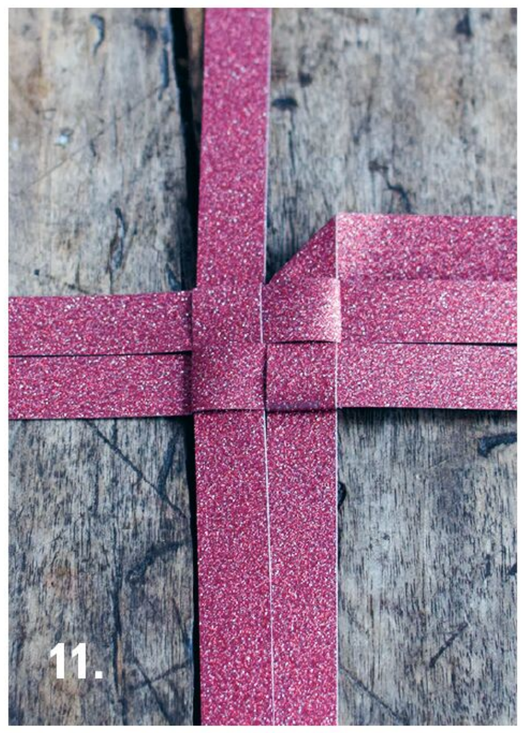
Klipp av de strimlene som er for lange og stikker ut. Nå er du ferdig!

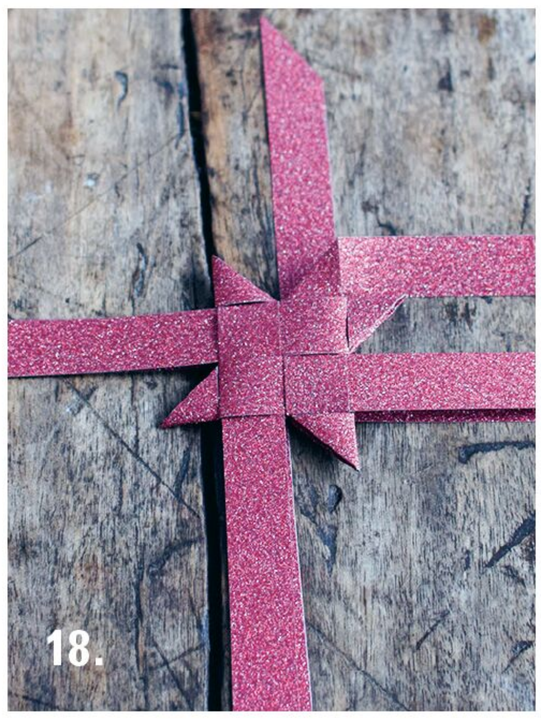
START

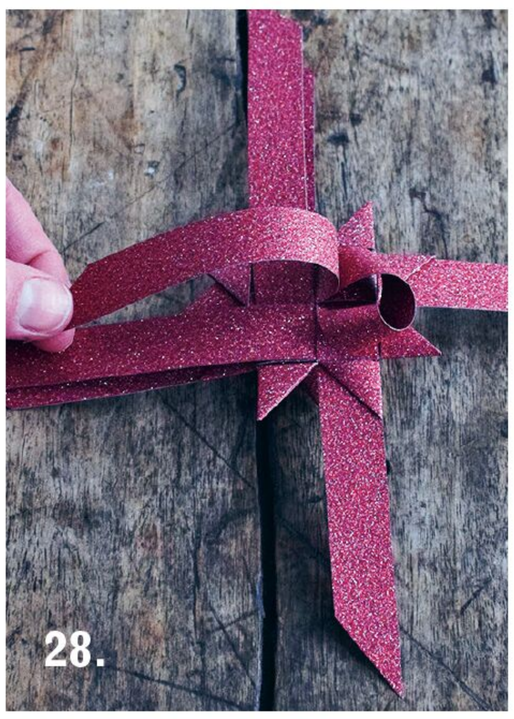




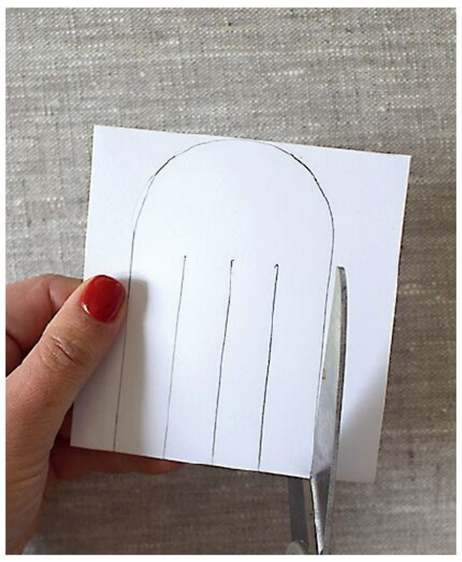


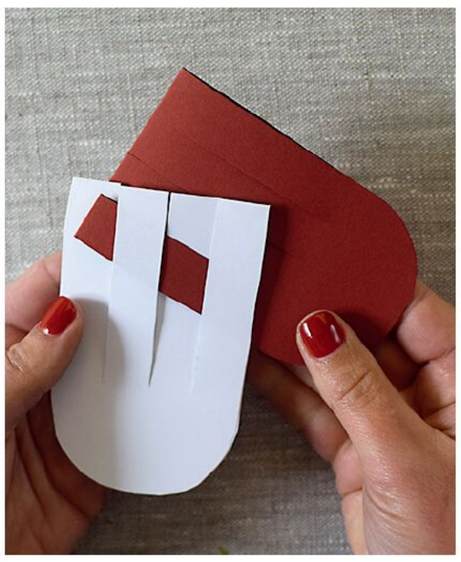


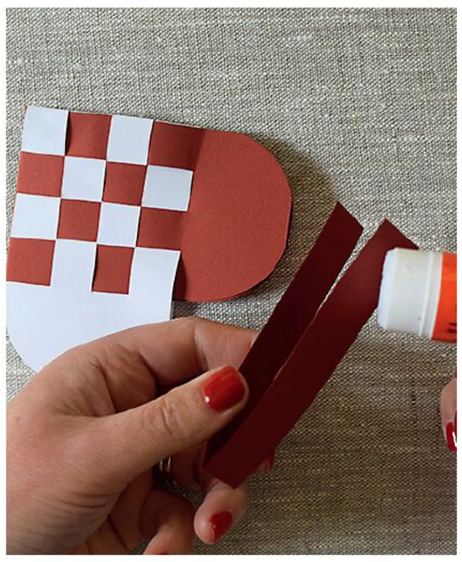




MÅL!







Flettede hjerter

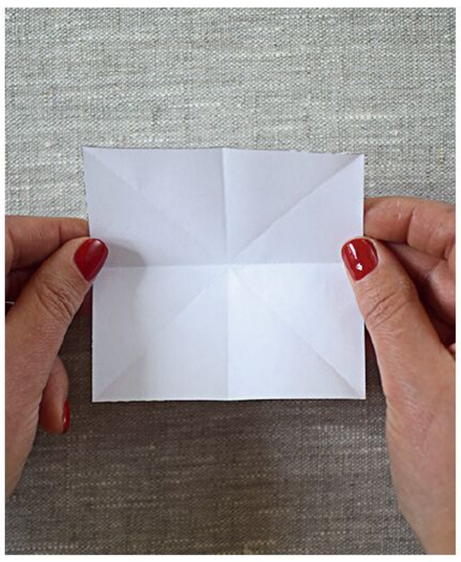
Flettede julehjerter er klassisk juletrepynt som ikke bare er vakker, men også en funksjonell liten kurv. Det flettede hjertet kan fylles med noe godt, så kan man høste godskene fra uletreet etterpå! Det kan litt vanskelig å mestre fletteteknikken, men når den første kurven er ferdig, sitter det i fingrene. Det man må huske på, er å bruke mild kraft, som jeg pleier å kalle det. Du må trekke og vri litt for å få flettingen riktig.

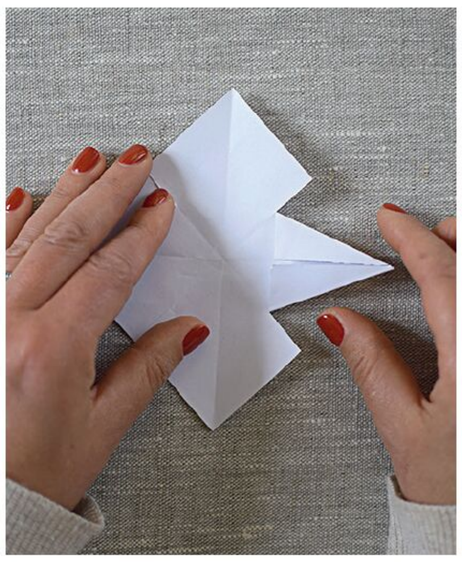
DU TRENGER:

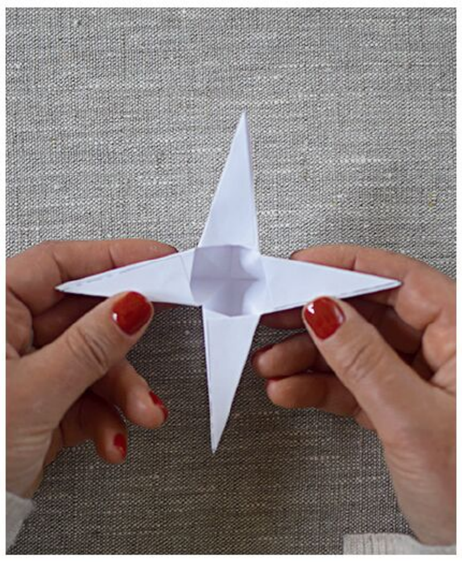
mal å klippe etter (du finner en på s. 139)
to papirbiter i ulike farger, av tykk kvalitet
blyant
saks

SLIK GJØR DU:

1. Brett papiret og legg malen slik at den rette enden ligger mot bretten. Tegn rundt malen. Løft opp de fire remsene som skal flettes og tegn blyantstreker også der. Klipp opp remsene.
2. Hold de to hjertehalvdelene slik at buene ligger vannrett mot høyre og loddrett nedover. Flett nå den første horisontale remsen rundt og gjennom den vertikale hjertehalvdelens remser. Ta deretter den neste i tur og orden. Trikset er å trekke de ferdige remsene tett inntil buene etter hvert, slik at det er nok plass igjen å flette inn resten. Dra og lirk for å få plass.
3. Klipp en papirstrimmel på 20 × 2 cm og brett den på midten. Ha lim på utsiden av hver nederkant og lim den på som hank på innsiden av kurven.







Papirstjerner til lyslenke

Man kan rett og slett ikke få nok lyslenker hjemme i julen. Det må være lyslenker overalt! Enda finere blir det hvis lyslenken i tillegg har en vakker dekorasjon som skaper enda mer julestemning.Her har jeg brettet noen enkle papirstjerner og limt dem rundt lysene på en LED-slynge. Stjernene kan også brukes til juletrepynt hvis du fester et oppheng på dem.

DU TRENGER:

kvadratiske papirbiter
saks
limstift
lysslynge med LED-lys
limpistol

SLIK GJØR DU:

1. Brett papiret to ganger både på diagonalen og på tvers, slik at papiret får fire bretter. Klipp opp litt under halvparten av brettene, fra de rette sidene mot midten.
2. Brett mot diagonalbrettene slik at hjørnene blir brettede spisser.
3. Lim fast innsiden av en av de brettede klaffene, og legg den over den andre hjørnebretten. Det blir en kjegle i hvert hjørne, og du har nå laget en halv stjerne med fire spisser. Lag en til, legg de flate sidene mot hverandre og lim dem sammen.
4. Legg lyslenken mellom de to stjernedelene før du limer dem sammen. Bruk gjerne limpistol.

Ditt eget juleservise

Mange av servisene med julemotiver er dyre samlerobjekter, en kostbar investering hvor man samler deler litt etter litt. Kanskje kjøper du en del som julegave til deg selv hvert år?

