2548

Finn julestemningen ❄ Steg for steg-guider ❄ Den store julelunsjen

JULEKOS

Dekorasjoner
Borddekking
Julegavetips
Julemat

128 kreative SIDER

Gyllen fugl

Vakker julestjerne – av papir

Saftige lussekatter

Lekre nøttekaker

Sjarmerende juleby

Koselige aktiviteter & prosjekter

bc | 364 | 011 FAKTA

Helena Lyth



ORAGE

Julekos
Norsk utgave 2025 © Orage AS
ISBN: 978-82-8447-697-1

Norsk redaksjon
Redaktør: Inger Marit Hansen
Oversettelse: Helene Limås
Grafiker: Lise Aasrum
Omslag: Lise Aasrum

Salgsansvarlig
Øystein Berg
+47 909 61 959
berg@orage.no

Utgitt av
Orage AS
Jarlsøveien 50
3124 Tønsberg, Norge
+47 47 46 60 00
post@orage.no
www.orage.no

Trykk
Trykket hos Ålgård offset, Artko AS

TRYKT I NORGE NO - 4660
SVANEMERKET Trykksak 2041 0652

Alle Orages produkter trykkes ved svanemerkede trykkerier.

Originaltittel: *Julmys*

Copyright © Helena Lyth 2024
Tekst og foto: Helena Lyth
Omslagsfoto: Maja Brand

Velkommen!

Hjertelig velkommen til denne hyggelige inspirasjonsguiden som er stappfull av gode ideer til jul! Det er en magisk tid som nå ligger foran oss. En følelse – den velkjente forventningen og stemningen som er så vanskelig å forklare – som bare må oppleves. Og for å skape den aller beste opplevelsen, gjelder det å fylle alle dager fram til selve julaften med koselige stunder.

Her har jeg samlet noen favoritter som kan utfylle den klassiske pynten og de vanlige matrettene vi pleier å sette fram i julen. Du har sikkert også noe du alltid "gjør og lager", for julen handler om tradisjoner. Men kanskje noe nytt også kan få bli med inn i hjemmet ditt og få plass på bordet eller et annet sted i huset?



Med planleggingskalenderen for desember, og sjekklisten til julematen, håper jeg å kunne hjelpe deg å få mer tid til overs til å lytte på julemusikk, tenne lys, drikke gløgg og spise pepperkaker. Rett og slett mer julekos i hele desember, fram til den store finalen på julaften. Jeg håper du synes tipsene mine er inspirerende og fristende, og at de gjør desember enda koseligere!

God Jul!
Helena Lyth

Innhold

KOS & PYNT
Lag dine egne dekorasjoner på 1-2-3. 8

TIL JULEBORDET
Oppdag nye favoritter til den tradisjonelle julelunchen. 56

JULEBUFFETENS SJEKKLISTE
Legg til, ta bort, og ikke minst – husk! 82

SØTT & GODT
Forgyll julen med søtsaker som også er et skikkelig blikkfang. 84

JULESTEMNING
Smarte juleknep som løfter stemningen og gir det lille ekstra. 104



”Desember er tiden for å gjøre hyggelige ting sammen – hva med å bake noen deilige, safranduftende lusekatter?”



Kos & pynt

Det er noe beroligende ved å skape og kreere – og det er ekstra koselig til jul. Når du lager julepynt, har du mulighet til å være kreativ, og kanskje også ha en skikkelig hyggestund i godt selskap, samtidig som du får gi litt av deg selv. For meg er julen høytidenes høytid, jeg elsker å gjøre i stand til jul, og pynter gjerne. Jeg får ikke nok av ideer og inspirasjon til å skape den velkjente magiske julestemningen. Selvfølgelig vil jeg gjerne dele alle disse herlige ideene med dere!

Julekalender

med papirposer

En julekalender med 24 små papirposer! I dag finnes det et bredt utvalg av julekalendere å få kjøpt. Da jeg var liten, hadde man både radiokalender, sjokoladekalender og den man kjøpte av speiderne eller det lokale fotballlaget. Nå finnes det en kalender for enhver smak - men selvfølgelig er den man lager selv den aller beste. Det skal imidlertid sies at jeg synes en kaledergave skal være noe lite – gjerne noe søtt – for det store fyrverkeriet av gaver skal være på julaften. Så å kjøpe 24 små gaver, eller det doble eller triple dersom man har flere barn, er bare å skape ekstra stress for seg selv. Nei, en sjokoladebit eller en julete oppgave for dagen er absolutt nok.
















SLIK GJØR DU:

1 Brett og riv et A4-ark i fire like store deler, slik at hver rute blir 148 x 105 mm. Brett en papirrute nesten på midten, slik at bare en liten kant stikker ut.

2 Ha lim på den kanten, og brett papiret slik at det blir en flat tunell.

3 Mål 25 mm fra kanten med skjøten og tegn en strek, både på kortsiden og langsiden.

4 Åpne tunellen litt og klyp til ved markeringen i den nederste kanten, se bildet. Legg så papiret på bordet med denne markeringen bort fra deg, og dra med negl eller kniv, slik at du får en ny, skarp kant. Jevn ut og trekk til på motsatt side. Nå har du fått en eske uten lokk.

5 Snu boksen slik at du har den andre markeringen mot deg. Hold papiret rett og brett ned, bakover ved markeringen. Åpne.

6 Lag bunnen ved å klippe opp hjørnene til markeringslinjen.

7 Brett inn kortendene og deretter en langside. Den siste limes og festes.

8 Trykk inn kortsidene slik at toppen, altså åpningen, lukker seg. Lagg hull gjennom begge langsidene helt øverst.

9 Fyll med ønsket innhold og lukk ved hjelp av en snor gjennom hullene. Heng opp eller legg posene i en kurv.

10 Tegn eller klistre tall på posen før den fylles, eller heng på en etikett etterpå.

1	13	1	13
2	14	2	14
3	15	3	15
4	16	4	16
5	17	5	17
6	18	6	18
7	19	7	19
8	20	8	20
9	21	9	21
10	22	10	22
11	23	11	23
12	24	12	24

Lyskalender

av telys



Mange av oss tenner et lys hver dag fram til jul, og det er enkelt å lage en fin lyskalender. Dessuten er det kanskje den aller koseligste måten å telle ned til denne herlige høytiden på.

SLIK GJØR DU:

1 Kopier mal-etikettene til venstre og klipp dem ut. Et tips for å få det beste og retteste resultatet, er å skjære med skalpell og linjal hvis du har det.

2 Fest etikettene med limstift eller dobbeltsidig teip. Legg gjerne alle de 24 telysene i en glasskrukke, så får du en fin innredningstetalj på kjøpet. Når den begynner å bli tom, er det snart jul!






20

Julekalender

pakk inn hva du vil!













Vi er vant til at det finnes julekalendere med alt fra sjokolade og kaffe, til strømper og parfyme. Før i tiden var det annerledes, den gang var en julekalender med 24 små sjokoladebiter toppen av luksus. I dag er utvalget bredt og variert.

Kanskje finnes det likevel ikke en kalender med innhold som passer til den du har lyst til å gi den til? Kanskje spesifikke smakspreferanser eller allergier gjør det vanskelig å kjøpe en kalender. Da er det flaks at man enkelt kan lage en egen kalender som verken krever mye jobb eller et høyt budsjett.

I matbutikken finnes det mange produkter som kan bli "luker" som passer dietter eller intoleranser, bare de tåler å stå i romtemperatur. Vi har laget en sukkerfri kalender der nøtteposer, pakker med spekesnacks og små oster er delt opp og fordelt på flere luker. Alle de små gavene er pakket inn i silkepapir og gavebånd, før de har fått en etikkett med tall mellom 1 og 24. Og vipps så har du laget en kalender!

Adventslysestake

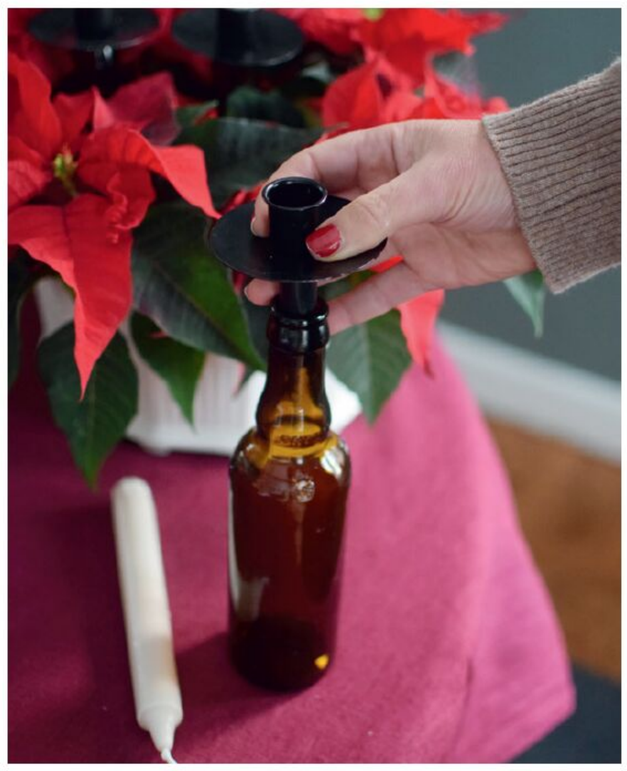
med friske blomster

Hva er definisjonen på en adventslysestake? At den har fire lys, og at de tennes med en ukes mellomrom, vil jeg si. Hverken mer eller mindre. Og da finnes det mange muligheter for å lage sin egen, så lenge man bruker fire lys!

Noe av det mest julete som finnes, er alle de fine juleblomstene vi fyller huset med i desember. Det var slik jeg fikk ideen til å kombinere de to: En julegruppe med blomster, og en adventslysestake. Da kan lysestaken skinne hele adventstiden, og ikke bare når det er adventssøndag!

Ettersom levende lys og levende blomster ikke alltid er en god kombinasjon, må lysene plasseres høyt over blomstene. Du må derfor montere de ulike komponentene i ulike høydenivåer.









SLIK GJØR DU:

En lav, bred krukke er en fin base, og lysestakene har jeg laget av fire smale flasker, sammen med lysholdere i metall med mansjett. De ble fordelt jevnt i krukken sammen med fire røde julestjerner som fikk beholde plastpottene sine for å holde på fukten. Da er det lett å bruke en vannkanne til å helle vann i bunnen av den store krukken, slik at julestjernene holdes fuktige.

Papirkremmerhus

til smakfull julepynt

Å lage kremmerhus er både morsomt og enkelt, og de pynter godt opp hjemme. Du kan fylle dem med godteri og henge dem på juletreet, eller henge dem på greiner av gran for å skape stemning andre steder i huset. Hvis du blir invitert bort på adventslunsj, kan kremmerhuset dessuten være en super vertinnegave hvis du lukker toppen med litt kreppapir.

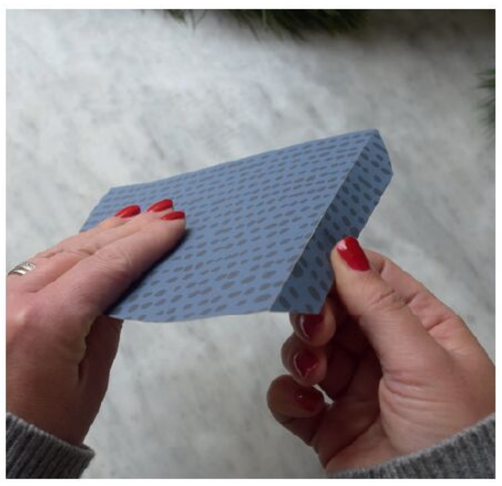
DU TRENGER:

Papir med litt tykkelse
Blyant
Saks
Linjal
Kniv/skalpell
Limstift, limpistol
Kreppapir
Klesklype
Stoffbånd
Eventuelt kantbånd
Hyssing/smalt bånd
Mal, se side 128

SLIK GJØR DU:

1. Lag en mal, gjerne av kraftig papir, og tegn den over på det papiret du ønsker å bruke til kremmerhuset.
2. Klipp ut kremmerhuset og skjær med en kniv eller en skalpell langs kanten, til den fliken som stikker ut.
3. Lim langs hele buen og fest et kreppapir slik at det stikker ut fra papiret.
4. Ha lim på langsiden uten flik, og vri papiret sammen til et kremmerhus. Fest med en kleslype. La kremmerhuset ligge til limet har tørket.
5. Klipp stoffbånd til en 30 cm lang remse og lim den på hver sin side av kremmerhuset som et håndtak.
6. Hvis du vil, kan du lime fast et kantbånd rundt åpningen av kremmerhuset.
7. Fyll kremmerhuset med godteri og klipp til en bit hyssing/tynt bånd. Knytt sammen hyssingen rundt kreppapiret.




GOD JELG
”Denne pynten
er den perfekte
julegaven til
en venn.”







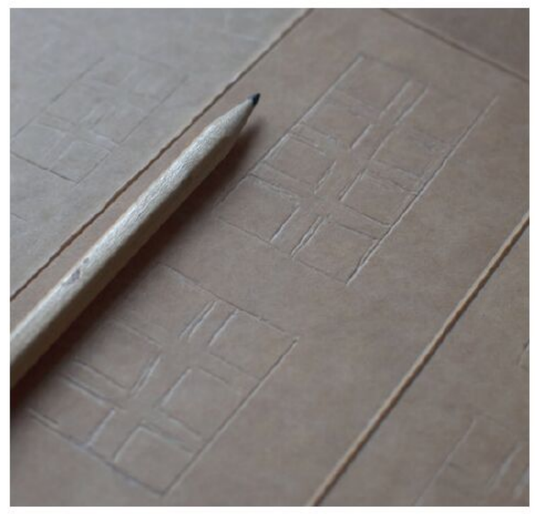




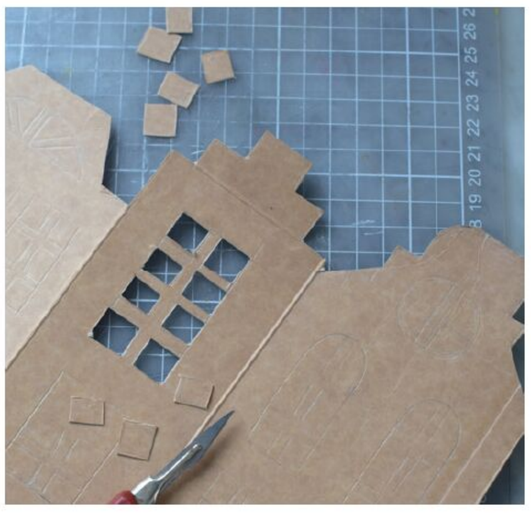

Arla
FÄRSK MELLANMJÖLK
EKOLOGISK MELLAN MJÖLK FRÅN VÅRA SVENSKA GÅRDAR
1,5%. FETT

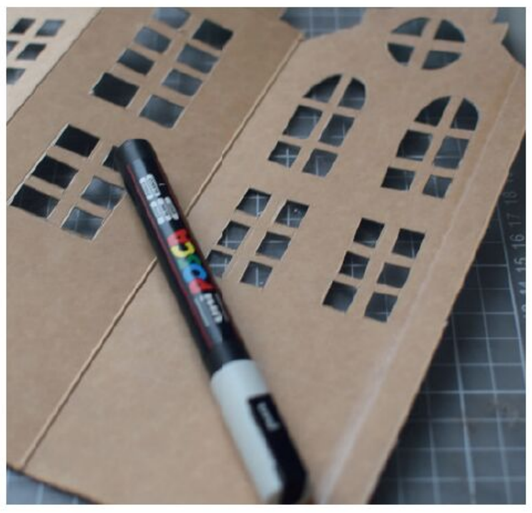

Arla
FÄRSK MELLANMJÖLK

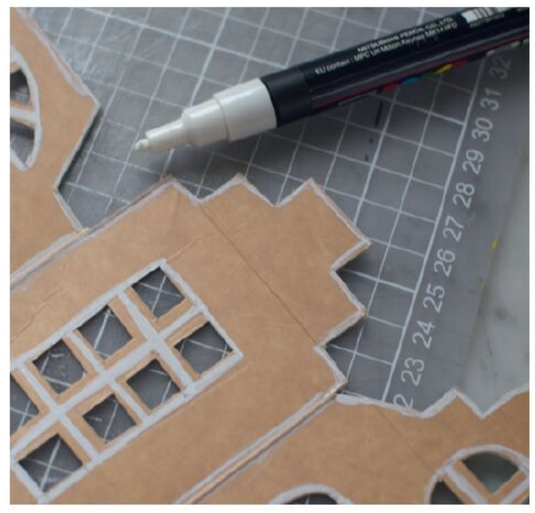













LIMU stic







Juleby

bysilhuetter

Hvis det er noe som virkelig har slått an den siste tiden, så er det små hus, eller bare fasader. Det kan være søte minihus av porselen som kan brukes som lyslykter, eller en husfasade som kan henges på juletreet.