Jeg hadde en drøm om å ha et komplett sett som jeg kalte desemberserviset. Jeg ville bytte ut hverdagsporselenet med detet, akkurat som jeg bytter fra kjølige til varme farger på putetrekkene når det blir kaldt ute. Dette serviset skulle bringe julestemning gjennom hele desember, og ikke bare på julaften. Hvilket som helst servise ville være fint, men med et julete eller vinterlig preg ville det selvsagt gi enda mer juleføelse.

Kanskje jeg kan lage et servise selv, tenkte jeg. Ikke dreie tallerkner og kopper, men designe med porselensmaling – tegne eller male mønstre som binder de ulike delene sammen, selv om de ikke nødvendigvis er fra samme servise. Den tanken fikk meg til å begynne å lete etter hvitt servise med en litt bølget kant – på loppemarkeder, auksjoner og bruktbutikker. Fargen og utformingen var de to eneste kravene jeg hadde som fellesnevner for delene. Så bestemte jeg meg for å gi alle delene en tynn rød kant med en porselenspenn.

Dett fikk delene til å henge sammen som et servise, og den røde fargen skaper julestemning og gir servise en viss identitet. For en veldig billig penge lagde jeg et helt juleservise. Noen av delene kjøpte jeg for en tier. Og serviset kommer til å vokse for hvert år, det er jeg sikker på.

Det er ikke bare julematen som lages på kjøkkenet, du kan også lage fin julepynt. Frosting av frukt, som epler, druer og pærer, er en klassisk julegave og dekorasjon. Litt Fanny og Alexander-aktig, hvis du kjenner til Ingmar Bergmanns klassiske julefilm.

For en ekstra fin effekt kan du teste ut frostede rosmarinkvister, de blir som snødekte grangrener. Å sette hel nellik i appelsiner er også en klassisk juledekorasjon som er enkelt å få til selv for barn. Den deilige duften sprer seg i hjemmet! Heng dem i sløyfebånd i vinduene, eller sett dem på fruktfatet sammen med annen frukt i julen.

Julepynt fra kjøkkenet

FROSTET FRUKT

1-2 eggehviter
3 dl sukker
1 dl melis
frukt: epler, pærer, druer evt. friske rosmarinkvister

SLIK GJØR DU:

1. Ha eggehviten i en bolle. Bland sukker og melis i en annen bolle.
2. Pensle frukten med eggehviten, slik at alt er dekket.
3. Sett en ovnrist på et ark bakepapir, og legg frukten på risten. Dryss over sukkerblandingen. Løft frukten og dryss rundt hele, så du er sikker på at alt er dekket.
4. La tørke på risten til sukkeret er helt stivnet.

APPELSINER MED NELLIK

Stikk hel nellik inn i appelsiner i mønstre etter egen fantasi. Hvis skallet er tykt og det er vanskelig å få nellikene gjennom, kan du stikke små hull med en potetgaffel først. Lag vakre hvite render i skallet ved hjelp av spissen på et zestjern.

GOD
JUL

GOD
JUL
GOD
JUL

POSCA
Mormor
& Morfar
OLSSON
STORGATAN 5
12345 KÖPING

Julekort

Få ting gir så mye glede som en liten hilsen i håndfast form. Hvis du ikke har sendt julekort før, er det kanskje i år du skal gjøre det?
Sjekk posten.no for å finne ut når fristen for å sende julekort er, slik at du er sikker på at de kommer frem i tide. Hvis du skal lage dine egne julekort med foto, bør de også bestilles. Forbered deg ved å liste opp navn og adresser på s. 138.

Potettrykk

Opp med hånda alle som har laget potettrykk i barnehagen eller på skolen! Jeg tror det er mange hender i været. Og nå er det på tide igjen. Jeg elsker å ta frem igjen de klassiske teknikkene – de er velprøvde, enkle og morsomme.

Jeg ønsker at terskelen for min egen kreativitet skal være veldig lav, helst helt ikke-eksisterende, for da blir det gøy å holde på. Her får du en skikkelig hyggelig juleaktivitet for hele familien. Alle kan være med. Kanskje alle kan lage sitt eget stempel til julekortet?

DU TRENGER:

poteter
skarp, spiss kniv eller små pepperkakeformer
hobby-, akryl- eller tekstilmaling
små pensler
papir eller stoff
blyant
tusjpenn

SLIK GJØR DU:

1. Del potetene i to like store halvdeler. Skjær eller stans ut ønsket mønster i potetens snittflate. Det som stikker ut, blir stempelet. Tørk av overflaten med kjøkkenpapir.
2. Bruk vanlig hobby- eller akrylmaling hvis du skal trykke på papir og tekstilfarge hvis du skal trykke på stoff. Pensle maling på stempelet på poteten og trykk det ned på papiret eller stoffet. Trykk så rett ned som mulig, og trykk godt slik at hele mønsteret blir stemplet. Vrikk litt på poteten for å få alle overflatene dekket. Løft potethalvdelen rett opp. Hvis det er områder der trykket ikke ble helt tydelig, kan du fylle ut med en liten pensel.
3. La tørke helt før du tegner ferdig og skriver med tusj. Kladd gjerne med blyant på forhånd.

Tips: Bruk metallicmaling i trykket for ekstra lekker effekt.

ANDRE SØNDAG
I ADVENT

Jeg tør påstå at dette er verdens beste sjokoladekarameller, og historien om hvordan oppskriften havnet i min familie er veldig søt. Min far var lege og hjalp en pasient i en slik grad at pasientens kone ville gi min far det beste hun hadde som takk for at hun fikk mannen sin tilbake - nemlig oppskriften på sjokoladekaramellene hennes.

Siden hun het Svea, har karamellen siden 1970-tallet blitt kalt Sveas karamell i vår familie. Er ikke det en fin historie ? Jeg kan også si at vi tenker på Svea hver eneste jul. Vi må koke mange porsjoner hvert år. Det blir så fort tomt i boksen ...

Sveas karameller - verdens beste sjokoladekarameller

CA. 30 STYKKER

2 dl sukker
1 dl kakao
1 dl kremfløte
1 dl lys sirup
2 ts vaniljesukker
100 g smør

SLIK GJØR DU:

1. Mål opp sukker, kakao, fløte, sirup, vaniljesukker og smør i en kjele.
2. Rør rundt mens det koker opp, og reduser deretter varmen slik at karamellen småkoker. La det småkoke til karamellen når 125-127 grader, dette tar 20-30 minutter. Hvis du ikke har sukkertermometer, kan du gjøre kuleprøven: Drypp små dråper karamellmasse i en kopp med iskaldt vann. Hvis karamellen stivner og kan formes til en kule, er den klar. Hvis ikke, la karamellen småkoke en stund til og gjør testen på nytt.
3. Mens karamellen småkoker, klipper du til firkanter av matpapir, ca. 6 × 6 cm.
4. Hell karamellmassen i en form kledd med bakepapir, ca. 20 × 20 cm, og la den stå kjølig over natten. Før karamellen er helt avkjølt og stivnet, risser du opp ruter med en skarp kniv i den størrelsen du ønsker på karamellene. Da blir det enkelt å klippe opp karamellene i passende biter når de er stivnet.
5. Pakk karamellene inn i matpapir og oppbevar dem i kjøleskapet eller fryseren. Serveres romtempererte.

Det finnes vel knapt et mer klassisk julegodteri enn knekk. Ingen jul uten, tør jeg påstå. Dette er også veldig enkelt å lage - noe som gjør det enda bedre. Hvis du vil at knekken skal se litt finere og mer fancy ut, kan du lage dem i små kremmerhus som her.

Knekk i kremmerhus

20-24 STK
2 dl kremfløte
2 dl sukker
2 dl lys sirup

Ønsker du litt mer spennende smak på knekken kan du for eksempel tilsette 1 ts kanel eller 0,5 g safran.

SLIK GJØR DU:

1. Ha alle ingrediensene, inkludert eventuell smakstilsetning, i en tykkbunnet gryte og kok opp under omrøring. Kok til knekken er 125 grader varm eller til den består kuleprøven, se forrige oppslag.
2. Mens knekken koker: Fyll en eller flere brødformer med sukker, i et ca. 4 cm høyt lag. Klipp bakepapir i 20-24 rektangler, ca. 6 × 10 cm. Vri papirbitene til små kremmerhus med en spiss tut og sett dem i sukkeret. Sukkeret holder det på plass slik at papiret ikke sklir opp – det er ikke nødvendig med tape eller lignende.
3. Fyll kjeglene ⅔ med karamellmasse. Det vil sannsynligvis bli litt søl på kantene, men det gjør ingenting: Knekken klistrer seg ikke til papiret, så det er bare å plukke det bort. Tips: Topp knekken med knuste polkagriser eller hakkede nøtter.
4. La knekken stivne, ta kremmerhusene ut av sukkeret og vri den åpne enden sammen for å forsegle knekken.

God jul til deg!

Hvis du stresser deg gjennom desember bare for å planlegge den perfekte julaftenen, går du glipp av en hel måned med kos. Julehyggen skal ikke begrenses til én dag. Det handler om å stoppe opp og gi seg selv en ordentlig fin julegave i form av noe du unner deg selv. Å virkelig nyte den magiske lille tiden vi har foran oss. Her er noen tips til enkel adventsluksus!

→ Gi deg selv et hjemmespa. Slå av telefonen, bruk et deilig skumbad hvis du har badekar eller kjøp en luksuriøs skrubb du kan bruke i dusjen. Tenn masse stearinlys på badet og lytt til vakker julemusikk.

→ Spis favorittjulematen din midt i uken. Har du lyst på ribbe på julaften, men de du skal feire med helst vil ha pinnekjøtt? Spis ribba på forhånd, og lag din egen nydelige førjulsmiddag.

→ Slå to fluer i en smekk: Møt gode venner i byen for en dag med juleshopping, ta et glass cava midtveis, og avslutt med julemiddag på favorittrestauranten din. Husk å bestille bord!

→ Se en julefilm hver kveld.

Luciatog med hjemmelagde eggeglass

Hva med et lite luciatog til frokost? Jeg mener ikke det syngende Luciatoget, men det som kommer med deilige frokostegg. Å lage egne eggeglass er en morsom og enkel måte å feire alle slags høytider og årstider på. De kan skreddersys etter eget ønske og lages som regel av materialer du allerede har hjemme. Disse eggeglassene er nemlig laget av gamle doruller!

DU TRENGER:

innmat fra doruller
skarp kniv eller skalpell
saks
farget papir
sterkt lim eller limpistol
eventuelt tusjer

SLIK GJØR DU:

1. Du kan lage to eggeglass av én dorull. Skjær tvers over midjen på dorullinnmaten med en skarp kniv, gjerne en skalpell, slik at det blir to like store deler. Deretter kan du male dem, dekorere dem med mønstret tape eller, som her, pakke dem inn i papir.
2. Klipp papirstrimler i ønsket papir i samme mål som de halverte papprullene, men 1 cm lengre enn omkretsen, slik at papiret overlapper når du limer det rundt rullen.
3. Nisselue og kongle: Klipp halvsirkler, ca. 5 cm høye, av ønsket papir. Vri og lim sammen med overlapp. Dekorer med papirdetaljer.
4. Pepperkakehatt: Klipp ut en sirkel, ca. 5 cm i diameter, og skjær ut midten med en skarp kniv eller skalpell, slik at det blir igjen en stor sirkel, en brem. Pullen er et rektangel som limes sammen til en vid sylinder med en rund papirbit som topp. Hele hatten limes best sammen med limpistol eller sterkt lim.
5. Luciakrone og glitter: smale papirstrimler, ca. 0,5 cm høye, med små papirdekorasjoner på, for eksempel lys og stjerner.
6. Tegn gjerne ansikter på eggene med tusj.

Kardemome
Fiand

Nissekaffe og risgrøt

NISSEKAFFE

2 KOPPER

2-3 dl nybrygget kaffe
2-3 dl melk
1 ts sukker
1 klype malt kanel
1 klype malt kardemomme
1 ts demerarasukker

SLIK GJØR DU:

1. Varm opp melken med sukkeret i en kjele.Ta den av varmen akkurat når den begynner å koke, og visp kraftig til et stivt skum.
1. Fyll to kopper halvveis med kaffe, hell i litt melk og avslutt med å skje melkeskum på toppen.
2. Bland kanel og kardemomme i en liten bolle, og dryss over skummet. Topp med litt demerarasukker.