Her viser jeg deg hvordan du enkelt lager en fin juleby av gamle melkekartonger. Slik kan du lage helt gratis julepynt, for jeg tør vedde på at du har en kartong hjemme som du kan bruke.



Jeg tror grunnen til at disse fasadene har blitt så populære, er at de er helt nøytrale symboler. De er verken religiøse eller politiske, så de kan brukes over store deler av verden. Disse fasadene kan sees over hele kontintentet, fra nord til sør.

DU TRENGER:

Tomme kartonger, gjerne i ulik størrelse
Saks
Blyant
Skalpell, liten skarp kniv
Limstift
Hvitt bakepapir
Hvit permanent tusj
Lysslynge

SLIK GJØR DU:

1 Åpne, vask og tørk kartongen. Klipp den opp langs den siden der skjøten er. Klipp deretter bort bunnen og vikle opp hele kartongen. Legg den på et flatt underlag.

2 Skisser opp taksilhuetter øverst på alle fire sider av kartongen. Tegn inn vinduer med blyant. Tegn på frihånd, eller lag en mal slik at alle vinduene blir like store. Bruk fantasien, eller la deg inspirer av bilder av gamleby-fasader fra byer verden rundt, om du synes er fine. Bruk blyant, for da får du svake linjer som ikke kommer til å synes når du har klippet til fasaden. Klipp ut taksilhuettene og skjær ut vinduer med skalpell eller en liten skarp kjøkkenkniv.

3 skalpell eller en liten skarp kjøkkenkniv.

4 Tegn rundt vinduer og kanter med en hvit, permanent tusj.

5 Rull ut bakepapir og klipp til biter som er hakket større enn vinduene. Lim dem fast på baksiden (altså den gamle utsiden av kartongen).

6 Sett opp bysilhuetten din. Vinkle den slik at den kan stå selv. Legg en lysslynge bak og tenn lysene. Nå lyser det i alle husets vinduer.

Etasjefat

gir julesnacksen et løft

Det er få ting som er så koselig som å legge fram godsaker på et etasjefat. Da kan både julekuler, pepperkaker og polkagriser få skinne like mye! Med et slikt blikkfang blir julekosen med ett langt mer forlokkende.

Den enkleste måten å lage ditt eget etasjefat på, er er å stable fat oppå hverandre på en fot, alternativt kan du sette en skål eller et glass opp-ned mellom fatene. Har du fat og skåler som er tunge og stødige, kan de være løse og monteres ned igjen. Hvis ikke, limer du dem sammen med sterkt lim, og lager et permanent etasjefat. Du kan også kjøpe et etasjefatstativ i hobbybutikken og bruke fat du har hjemme ved å bore hull i dem.

Jeg nevner blå juleplatter flere ganger i dette bokasinet, så du kan ikke unngå å få med deg hvor fine jeg synes de er. Du får kjøpt dem for en billig penge i bruktbutikker eller på nett, og juleplattene gjør seg ekstra godt som serveringsfat for julegodt. Her har jeg oppgradert to av dem til etasjefat.









SLIK GJØR DU:

1. Mål opp og marker midten av tallerkenene med et kryss av maskeringsteip på både fram- og baksiden. Dette gjør du for å minske risikoen for at porselenet skal sprekke. (Nå skal det legges til at juleplatter er laget av ekstra hardt porselen, så de tåler litt ekstra).
2. Legg tallerkenene på et stødig underlag og begynn å bore. Pass på at du holder boret helt rett.
3. Når boret begynner å stikke ut på undersiden, bytter du side og borer fra baksiden.
4. Monter stativet, og vipps er det helt unike fatet ditt klart til jul!

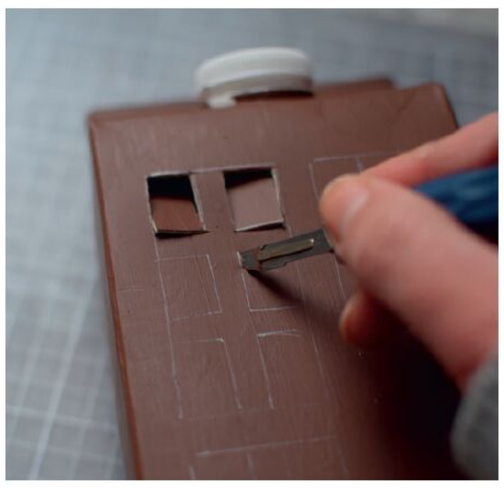


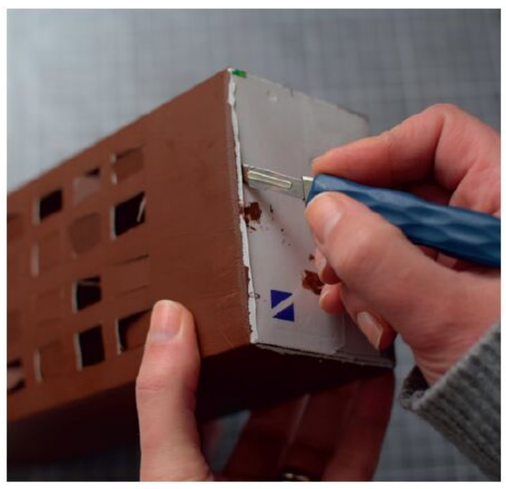


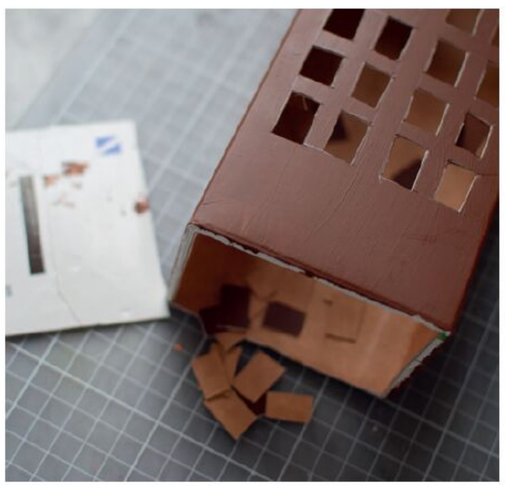
























Pepperkakehus

av gamle melkekartonger

Når man ser litt nærmere på dem, er det jo egentlig logisk at man kan lage søte pepperkakehus av gamle melkekartonger - høye hus med saltak og små piper.

Enkelt er det også. De er raske å lage, og dessuten har du jo allerede materialet hjemme. Melke- og fløtekartonger har en tendens til å hope seg opp i de fleste hjem, i hvert fall noen ganger i året.



Dekorasjonen blir ekstra fin hvis du skjærer ut vinduene og fyller husene med lysslynger eller en batteridrevet lommelykt. Da blir det julestemning med en gang!

DU TRENGER:

Vasket & tørr melkekartong
Brun hobbymaling/akrylmaling
Pensel
Blyant
Skalpell
Hvit permanent tusj
Limstift
Lysslynge/lommelykt/batteridrevet lys

SLIK GJØR DU:

1. Mal kartongen med brun maling og la malingen tørke. Mal gjerne to strøk.
2. Tegn vinduer på frihånd, eller lag en mal slik at alle vinduene blir like store.
3. Skjær ut vinduene med skalpell eller liten skarp kjøkkenkniv.
4. Skjær bort bunnen og plukk ut alle biter fra vinduene.
5. Tegn med hvit, permanent tusj - pynt som om det var hvit glasur på et pepperkakehus.
6. Klipp ut en bit hvitt bakepapir, som er litt større enn vinduene.
7. Ha på rikelig med lim rundt kantene av bakepapiret og fest det på innsiden av kartongen. Trykk det godt til slik at det sitter tett mot vinduene.
8. Hvis du vil ha synlige piper, kan du med fordel male plastkorkene svarte og legge i bomull som røyk.
9. Sett pepperkakehuset på ønsket sted og plasser en lysslynge eller liknende inni huset.

Hårbøyle

av julestjerner

Vil du ha litt hårpynt som skiller seg ut i julen? Ønsker du samtidig å kunne lage det på et blunk? Da synes jeg at du skal bruke en julestjerne du har hjemme og skape den mest blomstrende hodepynten du kan tenke deg! Slik blir du enkelt julens mest lysende stjerne!



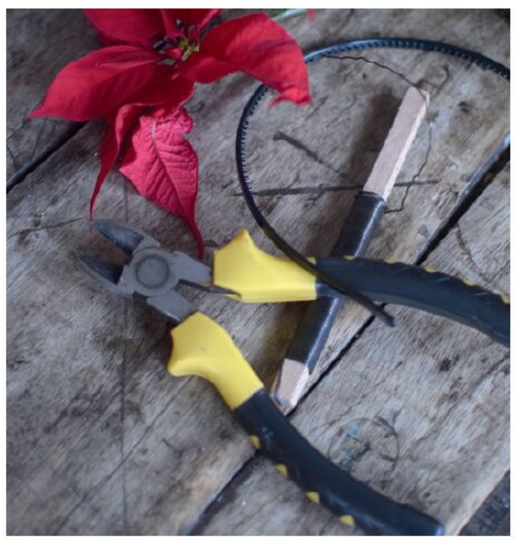
DU TRENGER:

Julestjerne, gjerne en med flere greiner
Hårbøyle, ståltråd
Avknipsare

SLIK GJØR DU:

1. Knip av blader fra julestjernen, slik at du får en liten grein med bare røde blomsterblader. Den kommer til å blø litt hvit blomstersaft, og for å stoppe det, holder du den avbrukne delen over flammen fra et lys eller en ligher. Da slutter væsken å sive ut.

2. Legg blomstergreinen mot hårbøylen og bind den fast med ståltråd. Fortsett med en ny blomst. Avslutt ved å legge en blomst i motsatt retning, slik at den siste stilken strekker seg mot de andre blomstene og kan gjemmes under dem før den bindes fast på samme måte. Hvis du ikke skal bruke hårbøylen med en gang kan du legge det på fuktet tørkepapir eller et fuktig kjøkkenhåndkle og gjerne kjølig. Hårbøylen er imidlertid finest når den er helt nylaget.









Islykt

i kakeform

Lag din egen islykt når temperaturen utenfor vinduet synker under null. Det er en vakker og enkel dekorasjon som lyser opp uteplassen, eller gjør inngangspartiet ekstra innbydende.



DU TRENGER:

Randform med hull
Vann
Kulde
Telys

TIPS!

Vil du ha en ekstra munter lykt? Farg vannet med konditorfarge, da får du ekstra fargeglade lykter.

SLIK GJØR DU:

1. Fyll en form med vann og sett den utendørs. Hvis du vil ha en så klar islykt som mulig, er destillert vann det aller beste, det vil si kokt vann som har fått avkjøle seg. Da ungår du bobler i lykten.

2. Sett formen utendørs, gjerne over natten, til vannet er gjennomfrosset. Du kan også sette den i fryseren.

3. Hold formen under rennende vann til det knaker og islykten slipper formen. Hvis du har tid, og kulden holder seg/eller du har plass i fryseren, holder du lykten iskald mens du gjentar prosedyren og lager flere lykter.

4. Når lykten skal brukes, setter du den på ønsket sted og plasserer et telys i hullet, slik at det sprer et vakkert lys i isen.












MUTTI
PARMA























Gylne fugler

vakker gjenbruk

Har du oppdaget den vakre, gylne innsiden av tubene du har hjemme? Hvis ikke, så vet du i hvert fall om dem nå, og fra og med i dag vil du alltid se på tomme tuber på en ny måte. I stedet for å kaste dem i metallgjenvinningen, kan du bruke dem til å lage vakre, gylne dekorasjoner.

DU TRENGER:

Tom tube
Saks
Kjevle
Avis
Blyant
Akrylmaling
Pensel
Nål
Tråd
Mal, se side 128

SLIK GJØR DU:

1 Vikle ut den tomme tuben og klipp av bunnen. Pass deg for skarpe kanter! Fortsett å klippe langs langsiden. Klipp deretter rundt, slik at du fjerner tubens runde topp. Brett ut folien og vask bort alt gjenværende innhold.

2 Legg det rene og tørre metallet på en robust flate, som for eksempel en skjærefjøl, og dra et kjevle over hele overflaten. Ikke kjevle, men dra, slik at du retter ut alle skrukker.

3 Legg metallet på en sammenbrettet avis – når man skal risse inn et mønster, må underlaget være mykt. Legg på malen og teip den fast på et punkt, slik at du kan løfte og se mens du risser.

4 Tegn med blyant på malen, slik at mønsteret blir risset inn i folien under. Begynn med å tegne omrisset, og deretter lager du de overflatene som skal være nedsenket.

5 Ta bort malen og riss inn mønsteret med blyanten en gang til for å forsterke strekene.

6 Klipp ut, men pass deg for skarpe kanter.

7 Hvis du ønsker det, kan baksiden males med hobbymaling/akrylmaling. To lag dekker godt.

8 Hvis du vil henge opp pynten, trer du en tråd på en kraftig nål og trekker den igjennom på fuglens høyeste punkt.









Girlander

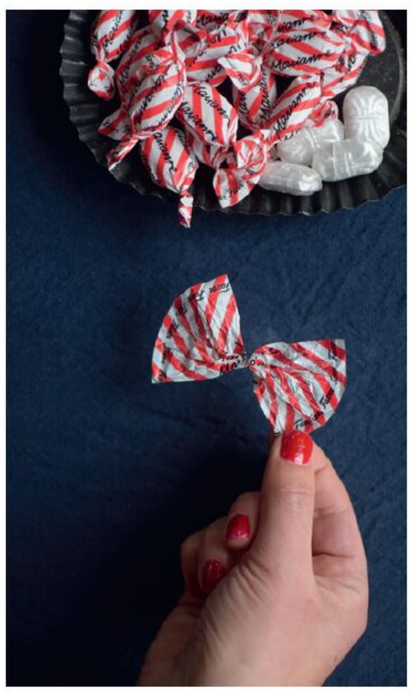
av gammelt godteripapir

Kan man lage en jule-girlander selv som ikke koster noe? Selvsagt! Hvis du likevel skal kose deg med godteri i adventstiden, kan du like gjerne spare på de fineste sukkertøypapirene. Lag små rosetter av dem og fest dem på en tråd. Dette blir en fin girlander som kan henges på juletreet, i vinduet eller på et skap. Kanskje du til og med vil pynte gavene med den?

Denne julepynten har mange fordeler: Som sagt er den gratis, du har allerede materialet hjemme, det er et supert eksempel på gjenbruk, og ikke minst, du må spise masse godteri for å lage den!

Girlanderen blir finest med med vokset papir. Papir som er laget plast eller folie funker også, men ikke like bra.