RISGRØT

4 PORSJONER

1,5 dl rundkornet ris
2 ss smør
3 dl vann
5 dl melk
3 dl kremfløte
1 ss sukker
0,5 ts salt
2 kanelstenger

SLIK GJØR DU:

1. Mål opp ris, smør og vann i en stor kjele, bland og kok opp. Kok under lokk i 10 minutter, og tilsett deretter melk, fløte, sukker, salt og kanelstenger.
2. Kok opp igjen og la koke på svak varme i ca. 40 minutter. Rør om av og til. Risgrøten koker lett over, så hold et øye med varmen.
3. Server med sukker, kanel og finrevet fersk ingefær.

Jeg har prøvd mange lussekattoppskrifter opp gjennom årene: ingredienser har blitt lagt til og fjernet, jeg har snudd, vridd og justert. Men nå har jeg endelig kommet frem til oppskriften som gir de saftigste og mest smakfulle lussekattene.

Saftige safranbrød

24 STK

50 g gjær
5 dl melk
1 g safran
1,5 dl sukker
0,5 ts salt
900 g (1,4-1,5 liter) hvetemel
150 g romtemperert smør
evt. 1-2 dl rosiner 1 egg + 1 ts kaldt vann

SLIK GJØR DU:

1. Smuldre gjæren i en bolle, gjerne i en kjøkkenmaskin, og varm opp melken til fingervarm. Hell litt av melken over gjæren og rør slik at gjæren begynner å løse seg opp. Hell i resten av melken. Visp eller rør til gjæren er helt oppløst.
2. Tilsett safran, sukker og salt, og rør sammen. Tilsett litt mel, ca. ⅓ , og bland. Bland smøret inn klattvis. Fortsett å tilsette melet til det blir en blank, glatt deig. Dekk bollen med plastfolie og et kjøkkenhåndkle. La den heve i 1 time.
3. Hell deigen ut på en lett melet bakeflate. Elt sammen og tilsett rosiner om ønskelig. Del deigen i 24 emner og form til ønskede figurer, se tips til høyre. Legg lussekattene på stekebrett kledd med bakepapir med god plass mellom. La dem heve under et klede i 30 minutter. Forvarm ovnen til 225 grader.
4. Visp sammen egg og vann. Vannet gjør det lettere å pensle egget. Pensle med en forsiktig hånd over hele lussekatten.
5. Stekes midt i ovnen i 8-10 minutter. La avkjøles på en rist. Server med en gang eller frys dem så snart de er helt avkjølt, så holder de seg ferske og saftige til de skal nytes med en god kopp kaffe!

De saftigste safranbollene er også de enkleste å lage. Du triller boller, steker dem og ruller i sukker. Når du ikke har inspirasjon til å lage avanserte lussekatter, er dette et trygt valg. Det smeltede, saltede smøret med sukkeret på toppen gir en ekstra touch til safranbollen. En soleklar vinner - hver gang.

Safranboller med sukker

24 STK.

1 porsjon lussekattdeig, se forrige oppslag
1 egg + 1 ts kaldt vann
100 g smør
2 dl sukker

SLIK GJØR DU:

1. Del deigen i 24 emner og trill til boller. De blir runde og fine hvis du trykker emnet lett ned mot benken og krummer hånden rundt mens du triller.
2. Legg dem på stekebrett kledd med bakepapir. La heve under et klede i 40 minutter. Forvarm ovnen til 220 grader.
3. Visp sammen egg og vann. Pensle bollene med lett hånd. Stek midt i ovnen i 8-10 minutter. La dem avkjøles på en rist.
4. Smelt smøret og hell sukkeret i en dyp tallerken. Pensle smør på én bolle om gangen og dypp eller rull den i sukkeret. Server straks.

Luciatog for èn

Jeg elsker Lucia (kanskje ikke så rart) og får tårer i øynene hver gang jeg ser et Luciatog. Når de første tonene av "Gläns över sjö och strand" klinger, renner tårene nedover kinnene mine.

Jeg vet ikke hvorfor, men det er noe i meg som blir så varmt. Som barn var jeg selvfølgelig Lucia, akkurat som alle de andre sju jentene i barnehagen. Så var jeg terne i skolekoret – jeg klarte aldri å kapre rollen som Lucia i offentligheten. Hjemme, derimot, fikk jeg alltid være Lucia og feiret stort. Ettersom mine tre mye eldre brødre flyttet hjemmefra tidlig, var jeg den eneste som fikk være lucia.

Jeg planla nøye og ville gjøre det på ordentlig. Luciakjolen var strøket, og det røde sløyfebåndet hadde en helt spesiell plass i skuffen. Den batteridrevne luciakronen lå i esken, hvor tekst og noter til Lucia-sangen var trykket på baksiden. Jeg har tatt vare på pappas instruks fra 1986 om hvordan man koker kaffe. Den minner meg om hvordan jeg som tolvåring var både nervøs og spent for å lage en ordentlig lussefrokost med pappas supergode lussekaffe.

Till Helena:

RECEPT PÅ PAPPAS SUPER-GODA LUSSEKAFFE

Man behöver:
1. Vatten
2. Kaffe
3. Kaffekanna, Melitta påse

Gör så här
1. Mät upp 2½ koppar vatten
2. Kokas upp
3. Hälles över kaffet i Melitta-påsen
4. smaka (3½ matt) / Pappa Kalle

Krumpisar 49:75
Mugg med sugrör Kitty 13:75
Sindy Häst 99:-
Sindy Sekretär 99:50
Pingvin 89:-
Spel Disneland 49:90
Spel Ski Bo 42:50

NAME Helena

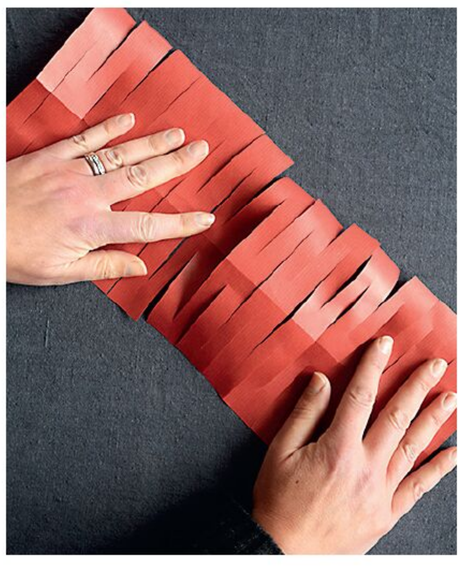
Helenas önsklista

22

Tredje søndag i advent

Julemarkeder

Mitt motto er at du må besøke minst ett julemarked i desember.
Få ting skaper så god stemning og fremkaller så mye nostalgi. Her kan du virkelig kose deg med klassiske julesmaker, vakkert kunsthåndverk og solide materialer på gjenstandene i markedsbodene. Tiden da du kjøpte all julematen og alle julegavene på byens julemarked er nok for lengst forbi, men markedet har fortsatt en viktig funksjon - de lar oss tre inn i en fysisk juleverden med alle sanser påslått. Vakker korsang eller Jussi Björling over høyttaleren fyller ørene. Lukten og smaken av gløgg og røkt pølse. Lys, vimpler og opplyste juletrær får øynene til å glitre. Når du får røre ved saueskinn, utskårne smørkniver eller hånddreide kopper, er det som om en ro sprer seg i kroppen. Å besøke et julemarked med noen venner eller familien er en koselig ting å gjøre sammen. Kanskje i kombinasjon med en julemiddag på en lokal restaurant? Da er førjulskosen fullkommen.



Girlander av gavepapir

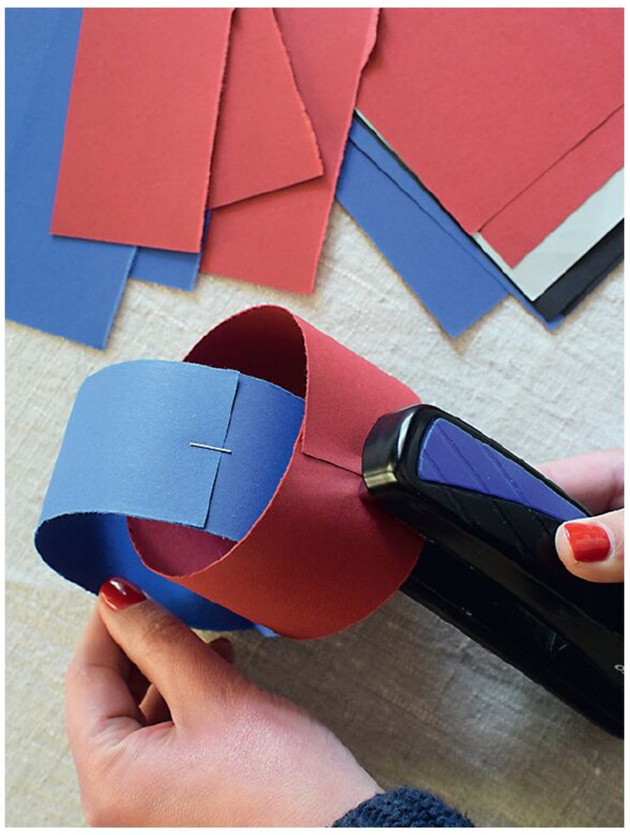
Det er enkelt og raskt å dekorere hjemmet med hjemmelagde papirgirlandere, og ikke minst får du mye pynt for pengene. Papir er et billig hobbymateriale, og disse girlanderne er laget av gavepapir, som du sikkert har liggende hjemme allerede. Det er bare å begynne å brette og klippe.

DU TRENGER:

gavepapir på rull
saks
garn

SLIK GJØR DU:

1. Rull ut gavepapiret så langt ut som du ønsker at girlanderen skal være. Husk at girlanderen da blir dobbelt så lang som papiret er når det er uklippet. For til kransene på bildet var papiret 120 cm. Klipp strimler som er ca. 10 cm brede, og brett dem i to på langs. Nå har du lange, smale, dobbeltbrettede papirstrimler.
2. Legg papirstrimmelen med bretten vendt mot deg. Klipp ca. 1,5 cm inn i papirstrimmelen fra bretten og ned til ca. 2 cm fra den åpne kanten. Fortsett med 3-4 cm mellomrom langs hele papirstrimmelen.
3. Snu papiret slik at den åpne siden vender mot deg, og klipp på samme måte, men 2 cm fra motsatt side, mellom de foregående snittene. Fortsett til hele papirstrimmelen er klippet.
4. Brett ut papiret forsiktig, og snu det slik at baksiden vender opp. Trekk forsiktig i endene og se hvordan papiret former seg til en girlsnder. Pass på at alle "kryssene" er vridd i samme vei, da blir det penest. Hvis ikke, snur du forsiktig de som har kommet feil vei.
5. Heng opp girlanderen. Lag gjerne en liten garndusk som vekt nederst på girlanderen, da henger den ekstra pent.



Fargerik papirlenke

Denne papirlenken er veldig enkel og morsom å lage sammen med hele familien.
Lag flere lengder og fest dem sammen til én lang lenke. Bruk bare én farge på papirstrimlene, eller bruk flere forskjellige farger og kanskje mønstre.

DU TRENGER:

like store papirstrimler
saks
stiftemaskin eller limstift

SLIK GJØR DU:

1. Klipp ut papirstrimler etter eget valg. Jo flere strimler, desto lengre lenke. Pass bare på at de har samme lengde og bredde hvis du vil ha en jevn lenke.
2. For å lage lenken som vist på bildene: Brett et A4-ark på langs og klipp det i to. Brett deretter de to delene i tre like store deler og klipp dem ut. På denne måten får du seks strimler som hver er i underkant av 5 cm brede og 21 cm lange.
3. Stift eller lim sammen den ene strimmelen i kortendene så du får en løkke. Før neste strimmel gjennom hullet i den første og fest sammen på samme måte som den første. En lenke vokser fort!
4. Heng lenkene fra dørkarmer og vinduer eller legg den over bordet som pynt. Mindre versjoner ser bra ut på juletreet.