DU TRENGER:

Sukkertøypapir (her er det brukt Marianne-drops)
Lang hyssing

SLIK GJØR DU:

1. Strekk ut papiret og brett det sammen på langs. Trykk det sammen slik at det blir smalt og får en midje.
2. Vri papiret hardt rundt en gang, slik at det låses. Lag flere sløyfer, så mange du har, eller klarer å spise.
3. Knytt fast sløyfene i en lang bomullshyssing med jevn avstand.
4. Juster og dra deretter ut endene på det sammenbrettede papiret, slik at du får flotte sløyfer!

”Denne julepynten er et godt eksemel på gjenbruk!”



”Inviter venner på juleverksted - først og fremst for å ha det hyggelig sammen - Resultatet kommer i andre rekke!”

Snøfnugg

av lim

Limpistolen er et must for deg som er glad i å lage ting, og den finnes nok i utallige hjem. Lim tørker raskt og gir et flott og solid resultat. Ettersom lim blir halvt gjennomsiktig, blankt og nesten som is når det størkner, kan limet i seg selv være et godt materiale. Her får du to ideer til hvordan du kan lage isete snøfnugg.

DU TRENGER:

Limpistol
Tusj
Tegnepapir
Bakepapir
Ståltråd
Saks





SLIK GJØR DU:

1. Sett i limpistolen i en stikkontakt, slik at den varmes opp. Tegn et rett, enkelt snøfnugg på et papir med tusj. Dette er malen din.

2. Legg et bakepapir på malen, men pass på at du ser snøfnugget gjennom papiret.

3. Knip av en bit ståltråd og legg den langs en av linjene.

4. "Tegn" med limpistolen etter linjene på malen din.

5. La stivne og form ståltråden til et oppheng. Klipp bort limrester og limtråder.

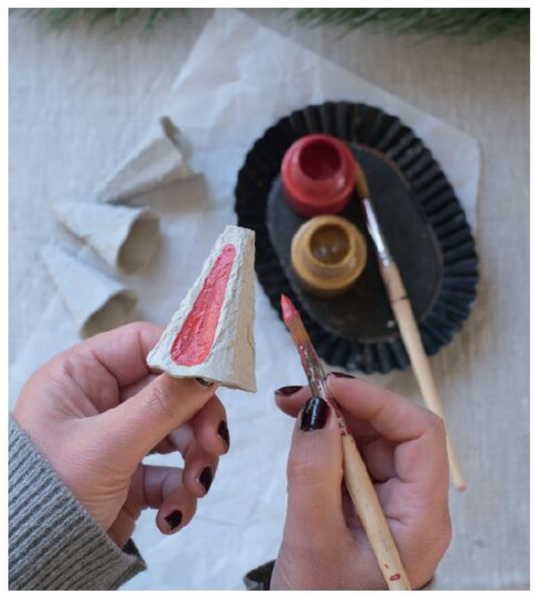
6. Jeg lagde mange snøfnugg og brukte opp tre limstaver. Jeg merket tydelig hvordan ulike staver ga ulikt resultat. Noen snøfnugg ble helt hvite, andre ble mer gjennomsiktige, men det er gøy med variasjon.













Lysslynge

unik for ditt hjem

Et hjem kan aldri få for mange lysslynger i julen. Det finnes alltid et sted til som kan pyntes med denne herlige belysningen. Og enda bedre blir det hvis lysslyngen i seg selv blir julepyntet. Du kan for eksempel gi hver enkelt pære en liten lampeskjerm. Det fine her er at du kan skape en slynge som matcher din jul ved å velge farger som passer perfekt! Og eggekartong tør jeg vedde min siste julekule på at du har hjemme.

DU TRENGER:

Eggekartong
Saks
Hobbymaling/akrylmaling
Pensel
Lysslynge
Hyssing



SLIK GJØR DU:

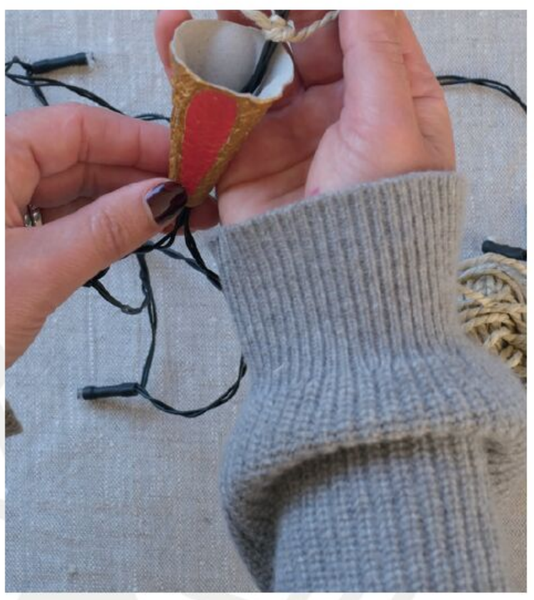
1. Klipp ut alle toppene av egge-kartongen, og jevn til kantene slik at alle toppene blir like. Mal ønsket mønster på hver topp. La gjerne malingen tørke for hver gang du skifter farge.

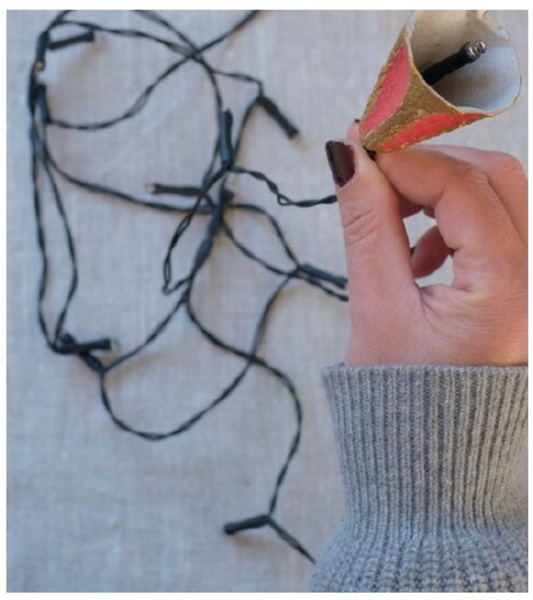
2. Når alle topper er ferdige, trer du en lysdiode/pære inn fra hullet øverst i toppen.

3. Surr en hyssing rundt slyngen slik at den havner inni toppen, og fest den ordentlig. Det er viktig at knuten blir større enn hullet i toppen, slik at ikke slyngen sklir ut.

4. Juster lengden på slyngen i hver topp, og lag en skjerm til hvert lys i slyngen. Heng opp.







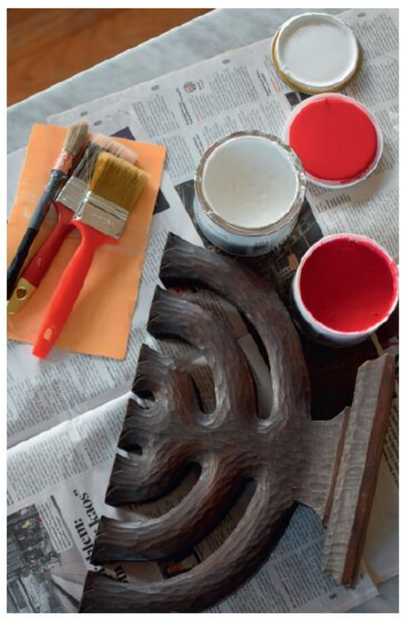


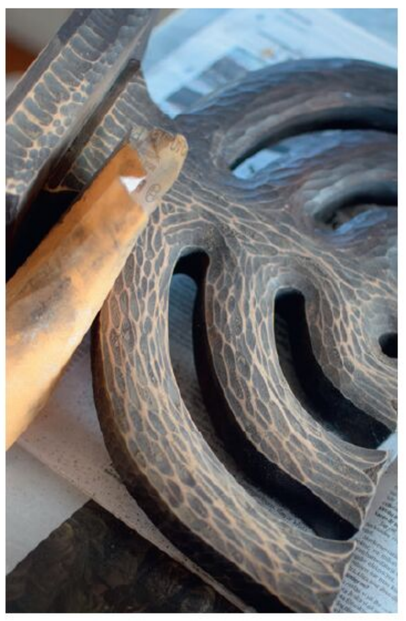
Mal om

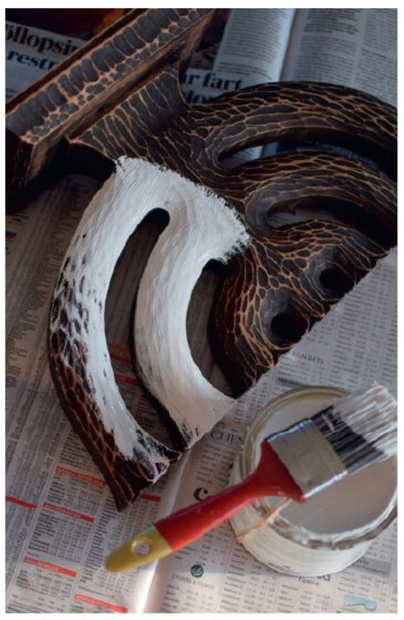
til jul

Kanskje du har noe hjemme som du sjelden bruker, eller noe du liker, men som du skulle ønske passet bedre som julepynt? Da er den enkle løsningen å male om gjenstanden. Dette er en morsom hobby som kan gi deg en helt unik juldekorasjon som du kan bruke igjen og igjen.

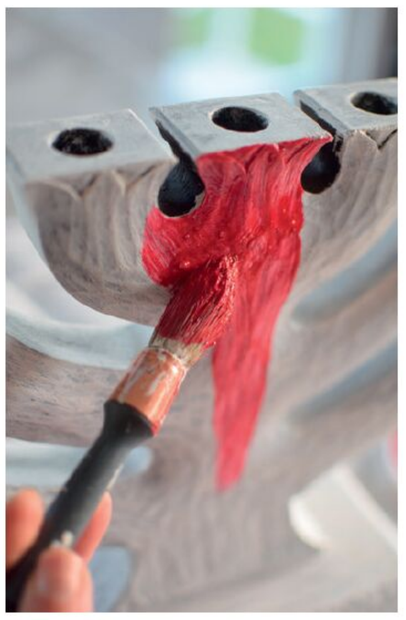
Jeg fikk en gang en syvarmet lysestake av moren min da hun ryddet. Den har stått i et kjellervindu i barndomshjemmet mitt siden jeg var liten, og jeg har ikke tenkt så mye på den. Men morfar skal ha kjøpt den en gang på begynnelsen av 1900–tallet. Med en slik historie, hadde jeg ikke hjerte til å la den forsvinne inn i evigheten, selv om jeg egentlig syntes den var litt klumpete og grov. Med litt maling og kjærlighet har den blitt min nye favoritt når jeg skal pynte til jul!













DU TRENGER:

Trelysestake
Sandpapir
Pensel
Grunning
Maling

SLIK GJØR DU:

1 Som med alt man skal foreta seg, må grunnarbeidet gjøres ordentlig. Her er det bare å finne fram sandpapiret for å få fram en ny overflate. Hvor mye du må pusse, avhenger av hvordan lysestaken er malt før.

2 Vask den ren for støv med litt lunkent vann på en klut, og la den tørke godt.

3 Mal trelysestaken med et tynt lag grunning. Det gjøres for at den skal ta til seg malingen etterpå. La den tørke.

4 Mal hele overflaten, og la malingen tørke mellom lagene. Avhengig av materiale og størrelse, kan det trengs få eller mange lag. Nå er du klar til å tenne lysene!

TIPS!

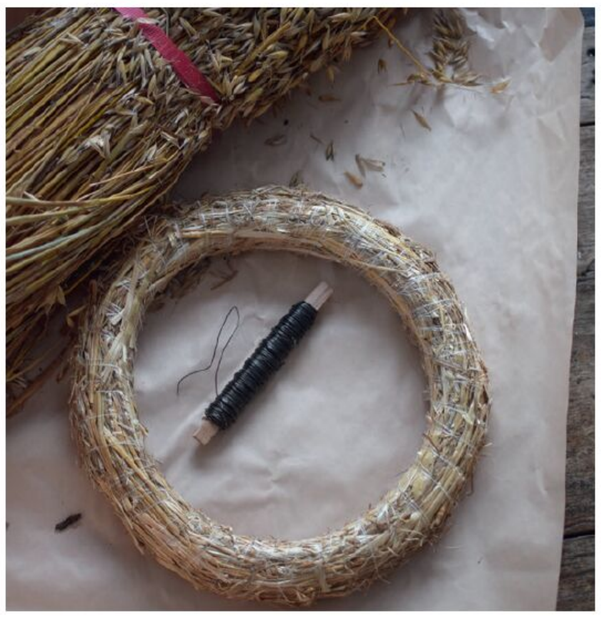
Når man maler med pensel og boks, er det lurt å sette en gummistrikk rundt for å skrape overflødig maling av penselen.

Krans av julenek

en liten gyllen ring

Som oftest får du kjøpt store julenek der de selger juletrær. Disse kan du sette opp på balkongen eller i hagen til de små fuglene som trenger mat om vinteren. Men som det meste annet, kan disse nekene også brukes til å skape dine egne dekorasjoner.

En julekrans må man ha - det er så koselig å lage, og her ble akkurat et nek til en krans. Den er like fin på ytterdøren som inne, eller du kan bruke den til å mate fuglene med. Her er det bare fantasien som setter grenser, så det er bare å begynne!









DU TRENGER:

Julenek
Halmkrans
Ståltråd
Avbitertang/saks

SLIK GJØR DU:

1. Lag små buketter av havre, som minijulenek, og bind dem sammen med ståltråd. Klipp av stilkene.
2. Legg tre buketter på kransen og bind dem fast med ståltråd. Tvinn sammen tråden og stikk den i halmkransen, slik at ingen skarpe ender stikker ut!
3. Fortsett å legge på minijulenek til du har fått kransen så fyldig som du ønsker. Legg buketter rundt hele kransen, eller bare på den ene siden.
4. Heng opp kransen - enten inne hos deg selv, eller til fuglene utenfor.

Gaveinnpakning med konfekt

en koselig julesyssel

Julegaveinnpakking er noe av det koseligeste med juletiden, for man tenker på den som skal få gaven og gleder seg til selve julaften. Et godt tips er å ta seg tid til å pakke inn gaven med det "lille ekstra". Hva med en liten gave utenpå gaven?

DU TRENGER:

Konfekt med papir
Sytråd
Saks
Silkebånd









SLIK GJØR DU:

1. Knytt en dobbeltknute rundt enden av en konfekt med sytråd, helt inntil konfekten. Ta en ny konfekt, legg den ene enden over den første, og knytt den fast med ytterligere en dobbeltknute.

2. Knytt en ny bit sytråd rundt den frie enden på den andre konfekten, legg over enden på en tredje konfekt, og knytt fast. Fortsett med 3 til (eller så mange du vil), og avslutt med å knytte dem sammen til en sirkel.

3. Legg konfektsirkelen på gaven og tre et langt gaveånd gjennom den. Den midterste delen av båndet skal forgrene seg over sirkelen.

4. Før båndet rundt på bakSiden av pakken og fram igjen på den andre siden. Før den underste delen av båndet gjennom pralinsirkelen og knytt sammen. Fest med den andre enden av båndet. Avslutt med en sløyfe.


Jingle Bells


Pritt





Gaveinnpakning med bjelleklang

vakkert gavebånd

Det klassiske plastgavebåndet mange bruker når de pakker inn gaver er ikke spesielt spennende, men som kjent kan man dra saksen langs den ene siden, slik at de krøller seg i fine korketrekkere. Mer spennende blir det ikke. Det er helt klart på tide å fornye seg litt. Dette gavebåndet er litt blankt og metallisk, og det kan man benytte seg av hvis man vil lage små bjeller av de trådendene som blir til overs. Her ble det bjelleklang over hele linja!