Elegant sypresskrans

Julekranser er ikke bare for inngangsdøren, de er også vakre å pynte med inne i huset, men da helst i en litt mindre variant. Tyttebærlyng, eukalyptus eller sypress kan brukes til å lage eviggrønne kranser som ikke drysser.

DU TRENGER:

sypressgrener
sekatør eller annen kraftig saks
metallring eller -ramme
vikletråd eller tynn ståltråd/sytråd

SLIK GJØR DU:

1. Klipp små grener av sypressen. Plasser dem én og én på en metallring eller -ramme, og vikle tråd rundt og mellom grenene. Tråden blir usynlig mellom sypressnålene. Fortsett hele veien rundt ved å overlappe hver lille gren.
2. Heng kransen opp i et bånd eller bruk den som borddekorasjon.

Julekrans av stålkleshenger og eukalyptus

Denne kransen er superenkel å lage og holder seg fin gjennom hele desember. Eukalyptusen tørker fint, så den vil holde seg lenge. Kransen er fin som den er bare med de grønne bladene, men for å gi den et ekstra piff, kan du sette inn et levende juletrelys.

DU TRENGER:

sekatør eller kraftig saks
eukalyptuskvister
stativ ltr.
ståltråd
lysklemme
juletrelys i stearin

SLIK GJØR DU:

1. Begynn med å bende ut kleshengerens "trekant" så den formes til en sirkel.
2. Klipp av to like lange eukalyptusstengler, og fest dem til kleshenger-sirkelen med ståltråd. Begynn nederst i midten og arbeid deg oppover i begge retninger med de to stilkene. Det er en fordel å ha samme farge på ståltråden som opphenget, slik at de passer godt sammen. Prøv å vikle ståltråden så stramt som mulig rundt eukalyptusen og kleshengeren for å få det beste resultatet.
3. I midten nederst, der stilkene møtes, fester du en lysklemme med et juletrelys. Bare husk på at det er et levende stearinlys, slik at ingenting kommer i nærheten av flammen eller at lyset blir stående uten tilsyn.

Stor dørkrans

Det er mange måter å binde en julekrans på, og ingenting er feil så lenge du har noe vakkert og rundt å henge opp, vil jeg si. Kransen har gått fra å være en selvsagt dekor på ytterdøren til også å være en fin juledekorasjon inne huset. En ting å huske på er at kranser som skal brukes innendørs, bør være laget av materialer som ikke drysser. En krans av gran eller einer vil se bra ut ute, men inne vil den fort miste nålene.

Tyttebærlyng, eukalyptus, sypress eller rosmarin gode alternativer innendørs. Jeg liker kranser som er frodige og gjerne laget av ulike typer eviggrønne vekster, som rødgran, sitkagran, furu, einer, sypress, tyttebærlyng, rosmarin og eukalyptus.

DU TRENGER:

metallrung eller stålkleshenger
avbitertang
grener og kvister fra ulike grønne trær, se ovenfor
evt. hansker
evt. sekatør
vikletråd
sløyfebånd eller bastsnøre

SLIK GJØR DU:

1. For å sikre at kransen blir helt rund og holder en viss størrelse, er det lurt å bruke en metallring som ramme. Hvis du ikke har en ring, kan du enkelt lage en god ramme av en stålkleshenger som justeres til ønsket størrelse. Form hengeren til en rund ring, og klipp av kroken med en avbitertang. Vikle metallendene rundt hverandre for å tette ringen.
2. Lag små buketter av grener og kvister som bindes sammen med vikletråd. Bruk gjerne hansker.
3. Sett en bukett på ringen og fest den med vikltråd. Legg så neste bukett på i tur og orden, og bind den fast. Fortsett hele veien rundt til hele ringen er dekket. Pynt eventuelt med et sløyfebånd eller snøre i den fargen du ønsker.

Pakke med flettede bånd

Noe av den fineste julepynten jeg vet om er flettede julekurver som man henger på juletreet. De inspirerte meg til å lage en pakke med flettet bånd, som på bildet til venstre. Velg de fargene du liker.

DU TRENGER:

pakkebånd i to farger
saks
teip

SLIK GJØR DU:

1. Pakk inn pakken og klipp til to lange biter av pakkebånd i ulike farger. Fest den ene enden i det øverste hjørnet på baksiden av pakken med teip. Vikle deretter snoren rundt så langt du vil, minst tre omdreininger, og avslutt på baksiden med teip. Sørg for at det er litt mellomrom mellom båndene.
1. Gjør deretter det samme på tvers, men flett inn det andre båndet. For hver nye vending på tvers vever du pakkesnoren gjennom det første båndet. Avslutt med å teipe fast båndet på baksiden slik at det sitter fast og ikke sklir mot papiret.

Pakke med juletre av silkebånd

Pynt pakkene dine med noe annet enn det vanlige pakkebåndet med krøll. Hva med et silkebåndtre?

DU TRENGER:

silkebånd
lim
saks

SLIK GJØR DU:

1. Klipp to lange silkebånd. Legg det ene loddrett på arbeidsbordet, og lim fast enden av det andre litt over midten av det første båndet. Slyng det andre silkebåndet som en slalåmløype langs det første silkebåndet. Lim fast båndene der de møtes, og pass på at "slalåmsvingene" blir bredere og bredere slik at det blir en grantrefasong. Avslutt med lim på "stammen".
2. Snu det hele slik at det loddrette båndet ligger på toppen av treet. Knyt det så rundt pakken din. Ferdig!

Pakke med blomsterdekorasjon

Denne pakken er veldig enkel å lage med ting du allerede har hjemme.

DU TRENGER:

1-2 toalettruller
saks
skalpell
hyssing
innpakningspapir evt. hobbymaling

SLIK GJØR DU:

1. Klipp eller skjær en dorullinnmat i fire like store biter. Klem sammen på én side slik at papirringen danner en dråpe.
2. Skjær en liten spalte ca. 1 cm fra den ene kanten der snoren skal gå gjennom, se første bilde. Skjær så en spalte i den buende delen, nærmere kanten enn midten. Pass på at hakkene er på samme side!
3. Klipp snøret til pakken, og tre den på to dråpeformede pappdråper med spissene mot hverandre. Knyt snoren rundt pakken og tre den på ytterligere to pappdråper før du knytter snoren sammen. Knyt og trekk "blomsterbladene" mot hverandre. Klipp eventuelt til en ny dorull og lim de fire nye kronbladene på de første.
4. Ønsker du en farget blomst kan du male bitene før du setter dem sammen.

Glasurfigurer

Som gammel frimerkesamler har jeg massevis av vakre, fargerike frimerker liggende, og de er perfekte å pynte gavene med.

DU TRENGER:

5-6 dl melis
1 eggehvite
0,5 ts sitronsaft

SLIK GJØR DU:

1. Ha eggehvite og sitronsaft i en bolle. Pisk inn melis i flere omganger med nåndmikser. Figurglasuren skal være tykkere enn pepperkakeglasuren, så du må justere melismengden litt avhengig av hvor stor eggehviten er. Glasuren skal være ganske tykk, men likevel lett å sprøyte ut.
2. Ha glasuren over i en sprøytepose med en liten stjernetupp.
3. Bruk en blyant til å tegne rundt frimerket, bildet eller annet du vil bruke til å lage glasurfigurer av på et bakepapir.
4. Sprøyt på strekene og deretter en klatt i midten for å lage en heldekkende glasurfigur. Legg en hyssingbit som en opp-ned U på glasuren for å lage oppheng til glasurfigurene.
5. Legg det ønskede bildet på toppen og trykk forsiktig ned. La det tørke helt, gjerne over natten. Til pakkene på bildene valgte jeg å lime figurene fast på julepakkene med limpistol.

POSTE VATICANE
TCHAD
FRIEDE AUF ERDEN
30
REPUBLIQUE FRANÇAISE
20F
POSTES
POSTE VATICANE
GUERNSEY BAILIWICK
£5

Lakksegl til julegaver

Det er noen ting alle er best i verden på, og jeg vil påstå at jeg i hvert fall er på plallen når det gjelder lakkforsegling av julegaver. Det er min hemmelige superkraft... ...og nå blir det din også. Synd at det dette ikke er en duftbok, for lukten av julelakk er så fantastisk – en skikkelig humørspreder.

- Ha alltid vann tilgjengelig når du lakkerer, for det er flamme og papir i nærkontakt.

- Det finnes ulike typer lakk. Mine to favoritter er den svenske, litt grovere og kornete lakken, som er den lakken man oftest får kjøpt.

- Jeg er også glad i den franske lakken, som er litt blankere og glattere, men dyrere.

- Ikke ha det travelt. Mange tror at man må skynde seg og ta lakken av lyset for raskt.

- Lakkstaven må varmes opp, så gjør de første forsøkene på bakepapir. Seglene som blir liggende der, kan enkelt fjernes og smeltes om for å brukes igjen.

- Snurr lakkstangen sakte over flammen. Hvis lakkstangen kommer for nær flammen, blir lakken sotet og svart.

- Snurr så lenge som mulig før lakken drypper ned i lyset.

- Når lakken er smeltet og klar til å settes av på papiret, snurrer du enden rundt mot papiret eller pakken, samtidig som du presser lakken av toppen. Bruk gjerne flere runder med lakk på samme sted. Ett eller to strøk gir et skikkelig lubbent og fint segl.

- Trykk stempelet ned i midten av lakklumpen og hold den et øyeblikk. Vrikk litt og løft rett opp – voilà: byens flotteste lakksegl.

- Hvis du vil, kan du lage mange segl på bakepapir og deretter lime dem på pakkene. Da får du et godt resultat selv hvis du er litt usikker.

- Hvis du skal lakkere på og over knuter og bånd, hjelper det om du strammer båndet ordentlig slik at de sitter godt på pakken.

- Til slutt: hvis du søler litt lakk på pakken, ser det bare mer autentisk ut. Det viser at den er hjemmelaget!

GOD
JUL
GOD
JUL
GOD
JUL

Pakke med utskåret misteltein

Liker du å lage vakre pakker? Da er dette sannsynligvis noe for deg. Her er det bare brukt ett stykke papir, men det blir likevel en virkelig vakker og imponerende pakke. Ved å bruke gavepapir som er tofarget, får du vist frem begge sidene. Her skjærer du ut figurer og får flotte former og mønstre.

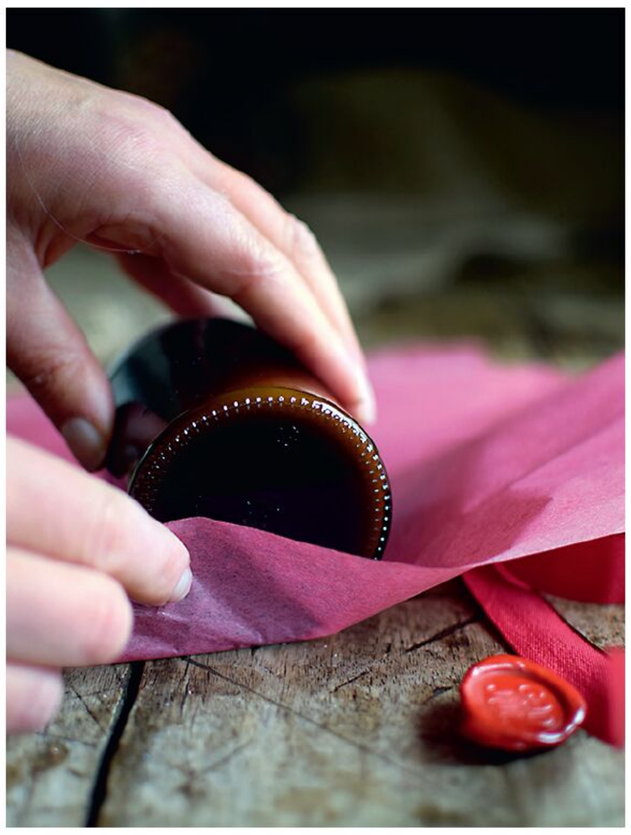
DU TRENGER:

tofarget gavepapir
penn
saks
skalpell eller liten skarp kniv
skjærematte eller fjøl
teip evt. lim
evt. hullstanser

SLIK GJØR DU:

1. Rull ut papiret og legg gaven du skal pakke inn på det. Merk av overflaten på pakken ved å brette papiret lett rundt den slik at det blir brettemerker.
2. Tegn mistelteinen på papiret ved hjelp av malen på s 139, og skjær langs de heltrukne linjene med en skalpell eller en skarp kniv. Husk å ha et godt skjæreunderlag, bruk en fjøl hvis du ikke har en skjærematte.
3. Teip fast en bit av gavepapiret med motsatt farge ut på baksiden av papiret med mistelteinen.
4. Pakk inn gaven, og vær forsiktig med de små bladene. Brett deretter ut bladene og lim på eventuelle små "bær" som du har laget med hullstanser.