DU TRENGER:

En ferdig innpakket gave
Gyllent gavebånd
Saks
Limstift/dobbeltsidig teip
Sløyfebånd
Sytråd
Limpistol

SLIK GJØR DU:

1. Pakk inn gaven slik du ønsker, men la endene på båndet være litt ekstra lange etter knuten.
2. Lag en rett strek med limstift eller dobbeltsidig teip, like lang som du ønsker at bjellen skal være.
3. Ta tak i en av de løse trådendene og brett den som om du kjører slalom, like bredt som du ønsker at bjellen skal være. Trenger du mer lim, er det bare å legge på mer. Klipp av hyssingen når bjellen er ferdig formet. Gjør det samme med den andre trådenden.
4. Lag en sløyfe ved å klippe et stoffbånd, ca 36 cm, og krysse endene. Pass på at "beina" som stikker ut er like lange.
5. Før sammen løkken med de kryssede endene, slik at det blir to løkker på høyre og venstre side. Dette er begynnelsen på sløyfen din.
6. Ta en bit hyssing i samme farge som stoffbåndet og vikle det rundt midten, der stoffbåndet er krysset. Knyt hyssingen og trekk til. Nå er sløyfen ferdig.
7. Klipp av hyssingens løse ender, og stoffbåndets "bein" dersom du ønsker det.
8. Varm en limpistol, ha litt lim på gavebåndets knute på pakken og lim fast sløyfen.

Kubbelys av gamle duftlys

sprer en herlig duft

Å smelte lysstumper til kubbelys er et veldig godt eksempel på gjenbruk, og rester av gamle duftlys kan også bli som nye. Ikke sjelden brenner duftlys som en grotte, og når det ikke er mer igjen å brenne i bunnen, er kantene av glasset fortsatt fulle av velduftende stearin. Da er det på tide å lage nye lys av de gamle.

SLIK GJØR DU:

1. Skrap bort gammel stearin fra kantene. Sett en ferdig veke med bunnplate (fås kjøpt i hobbybutikker) på bunnen av et stort ildfast glass og legg duftlysbitene rundt veken.
2. Ha litt vann i en kjele og sett glasset med lysbitene i vannet. Når vannet koker, smelter stearinen i glasset.
3. Lås fast veken slik at den blir stående rett, her har vi brukt to spisepinner.
4. Når all stearinen er smeltet, tas glasset opp, slik at stearinen avkjøles og stivner. Nå er lyset klart til bruk, og det dufter akkurat like godt i det nye glasset.













Søte sløyfer

av polkastenger

Sløyfen har utvilsomt klatret høyt på listen over julesymboler. Det er sløyfer overalt: på treet, på bordet, på pynten og på gavene. Og nå fortsetter vi, ved å lage sløyfer av et annet klassisk julesymbol - nemlig polkastangen. Ved hjelp av varme, smelter du disse mintduftende godsakene om til søte dekorasjoner som til og med kan brukes på bakverk.

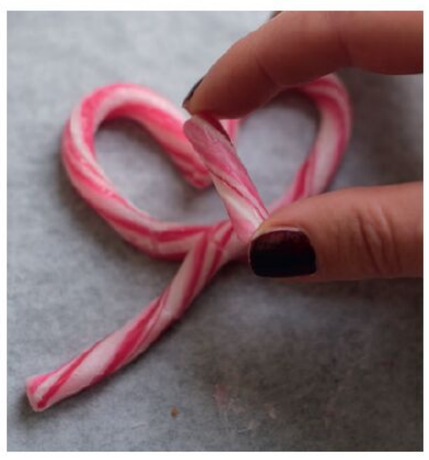
DU TRENGER:

Polkastenger
Bakepapir

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm ovnen til 120° og legg et bakepapir på en stekeplate.
2. Legg to stenger mot hverandre slik at de danner begynnelsen på en sløyfe. Knekk en tredje stang og legg en ca. 4 cm lang bit ved siden av det som skal bli en sløyfe.
3. Varm stengene i ovnen i ca. 6 minutter og sett deretter stekeplaten på et sted som tåler varme. Lag gjerne flere sløyfer av gangen hvis du vil ha mange, men du bør ikke lage flere enn fire, for du må jobbe raskt mens de er varme, og du rekker ikke å lage så mange før de stivner.
4. Bøy krokene varsomt inn mot punktet der stengene krysser hverandre. Det er varmt, og du kan brenne deg, så vær forsiktig. Stengene kommer til å knekke, men du kan skjøte dem ved å trykke dem sammen hvis de er varme nok.
5. Bøy den nederste delen av stengene noe, dette er sløyfebåndet.
6. Avslutt ved å forsegle med den tredje lille biten over hele ”krysset”. Jo mer du trykker, desto bedre fester stengene seg, men du risikerer at de sprekker.
7. La sløyfene avkjøles og stivne helt. Bruk sløyfene der du ønsker. De bør oppbevares tørt og i romtemperatur.









Gylne spiraler

i det grønne

Vakre, stilrene juletredekorasjoner, som er rasende enkle å lage. Så når du først er i gang, må du ikke bli overrasket om du lager nok til et helt tre!



DU TRENGER:

Aluminiumsfolie (eller en tube du kan gjenbruke)
Grillspyd
Saks
Nål/spiker
Tråd

SLIK GJØR DU:

1 Marker 1 cm brede remser på aluminiumsfolien ved å risse i den med et grillspyd. Fortsett å risse diagonaler, slik at hver remse blir til to like lange og smale trekanter. Klipp dem ut.

2 Nå snurrer du hver kile til en spiral. Snurr aluminiumsfolien rundt grillspydet og bruk den som motstand for å stramme trekantsnurren. Snurr hele metallkilen, og dra den deretter ut til en spiss spiral.

3 Bruk en hammer og nål eller spiker til å lage et hull i den brede enden. Tre gjennom en tråd på 20 cm og knytt den sammen, slik at du kan henge opp spiralen.

















Polkastang

fylt med julegodteri

Julegodteri er alltid en gave som blir satt pris på. Hvis godteriet er pakket inn på en hyggelig måte, blir gaven minneverdig, også etter at den er spist opp. Og ekstra morsomt blir det hvis godteriet er gjemt inni en polkastang! En morsom aktivitet, herlig gjenbruk og en svært så overraskende innpakning.

INGREDIENSER

2 korte pappruller
1 lang papprull
Blyant
Målebånd
Skalpell
Saks
Teip
Silkepapir
Røde stoffbånd
Godteri til å fylle med

SLIK GJØR DU:

1. Marker fem like deler med blyant på en liten papprull (prøv å bruke et målebånd som er 2 cm bredt, da kan det være lettere å få helt like deler).

2. Fest en teipbit langs hele lengden. Skjær ut linjene med en skalpell eller skarp kniv, men ikke over teipen. Fjern teipen og åpne mellom de fem delene, slik at rullen bøyes.

3. Klipp opp den andre lille rullen på langs, og fortsett å klippe den i fire like deler. Klipp spisser ved åpningene.

4. Del opp rullen med de fem delene, og legg en av de fire løse delene utenpå to deler. Fortsett å dele opp den andre rullen. Teip fast både over og under. Gjenta med alle delene til du får en U.

5. Lag skaft: Klipp noen cm av den lange rullen og trykk sammen slik at den kan føres inn i U-en. Nå har du laget en stokk.

6. Rull inn stokken i silkepapir og vri på papiret slik at det låser seg. Fyll rullen med godteri - twist eller annet som er pakket i papir er et godt alternativ, da disse holder seg ferske.

7. Avslutt med å surre et silkebånd rundt stokken. Fest båndet inne i rullen ved å dekke det til med en flik av silkepapiret.















Røde julestjerner

av papir

Julens blomster er nok den vakreste julepynten, og det er vanskelig å se for seg en jul uten dem. Det samme gjelder juleverkstedet. Ingen jul uten juleverksted. Hva sier du til å kombinere de to? Da kan du lage vakre, røde julestjerner som holder helt til påske, eller enda lenger.