GOD
JUL



Japansk innpakning av runde gaver

En flaske med noe godt er en kjærkommen gave, for eksempel en flaske hjemmelaget gløgg? For å gjøre gaven enda vakrere kan du pakke den inn med ekstra omsorg og skjønnhet. Det er ikke lett å pakke inn lange, smale eller runde pakker, men japanerne har sine triks, og dette er en av de fineste måtene.
Det kan virke vanskelig, men du får fort taket på det. For best resultat anbefales silkepapir. Det er bøyelig og enkelt å bruke i dette tilfellet, siden det må brettes i små bretter. Denne teknikken er spesielt godt til egnet til flasker, siden du "bare" trenger å vikle papiret rundt flaskehalsen og deretter avslutte med et festebånd.

DU TRENGER:

silkepapir
dobbeltsidig tape eller limstift
limpistol
et stykke papp eller et lakksegl

SLIK GJØR DU:

1. Begynn med å legge den runde eller avlange gaven på papiret. Når du bretter det opp rundt bunnen, skal papiret gå opp til midten av bunnen av flasken. Rull deretter gaven inn i papiret og lim fast med limstift eller dobbeltsidig tape slik at papiret holder seg sammen.
2. Ta tak i papiret nederst og klem papiret sammen. Ta den lille biten/klypen mot midten og hold den med venstre hånds pekefinger (hvis du er høyrehendt). Klem i bretten som ligger ved siden av, til høyre, og før den inn mot midten som en ny brett. Hold også denne godt fast med pekefingeren.
3. Fortsett å klemme ned brett etter brett hele veien rundt. Et tips er å prøve å gjøre brettene så smale som mulig for å få en tydelig plissert effekt. Når du har gått hele veien rundt, fester du det med en dæsj lim fra limpistolen. Ha på enda en klatt lim og fest på en liten pappskive eller et lakksegl.

Godteritre

Jeg har alltid hatt en drøm om å ha flere juletrær innendørs, og da vi flyttet i hus kunne det endelig bli en realitet. Det skulle ikke være to identiske trær, men de måtte utfylle hverandre, så da ble det ett klassisk tre med pynt og ett som fungerte som godteribord.

Kan det være minnene om den festlige juletreplyndringen jeg opplevde som barn som kom tilbake til meg? Festene der treet virkelig ble plyndret og store smellbonboner av tørkepapirruller var fylt med godteri og drops ... Et tre som kan plyndres allerede på julaften ble min versjon. Med lenker av popcorn, polkagriser, små vinterepler og innpakkede godteribiter med snøre som oppheng blir det et tre med utelukkende spiselig pynt. Det eneste som måtte lages var popcornlenkene. Barna hjalp meg. De var kjempeglade da vi poppet popkornet og gikk raskt i gang med å træ popkorn for popkorn med nål og tråd. Omtrent 25 centimeter inn i girlanderen hørte jeg: "Mamma, kanskje du kan fortsette ...?" Det var helt greit for meg, jeg kunne hatt det verre! Treet sto i gangen da familien kom inn på julaften, og var det første de fikk se. Alle barna fikk forsyne seg med en gang. Det ble en suksess! Merkelig nok var det bare eplene som hang igjen ...

Fjerde søndag i advent

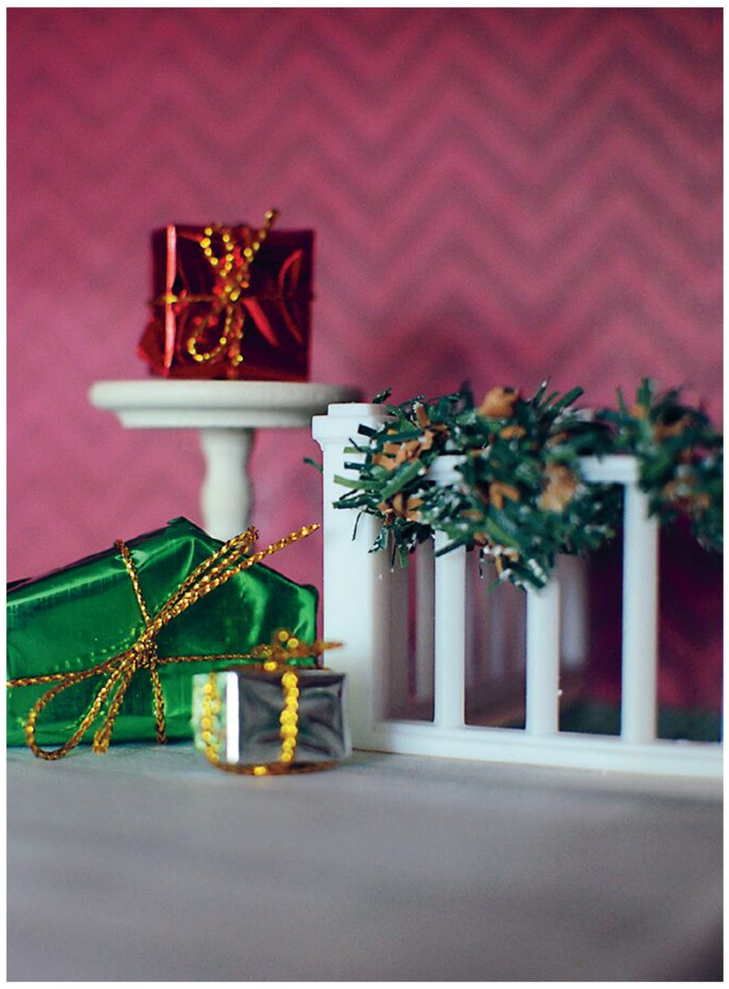
Mitt drømmejulehjem - i miniatyr

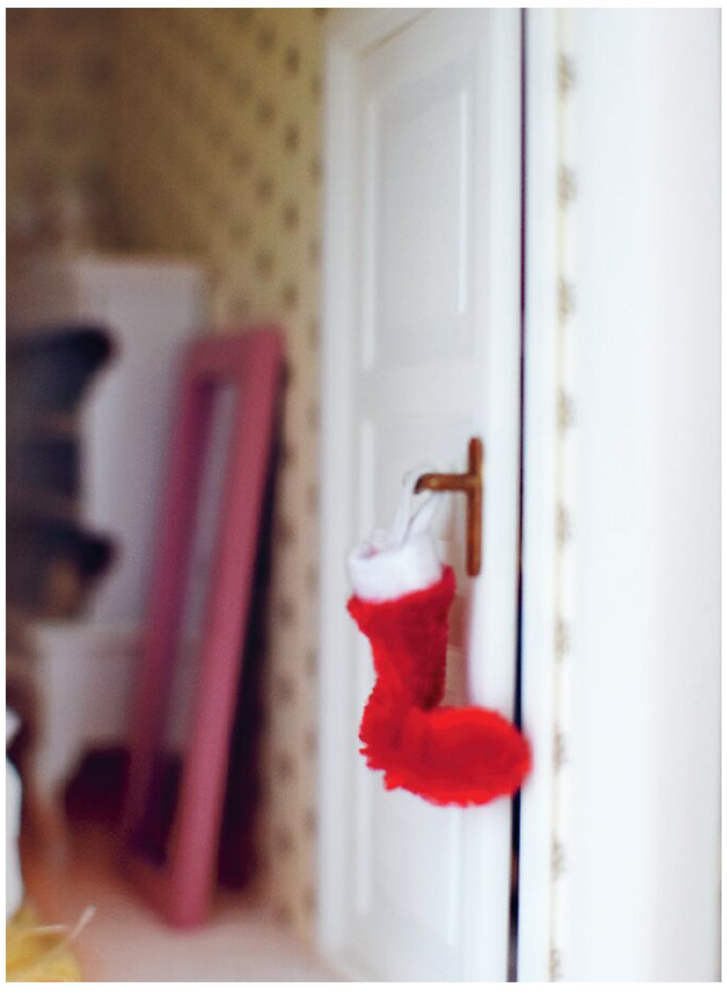
Hjemmet vårt – jeg er så takknemlig for atmosfæren og livet i det. Men i desember, ved juletider, skulle jeg gjerne bodd i et stort, gammelt, knirkende trehus fra århundreskiftet. Et ekte Madicken-hus!

Huset skulle vært rødt med hvite vinduer. Med høyt under taket og massevis av kriker og kroker. Store vinduer med sprosser. Veggene skulle ha mørk tapet, og alle møblene skulle være store og antikke. Jeg ville hatt sjuarmede lysestaker og julestjerner i hvert vindu. På hver eneste benk, avsats og bord skulle jeg sette juleblomster, stearinlys og julepynt. På veggene skulle jeg henge opp julebroderier og barnas juletegninger.

Det skulle være et juletre i hver etasje, minst. Tenk deg en blanding av huset fra filmen «Julenissen er far til alle barn» og julescenene fra «Fanny og Alexander» – der har du min juledrøm. Den kommer aldri til å gå i oppfyllelse, for vi bor i et hvitt, ganske nedstrippet funkishus med flatt tak og ikke et eneste sprossevindu så langt øyet kan se. Å tapetsere veggene mørke hver november for å male dem hvite i januar er ikke et alternativ.

Løsningen er å lage et drømmejulehus i miniatyr! Et dukkehus ble mitt adventsprosjekt, der jeg malte om møbler, tapetserte vegger og pyntet til min absolutte drømmejul.





Helena

Helena

Helena

Det rødeste julebordet

Den samme røde juleduken som vi har brukt siden 2012 kommer alltid frem på julaftens festbord, i tillegg til min fars mormors røde trelysestaker fra 1850-tallet, som har overlevd mange farlige brannøvelser. Disse to detaljene gir en ekte julaftenfølelse for meg. Andre detaljer som glass, blomster og servietter kan skiftes ut fra år til år.

Duken var dyr, men en investering som varer lenge. Som barn hadde vi også den samme duken år etter år, og mamma satte frem disse lysestakene. Så vakre og fantastisk julete! Mamma, pappa og bestefar satt til bords, mens jeg og de tre brødrene mine ofte fikk lov til å sitte hvor vi ville. Jeg laget noe som pappa kalte "kosekroken". I det ene hjørnet av kjøkkenet bredte jeg ut et kjøkkenhåndkle på gulvet, la meg ned og spiste kjøttboller, sosisser og juleskinke. Den ene broren min satt ved den uttrukne skjærfjølen i kjøkkeninnredningen og de to andre ved selve julebordet. Slik kan man gjøre det beste ut av julen. Nå for tiden er vi mange flere rundt julebordet, og da er det på sin plass med litt mer orden. Jeg elsker å lage bordkort, og jeg lager forskjellige hvert år.

ENKLE BORDKORT

DU TRENGER:

A4-ark, gjerne farget
penn
grillspyd

SLIK GJØR DU:

1. Brett et vanlig A4-ark i seks strimler, 21 × 4,95 cm store.
2. Skriv navnet ditt i midten, rull en ende av strimmelen av gangen stramt rundt et grillspyd og slipp. Rull slik at den ene vridningen går opp og den andre ned.
3. Trekk forsiktig i de snurrede delene slik at papiret danner en stor S, og legg bordkortet på tallerkenen.

Velkommen til bords

Det er hyggelig å dekke et vakkert julebord, og gjestene føler seg ekstra velkommen når man finner navnet sitt blant alle plassene. Her er noen ideer til bordkort som passer til en juleoppdekning.

SERVIETTERING AV PAPIR MED LAKKSEGL

Lag lakksegl på bakepapir, så mange som du trenger til gjestene.

Ta et A4-ark og klipp 4 cm brede strimler på langs. Mål ut hvor stor ringen skal være, og klipp to spalter som træs i hverandre for å lukke ringen. Skriv navn på "tungen" som stikker ut. Tre deretter "tungene" inn i hverandre og lim et lakksegl på toppen av skjøten.

PEPPERKAKEETIKETTER

Forvarm ovnen til 225 grader. Lag en mal av en stor pakkeetikett i kraftig papir, ikke glem hull til snoren. Kjevle ut pepperkakedeigen til 5 mm tykkelse. Legg på etikettmalen og skjær rundt med en tynn, skarp kniv. Legg pepperkakeetikettene på et stekebrett kledd med bakepapir og stek midt i ovnen i 10 minutter. La dem avkjøles og stivne mens du lager melisglasur. Skriv navnene med glasur og la den stivne over natten.

DEKORER EN LITEN KONVOLUTT MED NAVN

Lag lakksegl på bakepapir, så mange som du trenger til gjestene.
Skriv navnene på baksiden av små konvolutter og lim lakkseglene over konvoluttenes åpningsklaff.

MINIKRANS AV FRISK ROSMARIN

Klipp så lange stilker som mulig av frisk rosmarin. Ta 1-2 biter og form dem til en liten krans. Bind sammen med grønn vikletråd eller sytråd der det trengs.

Klipp lange strimler av papp, og skriv på utsiden av den ene siden og innsiden av den andre. Brett remsen på midten i en liten vinkel slik at den danner en V. Lim den fast på kransen med limpistol eller hobbylim.

GOD JUL
MÅRTEN

HELENA

Ruben
Harry
Hedvig
1981
Helena
GOD JUL
1974

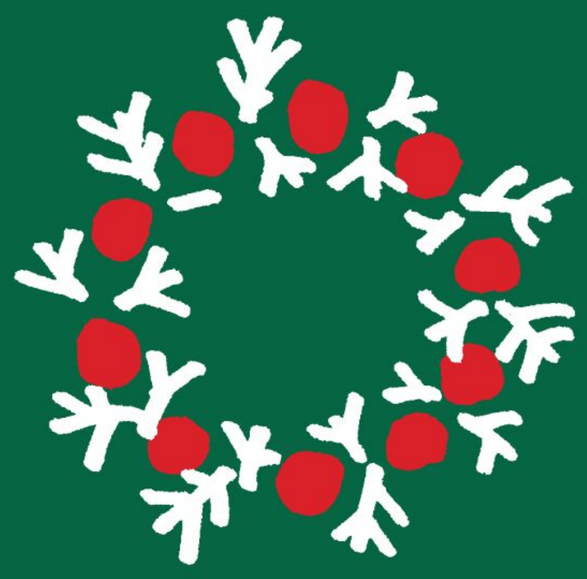
GOD JUL
Sara

Bring naturen inn på bordet

Du trenger absolutt ikke å kjøpe nye ting og ha masse juledetaljer for å skape en storslått juleborddekking. "Man tar det man har" er et fint motto i alle situasjoner.

Noen få detaljer setter stemningen og kan også skape en herlig rustikk julebordoppdekking. Bruk favorittduken din, eller et laken for den saks skyld. Det gjør ikke noe om det er krøllete, det er bare trendy. Har du ingen juleblomster, kan du bruke små, grønne potteplanter og plassere dem utover bordet. Hvis du ikke har lysestaker, kan du ta potter eller krukker og fylle dem med småstein, sand eller lignende og sette lysene i dem. For å få inn litt rødt, legg røde epler, julekuler eller annet du har som er julerødt blant det grønne. Bruk treverk fra skjærefjøler, brett og bordskånere for en varm følelse. Bruk kjøkkenhåndklær i stedet for papir- eller linservietter. Det viktigste er å skape en koselig borddekking som skiller seg fra hverdagen.

Små sandkakeformer kan enkelt slås ut med en hammer og gjøres om til små bordkort. Bruk en permanenttusj eller en som er beregnet på krittavler og som kan vaskes av, slik at metallplaten kan brukes igjen.



A skape et julehjem

Skal du pynte eller innrede til jul? Det er stor forskjell på de to, vil jeg si. Det første betyr å pynte opp interiøret, som å sette opp en adventsstake. Det andre betyr å ommøblere, fjerne hele møbler for å gjøre plass til noe mer julete. Føler du at hjemmet ditt ikke har den ekte julestemningen du er ute etter? Da bør du kanskje bli interiørarkitekt i stedet for dekoratør. Det er ikke så komplisert som det høres ut, og det krever ingen spesielle julegardiner.

Plantene dine, som for eksempel monstera eller kaktus, er ikke så veldig julete. Sett dem på et soverom i julen, og fyll den tomme plassen med en krukke fylt med tyttebærlyng eller annet julegrønt. Kanskje er det samme sak med det sommerlige maleriet ditt? La det overvintre i et klesskap og heng opp kranser eller store halmstjerner i stedet.

Store vaser fylt med staselige, avskårne amaryllis er blant de vakreste og mest julete bukettene du kan ha i hjemmet ditt, men de blir kostbare å vedlikeholde gjennom hele desember.

Kjøp derfor kunstige blomster som du kan blande med ekte, og kjøp gjerne blå hyasinter, ettersom de lukter best - så får du mer julestemning for pengene.

Ingenting gir så mye stemning i et hjem som levende lys. Ta frem alle lysestakene du har, eller gå på Fretex eller andre liknende bruktbutikker for å finne noen. Det er fint å blande flere lys i ulike høyder på et brett. Hvis du vil at lysestakene skal henge sammen, kan du male dem i en farge som passer til hjemmet ditt.

Stearinlys er ikke bare fine når de er tent, de er også vakre i seg selv som dekorasjon. Plasser gjerne en hel bunt i en rund, bred glassvase på salongbordet. Det samme gjelder nøtter og vinterepler – de er både vakre og innbydende. Hvis du

har en åpen peis hjemme, kan du legge opp ved i en pen oppsats.

Hvis du liker coffee table-bøker, kan du legge frem kokebøker med vintermat eller andre stemningsskapende titler.

Puter, tepper, duker – alle tekstiler byttes til varme, koselige farger. Det er kaldt ute, og da vil man gjerne ha det varmt inne.

Adventsstjernen i vinduet, lyslenken rundt dørstolpen og den koselige leselampen ved lenestolen - det er mange lys som lyser og som det er viktig å holde styr på. Sett timer på alle sammen, så slipper du å bekymre deg for strømregningen og å gå ut om kvelden. De batteridrevne kubbelysene har ofte en timerinnstilling på åtte timer, noe som er perfekt.

Det er din jul, så de arvede, hjemmelagde, skolelagede og suvenirinnkjøpte pyntegjenstandene er de mest verdifulle og unike. Vis dem frem i de få ukene de har mulighet til å skinne!

God Jul

KENWOOD

Julens knekkebrød

KNEKKEBRØD 12 STK

50 g gjær
5 dl matfløte
600 g hvetemel
200 g siktet rugmel
2 ts fennikelfrø
1 ts anisfrø
1 ts salt

SLIK GJØR DU:

1. Smuldre gjæren i bollen til en kjøkkenmaskin. Varm fløten til fingervarm, hell litt over gjæren og visp på lav hastighet. Tilsett resten av fløten og visp til gjæren har løst seg opp.
1. Mål opp hvetemel, siktet rug, malte fennikelfrø, anisfrø og salt i en bolle. Bytt til eltekrok og elt litt mel om gangen inn i væsken. Øk hastigheten gradvis for å arbeide deigen godt sammen.
2. Dekk bollen med plastfolie og klede, og la den heve i 20-30 minutter. Forvarm ovnen til 250 grader.
3. Elt deigen i noen minutter på et melet bord og del den i 12 emner. Ta frem en pastamaskin og sett den på største åpning.
4. Ta et deigemne, trykk det litt flatt og kjør det gjennom pastavalsen. Reduser åpningen på maskinen ett trinn for hver gang deigen kjøres gjennom, helt til den har ønsket tykkelse. Mine er 5. mm før steking. Legg leiven et stekebrett med bakepapir og prikk med en gaffel på begge sider. Gjør det samme med resten av emnene.
5. Stek i midten av ovnen i 4 minutter. Snu brødene og stek i ytterligere 4 minutter. La brødene avkjøles på en rist. Oppbevares tørt.

Tips: Har du ikke pastamaskin, kan du kjevle emnene for hånd med kjevle. Bruk nok mel og kjevle tynt.

Vørterbrød

2 STORE ELLER 4 SMÅ BRØD

50 g gjær til søte deiger
100 g smør
1 flaske vørterøl (33 cl)
1 flaske porter (33 cl)
0,5 dl honning
0,5 dl mørk sirup
0,75 ss malt eller finrevet pomeransskall
0,75 ss malt ingefær
0,75 ts malt nellik
1,5 ts salt
1,2 kg fin sammalt rug
smeltet smør til pensling

SLIK GJØR DU:

1. Smuldre gjæren i bollen til en kjøkkenmaskin. Smelt smøret i en kjele. Tilsett værterøl og porter og varm opp til fingervarmt. Hell litt væske over gjæren og visp på lav hastighet. Tilsett resten av væsken og visp til gjæren har løst seg opp. Tilsett honning, sirup og alle krydderne.
2. Bytt til eltekrok og tilsett litt mel om gangen. Øk hastigheten gradvis slik at deigen samler seg. Dekk bollen med plastfolie og klede, og la den heve i 30 minutter.
3. Elt deigen i noen minutter på et melet bord, og del den i to eller fire emner.
   Form til brød, legg dem på et stekebrett med bakepapir og la dem etterheve under et klede i 30 minutter. Forvarm ovnen til 225 grader.
4. Pensle brødene med smør og stek dem midt i ovnen i ca. 30 minutter. Legg et bakepapir over brødene hvis de blir for mørke før de er ferdig stekt.

JULAFTEN

Julaftens morgen

Å våkne om morgenen og vite at årets beste dag ligger foran deg - er ikke det den mektigste følelsen?

Uansett hvordan du starter dagen, er forventningen så sterk. Jeg husker julaftensmorgenene da jeg var liten. Julestrømpene hadde blitt hengt opp kvelden før på skrivebordsstolen på soverommet, og de var selvfølgelig blitt fylt i løpet av natten. Det var bare å strekke seg ut, plukke opp den velfylte strømpen og tømme den på puten. Å spise Raider og Dobbel-Dajm i sengen og lese det siste Donald Duck-bladet var toppen av hygge og luksus. Slik jeg husker det, var det bare jeg som var våken og tuslet ned i stuen for å se treet skinne vakkert og dufte så ekstra herlig. Jeg tok den siste skumnissen fra julekalenderen og lagde meg en brødskive til frokost.

Det var bare nissen og jeg som var våkne, og det var den beste stunden. Mannen min, Mårten, har en helt annen tradisjon på julaftens morgen. En mer iscenesatt og pompøs en som jeg selvfølgelig har adoptert. Tidlig, nesten ugudelig tidlig, sniker vi to oss ned på kjøkkenet. Det er viktig at julefrokosten finner sted før soloppgang. Bare levende lys er tillatt (ok, juletrebelysningen er innafor), og der på kjøkkenet blir julefrokosten forsiktig smurt opp. Varm sjokolade med pisket krem, værterbrød, juleknekkebrød, edamerost, cheddarost og juleskinke, samt varme safranboller blir satt frem på bordet.

Julestrømpene skal henge på samme sted som kvelden før, men er nå fylt til randen. Når alt er klart, spilles *Juleoratoriet* av Bach over høyttalerne. Høyt, virkelig høyt, slik at hele familien blir vekket av de mektige tonene. Småtrøtte familiemedlemmer som fortsatt er i pysjen, kommer ned trappen, og så spiser vi frokost sammen og åpner julestrømpene.

Vi har som regel spist ferdig akkurat idet solen står opp. Kanskje du har lyst til å sove en stund til? Det kan du absolutt gjøre. Det er viktig å være uthvilt på akkurat denne dagen.

Julekrybbe

Julekrybben har vært en integrert del av julen hjemme hos meg, et viktig symbol på den egentlige grunnen til at vi feirer jul.

Vår julekrybbe ble bygget av min bestefar på 1930-tallet, så jeg har den samme tradisjonen som min mor. Pietetsfullt og med forsiktig hånd har hun - og nå jeg - tatt figur etter figur pakket inn i silkepapir fra en lett kjellerduftende pappeske og plassert dem i krybben. Figurene er plassert på sine rettmessige plasser i en vakker, neverkledd stall. I midten står det lille krybben med mose som må være minst 85 år gammel, og oppi der er ligger det lille Jesusbarnet av voks. Maria og Josef sitter på hver sin side av krybben. Gjeteren med sauene sine er plassert til høyre, utenfor, og litt på avstand kommer de tre vise mennene med en staselig kamel og en elefant.

Inne i krybben står alle de andre dyrene og en litt bortgjemt løve bak trærne. Fra jeg var ni år gammel, fikk jeg ansvaret for å sette opp denne lille scenen hvert år. Jeg hadde tydeligvis lært det på den harde måten, for da jeg var veldig liten, kom jeg ved et uhell til å halshugge lille Jesus. Det var et hardt slag, det skal jeg hilse å si, men han var lett å smelte sammen takket være den bøyelige vokskroppen. Gjenoppstått!

Etter det er jeg så redd for alt. Mamma har også vært på kant med krybben som barn. Hun lekte, som meg, med alle voksfigurene, og en av de vise mennene ble stående igjen uten underkropp. Mamma hadde lagt ham i gresset utenfor, og dermed forsvant halve visdommen.

Det så så rart ut, med to høye konger og så en liten fyr i navlehøyde med de andre. Da jeg var tolv år, gikk jeg på loppemarked og fant tre sånne vise menn. "Perfekt bursdagspresang til mamma!" Jeg ville kjøpe den ene som vi bare hadde halvparten av hjemme, men selgeren ville ikke selge bare én, og jeg hadde heller ikke nok penger til alle tre. Jeg må ha sett helt knust ut, for han gikk med på det til slutt. Det er jeg evig takknemlig for, og jeg formaner barna mine om ikke å leke med figurene. Men siden de har arvet dem fra både sin mor og bestemor, tør jeg ikke stole på dem. Historien vil gjenta seg, og på en eller annen måte ser jeg frem til det.

«Dypp i gryten» - i friluft

Når jeg skal ha fest eller middagsselskap, pleier jeg å dele dagen inn i kapitler, om jeg kan si det sånn. Når du ser en film eller leser en bok, kan hvert kapittel ha sin egen handling, noe som gjør historien spennende hele veien.

Hvis du tenker på julaften som en film, vil du at den skal være interessant helt til siste scene, og da må det skje noe med jevne mellomrom, noe uventet. Det å tvinge alle gjestene ut i den kalde hagen etter *Donald Duck og vennene hans* på TV har vist seg å være et godt konsept. Fra å knaske pepperkaker og kjeks og nippe til gløgg inne i gløden fra TV-en, er det ikke noen særlig spennende overgang til julebordet innenfor de samme fire veggene. Dermed er det bare å ta på seg yttertøyet og komme seg ut på uteplassen! Den er omgitt av tente fakler, lykter og bålpanne. Her byr vi på rykende varm buljong, ostepinner, julemost og sherry. Ikke noe bål uten marshmallows, som vi griller. Varme og smakfulle, akkurat passe mye som en forrett før selve julebordet. Den friske luften, naturen og hyggen rundt bålpannen gir så enormt mye energi.

Og hvem tror du dukker opp og vil være med? Julenissen med sin tunge sekk vil også varme seg en stund.

Vel inne igjen er batteriene ladet, så de siste forberedelsene før vi går til bords går som en lek, og barna, som har fått hver sin gave av den snille nissen, er travelt opptatt.

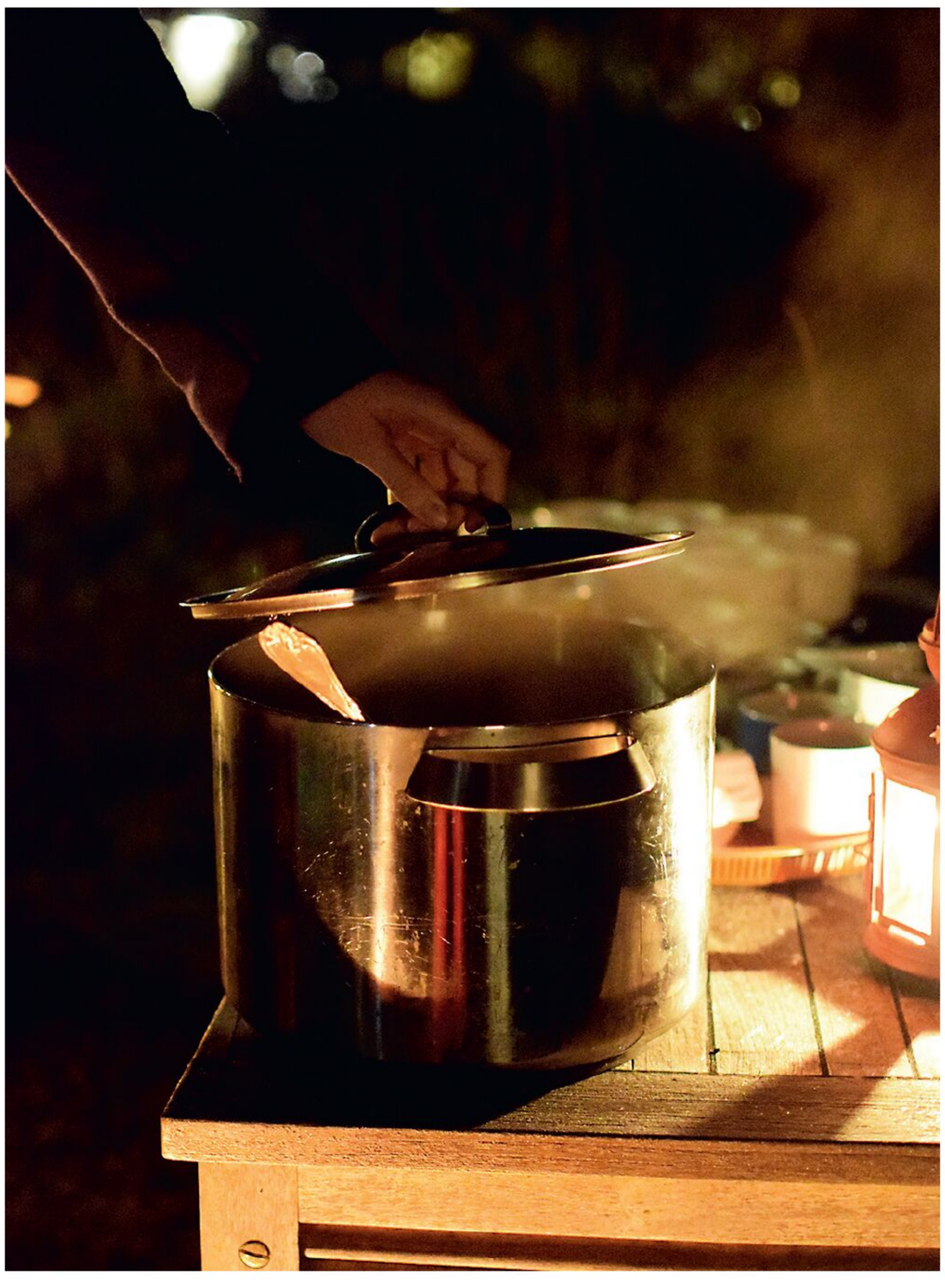
DYPP I GRYTEN:

4-5 KRUS

1 liter vann
1 dl sherry eller hvitvin
3 buljongterninger eller tilsvarende kraft (gjerne ulike varianter, f.eks. sopp, høns og grønnsaker)
salt og pepper
eddik av god kvalitet (gjerne sherry- eller hvitvinseddik)
2 ss brunet smør
litt finhakket persille eller annet kryddergrønt

SLIK GJØR DU:

1. Kok opp vann, sherry og buljongterningene. Smak til med salt, pepper og noen dråper eddik. Buljongen skal føles rund og litt frisk. Tilsett vann hvis den er for sterk, eller la den koke en stund hvis du ønsker en dypere smak.
2. Avslutt med å vispe inn smøret og topp med litt persille. Server varm, men ikke kokende, i krus og gjerne med noen små «tiltygg» ved siden av.



Juleleker

REKKEDANS

Denne tradisjonen er vanlig i mange familier, og spesielt velkjent fra en scene i filmen *Fanny og Alexander*: hele selskapet danser seg gjennom alle rommene i en stor rekkedans, hånd i hånd. Julen skal inn i alle kroker av hjemmet, så ta hverandre i hendene og gjør en runde gjennom hele huset, mens dere synger "Nå er det jul igjen" om og om igjen. Ingenting får kroppen og sjelen i bevegelse som dans og sang!

PAKKELEKEN

Alle som er til stede, tar med seg en pakke til en på forhånd fastsatt maksimumsverdi. Pakken pakkes inn, anonymiseres og legges i en haug midt på et bord som alle deltakerne samles rundt.

En klokke stilles på ti minutter, eller en hvilken som helst tid. Alle kaster to terninger, med klokken og i tur og orden. Hvis man får to like, for eksempel to firere, kan man ta en pakke, men ikke åpne den! Terningene fortsetter å kastes til tiden er ute.

Hvis du går tom for pakker i bunken i løpet av spillet, tar du en pakke fra en annen. Når tiden er ute, kan noen ha flere pakker mens noen andre står uten. Pakkene åpnes slik at alle kan se innholdet, og nå begynner tur nummer to. Fremgangsmåten er akkurat den samme som før, men pakkene starter fra eieren. Tiden inne for å ta gaver fra hverandre. Klokken er satt til ti minutter igjen, og nå går det fort. Det gjelder å prøve å vinne favorittgavene sine og ikke miste dem man allerede har.

Når tiden er ute, kan det hende at noen har vunnet jackpotten og sitter igjen med en stor haug gaver, mens noen andre sitter igjen med ingenting.

I slike tilfeller kan det være greit å ha noen trøstegaver til små skuffede barn, tenker jeg (klok av erfaring).

FILIPINE

Når man likevel knekker nøtter i julen, er dette en morsom lek å gjøre samtidig. Hvis man knekker en hasselnøtt eller mandel som har en tvillingnøtt inni, kan man spille filipine. De to som spiller tar hver sin bit av nøtten og spiser den, mens de blir enige om når de skal si filipine og hva premien er. Det var det pappa og jeg gjorde på 1980-tallet: Vi tok hver vår bit av nøtten og sa at den som sier filipine først når vi sitter i skiheisen sammen neste gang, vinner 25 kroner. Så det er viktig å huske anledningen eller stedet man har blitt enige om. Det kan være noe samme dag, om en uke eller langt frem i tid. Og ja, jeg vant over pappa den påfølgende vinterferien.

INTROLEKEN

Introleken kan spilles på lag eller individuelt. Den som leder leken velger ut et ønsket antall kjente julesanger og spiller kun introene til dem. Deltakerne må skrive tittel og artist på en lapp. Det gis ett poeng for hvert riktige svar, slik at hver sang maksimalt kan gi to poeng. Dette er en morsom aktivitet for barn å gjøre sammen med voksne, og det kan gjerne være ulike sjangre og stiler på sangene for best mulig variasjon.

Nº7
CINNAMON
BRIO
DOMINO

JULENISSENS SEKK

Hold en tom sekk eller pose og si: "I julenissens sekk ligger det en ball." Send sekken videre til neste deltaker som sier: "I julenissens sekk ligger det en ball og en sykkel." Hver deltaker legger til én ting og må huske hva de foregående deltakerne har sagt. Den som glemmer noe, er ute av leken. Den som husker best, blir sittende lengst og vinner.

KLAPPELEKEN

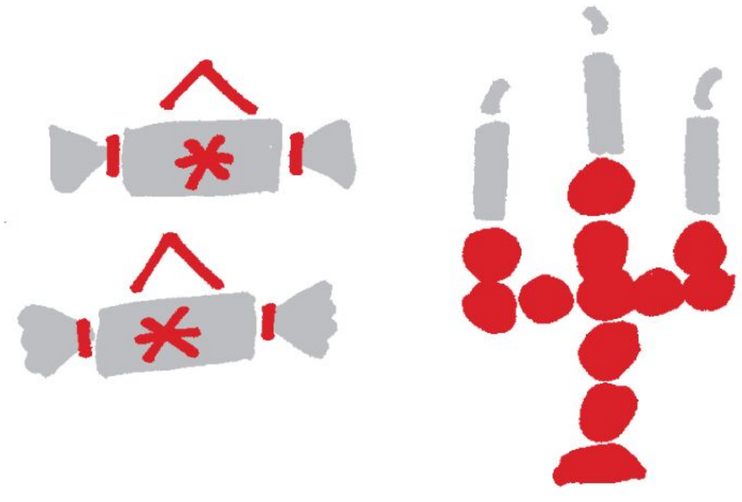
Alle deltakerne setter seg rundt et bord og legger hendene på bordet med håndflatene ned. Nå skal armene flettes sammen slik at alle har venstre arm under personen til venstres arm og høyre arm over personen til høyres arm.

En person starter med å klappe en gang i bordet med den ene hånden, og så raskt som mulig skal personen ved siden av klappe hånden sin i bordet med klokken. Runden skal fortsette, og helst så raskt som mulig.

Du kan gjøre det vanskeligere ved å klappe to ganger og dermed endre retning. Så snart noen gjør en feil, det vil si klapper med feil hånd, blir den hånden fjernet. Den som mister begge hendene, er ute av spillet. De som er igjen, må flytte seg nærmere hverandre slik at hendene forblir sammenflettet. Vinneren er den som blir sittende igjen alene med hånden eller hendene på bordet.

NAVNELEKEN

Alle deltakerne får 10-15 små lapper der dere skriver navnene på kjente personer eller andre som dere vet at alle i gruppen kjenner. Brett lappene og legg dem i en bolle. Del alle inn i lag på to og to. Sett tidtakeren på to minutter, og én person i det første laget trekker en lapp og prøver å forklare for den andre personen hvilket navn som står på lappen. Ingen åpenbare navn kan brukes når dere forklarer, f.eks. personnavn, land, byer, filmtitler osv. Hvis det står Elvis Presley, kan du si "Rockekongen fra det store landet i vest." Hvert lag får to minutter, og deretter går sjansen videre til neste lag. Hvis man sier feil og bruker et egennavn, for eksempel USA, mister laget den resterende tiden, og det er neste lags tur. I neste runde må den andre personen på laget forklare, og spillet fortsetter til alle lappene er brukt. Laget med flest riktige svar vinner.



Uansett hvor mye du har planlagt, produsert, pyntet, bakt og kokkelert, er det rundt bordet at julen virkelig betyr noe. Sammen med den eller de som står ditt hjerte nærmest. Det handler ikke om hvor mange eller hvor mye du dekker opp til, men at det er tid til samtale, latter og nærvær. Øyeblikk til å skape minner sammen.

ADRESSELISTE FOR JULEKORT **SISTE FRIST FOR POSTLEGGING**.....

NAVN **GATEADRESSE** **POSTNUMMER/STED**

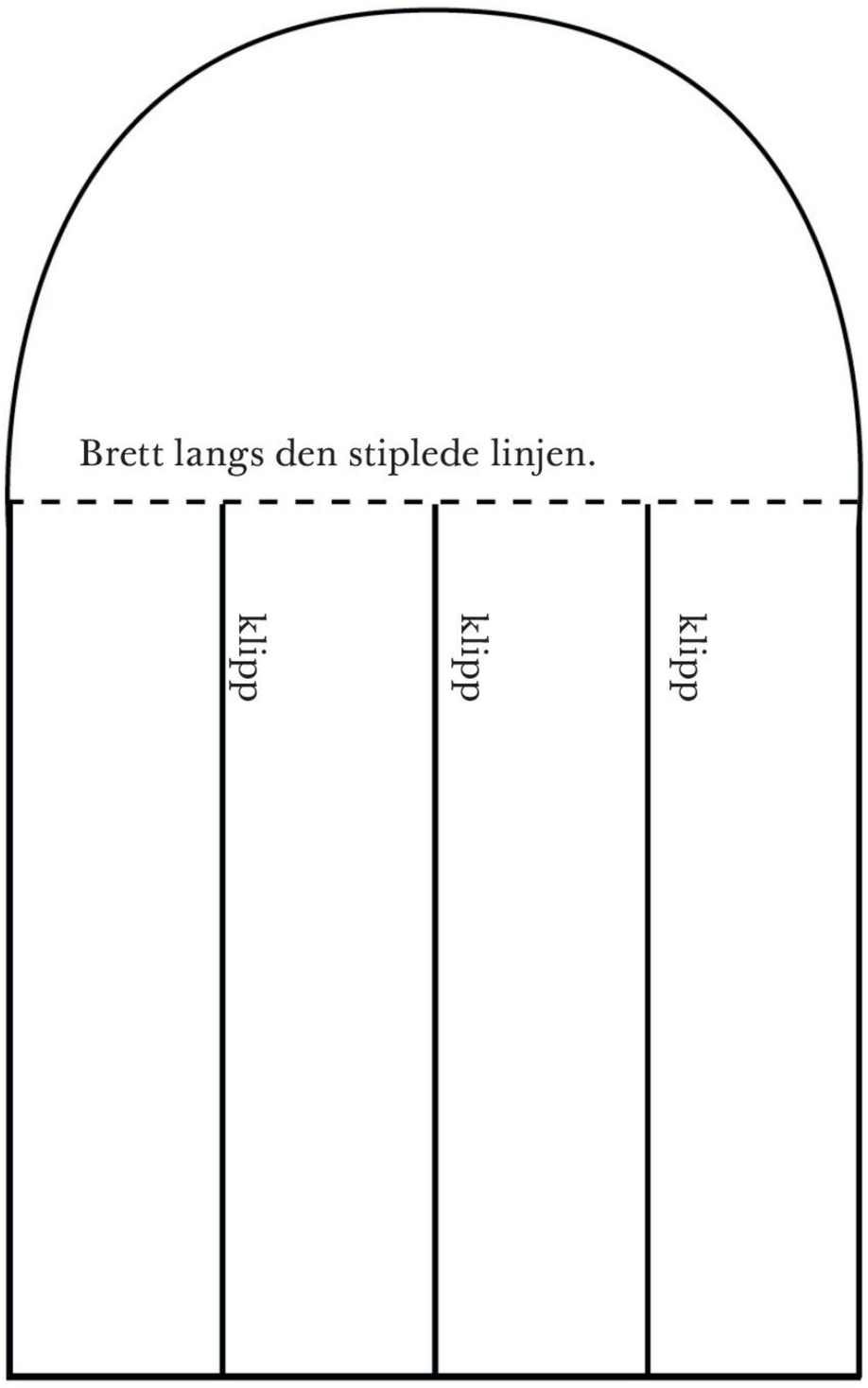
HER FINNER DU MALER TIL NOEN AV PROSJEKTENE. KOPIER, KLIPP UT OG BRUK.

ETIKETT PÅ KALENDERLYSET, SIDE 15

December

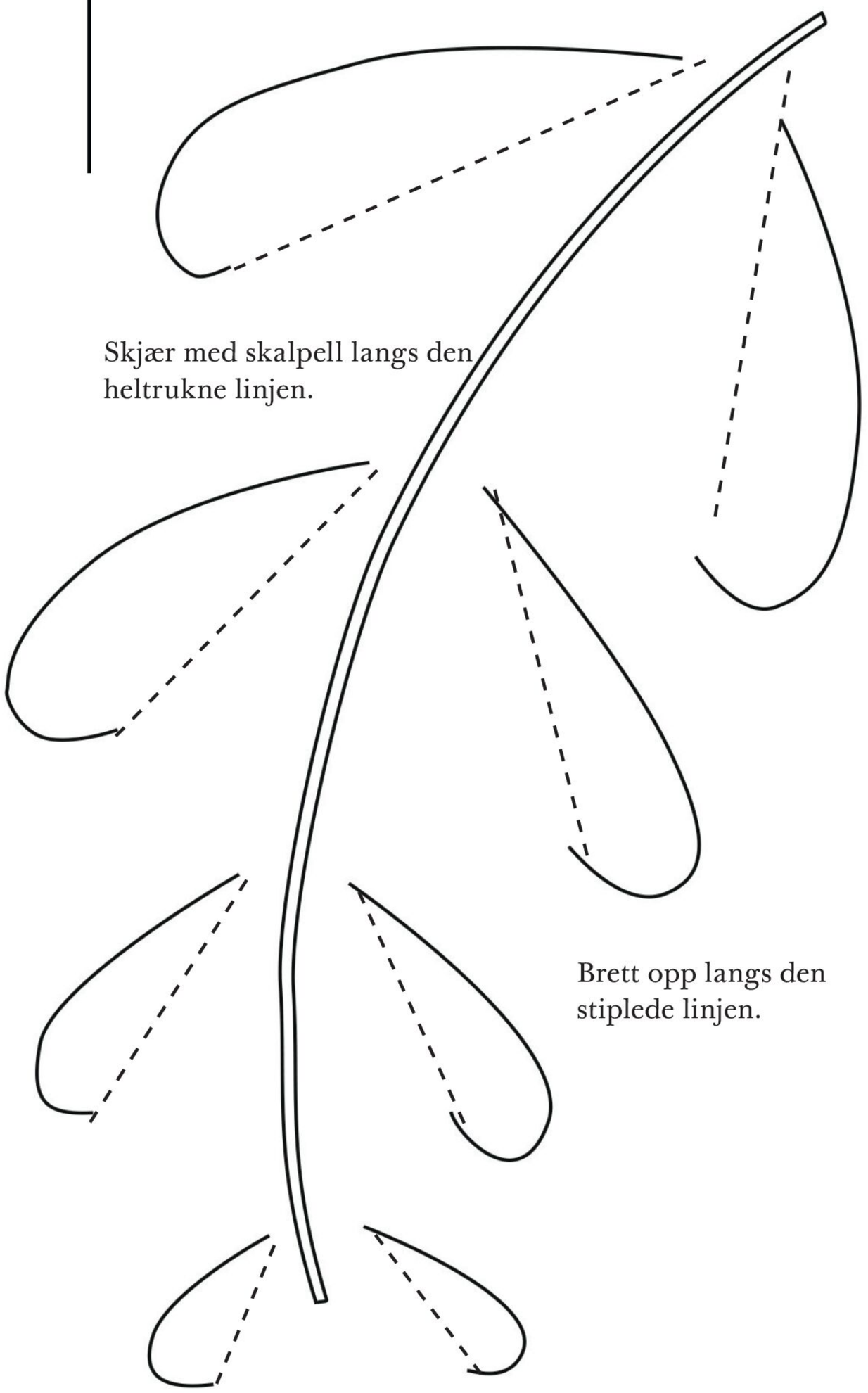
01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24

FLETTET HJERTE, SIDE 79



Her er bretten.

PAKKEDEKORASJON, SIDE 150



Takk til:

MÅRTEN for at du er min sparringspartner, min støttespiller og for at du holder ut med rotet mitt.
RUBEN, HEDVIG & HARRY som er mine favorittmennesker og som alltid inspirerer meg.
PAPPA som sa at jeg sikkert kunne lage en bok. Jeg håper du smiler i himmelen.
MAMMA fordi ingen er som deg. Min kreativitet er din.
HELE FAMILIEN som alltid har muntret meg opp og ønsket å feire jul med meg.
KARL & ANNIKA fordi uten dere hadde det ikke blitt noen bok.
ALLE venner, lesere, naboer, julebloggere, kolleger, slektninger – ja, alle som har kommet med muntre tilrop i løpet av denne nå ti år lange reisen. Det at dere har trodd på meg, hjulpet og støttet har betydd mer enn jeg kan beskrive.