DU TRENGER:

Rødt kreppapir, lyst og mørkt
Lysegult kreppapir
Grønn blomsterteip, lys og mørk
Ståltråd
Blyant
Linjal
Saks
Limpistol









SLIK GJØR DU:

1 Tegn av malene på side 129 på tykt papir/papp og klipp dem ut.

2 Slik lager du kronblader: Mål opp 5 stk 10X10 cm store ruter på både lyse- og mørkerødt kreppapir og klipp ut. Tegn en diagonal på rutene og klipp ut, slik at du får 10 mørkerøde trekanter, og 10 lyserøde.

3 Legg to trekanter med samme rødfarge mot hverandre, slik at kreppapirets linjer går som en V. Legg dem på hverandre og lim sammen langs kanten med en limpistol. Brett den limte kanten. Gjenta med samtlige trekantpar.

4 Legg en limt trekant slik at du har papiret med rendene som en V. Se godt etter hva som er opp og ned. Legg på malene, den store på lyserødt og den lille på mørkerødt. Tegn av og klipp ut til kronblader.

5 Mål opp ståltråd og klipp til 5 stk. 12 cm lange pinner og ytterligere 5 stk. 20 cm lange.

6 Lim ca. 4 cm nedenfor den brettede kanten, og legg raskt på en pinne av ståltråd. De lange til de lyserøde og de korte til de mørke. Brett over papiret slik at ståltråden limes inn i bretten.

7 Åpne kronbladet og glatt det ut. Surr en ca. 10 cm lang bit av blomsterteipen rundt bunnen av kronbladet og fortsett nedover ståltråden. Gjør det samme på alle kronblandene.

8 Nå skal vi lage pistillene. Klipp en cm bred remse av det gule kreppapiret og dra det ut til dobbelt bredde. Vri sammen til en tynn tråd og klipp det i åtte like deler. Brett dem på midten som en V som står opp-ned. Dra ut 14 cm av den lysegrøne blomsterteipen og surr den rundt den gule V-en av kreppapir. Fortsett å surre blomsterteipen slik at den blir som en lang pinne. Lag ytterligere syv stykker og surr dem sammen. Fest dem sammen med enda mer lysegrønn blomsterteip.

9 Nå er det på tide å lage selve blomsten. Legg et mørkerødt kronblad ved pistillene og fest det ved å vikle ståltråden rundt pistillene. Fortsett med de resterende 4 mørkerøde blomsterbladene, og deretter med de store lyserøde bladene. Surr ekstra stramt med det siste bladets ståltråd, slik at alt holdes sammen.

10 Surr en lang bit mørkegrønn blomsterteip rundt hele stilken. Bøy blomsterbladene forsiktig ut og dra litt i kreppapiret, slik at det likner juelstjernens litt taggete blader. Nå er du ferdig!






Til julebordet

Julelunchen, med sitt bugnende koldtbord, er en av de mest klassiske tradisjonene vi har i Norge. Vi har alle våre egne favorittretter og oppskrifter som har blitt laget i familien i generasjoner, samt enkelte retter som bare ”må” være med hvert eneste år. Da er det ikke så enkelt å gjøre plass til nye varianter. Her er noen av mine favoritter som jeg synes passer utmerket til jul. Hvis de ikke allerede finnes på julebordet ditt, vekker de forhåpentligvis nysgjerrigheten din, og hvem vet? Kanskje noen av dem til og med kan bli en ny julelunchfavoritt hos deg også?

Julebuffetens syv turer

I vårt naboland Sverige er det en tradisjon som sier at julebuffeten skal legges opp til at man skal gå sju turer for å forsyne seg. Dette er en tanke som kan være til god hjelp når du planlegger hva som skal stå på buffeten. Hvor mange retter skal det lages per tur? Eller kanskje du ønsker å hoppe over noen? Det fine med denne typen servering, er at hver rett, og hver tur, får sin velfortjente oppmerksomhet. Slik kan man smake på hver eneste sildesort, og la de gode pølsene få sin plass, slik at de ikke blir glemt der de ligger bak den varme ribba.

Og dessuten skal vi ikke glemme at det er både sunt og godt med en liten oppstiver (eller kanskje sju, da) mellom hver runde. Da blir måltidet og omgivelsene fylt av energi.

Har du ennå ikke prøvd å lage en klassisk julebuffet med sju turer, bør du absolutt gjøre det i år!

Tur 1: Sild

De fleste ulike sildetyper i forskjellige sauser, både klare og kremede. Dessuten også sildesalat.

Tur 2: Laks og øvrig fisk

At laks er en favoritt sees tydelig på de mange forskjellige tilberedningsmåtene: gravet, kaldrøkt, varmrøkt og ovnsbakt. Her finnes også fiskepaté, skalldyr og egg.

Tur 3: Kaldskåret

Kaldskåret kjøtt bør absolutt få sin egen tur, og her finner vi også den herlige juleskinken. Sett gjerne fram fat med flere typer skinke/ribbe og pølse, samt paté, postei og sylte. Serveres med rødkål, surkål, sennep, eplemos og rødbeter.

Tur 4: Småvarmt

Kjenn på ordet – småvarmt. En tur som kan oppfattes som hovedrett, men som inneholder så mye godt! Kjøttboller, små røkte pølser, ribbe og medisterkaker.

Tur 5: Oster

Det er kanskje overraskende, men osten har en egen tur. Klassikerne er cheddar, stilton og edamerost, men bland gjerne inn både kremost, muggost og vellagrede oster. Du finner flere inspirerende oppskrifter til denne turen lenger bak i bokasinet.

Tur 6: Dessert

Dette er kanskje høydepunktet for noen? Klassiske juledesserter er riskrem og karamellpudding, eller julekaker som sandkaker eller rosettbakkels, som kan serveres med multekrem.

Tur 7: Julegodteri

Ett bugnende godtebord som mange mener gjerne kan stå i flere dager. Julekaramell, knekk, konfekt, marsipan, mintsjokolade, polkagriser og nøtter … listen kan gjøres lang. Hvis du vil prøve noen nye, morsomme søtsaker i år, finnes det en hel del søte godsaker som du enkelt finner i kapittelet ”Søtt & godt”.

Sildetartar

med parmesanflarn

Sild har en selvfølgelig plass på julebordet, men det er ikke så vanlig å servere en festrett med sild. Hvorfor ikke, egentlig? Så godt, så enkelt, så billig, og dessuten sunt.

Her er en festlig silderett der jeg har gått ut fra en klassisk tartar - altså den som vanligvis er en blanding av rå laks og/eller tunfisk som hovedingredienser. Her er den servert med sprø parmesanflarn som også bidrar til feststemningen. En sildetartar kan servers på gløggfest, eller som en forrett i julen. Eller hvorfor ikke på nyttårsaften?

DU TRENGER:

(8–10 pers)

2 glass soldbærsild
1 sølvløk
4 stilker stangselleri
150 g parmesan















SLIK GJØR DU:

1. Skjær sildebiter i centimeterstore firkanter og legg i en skål.
2. Finhakk løk og skjær selleri i små biter.
3. Bland sammen alt.
4. Parmesanflarn: Sett ovnen på 200 grader. Grovriv osten og legg i flate hauger med ca. 5 cm i diameter på et stekebrett dekket med bakepapir. Stek i ovnen i ca. 5 minutter.
5. Fordel gjerne sildetartaren i stetteglass. Pynt etter smak og topp med et parmesanflarn. Server den festlige silderetten - tartar i rekordfart!



Borsjtj

den julerøde suppen

Vi har som tradisjon å ha suppe lille julaften. De kommende dagene er fylt med en mengde godsaker, og det passer bra å begynne med en smakfull suppe. Når man har en hel del å gjøre lille julaften - alt fra å pusse sølvtøy til å pakke inn julegaver og forberede maten, er det perfekt med en suppe som lager seg selv. Med sin vakre julerøde farge, er borsjtj som skapt for dagene før julaften.

DU TRENGER:

2 gule løk
500 gram ferske rødbeter
2 hvitløksbåter
2 gulrøtter
3 poteter
1 pastinakk
200 gram sellerirot
250 gram hvitkål
3 ss olje
1 1/2 liter vann
3 ss grønnsaksfond
2 ss rødvinseddik
1 ss estragon
3 laurbærblad
salt og sort pepper

SLIK GJØR DU:

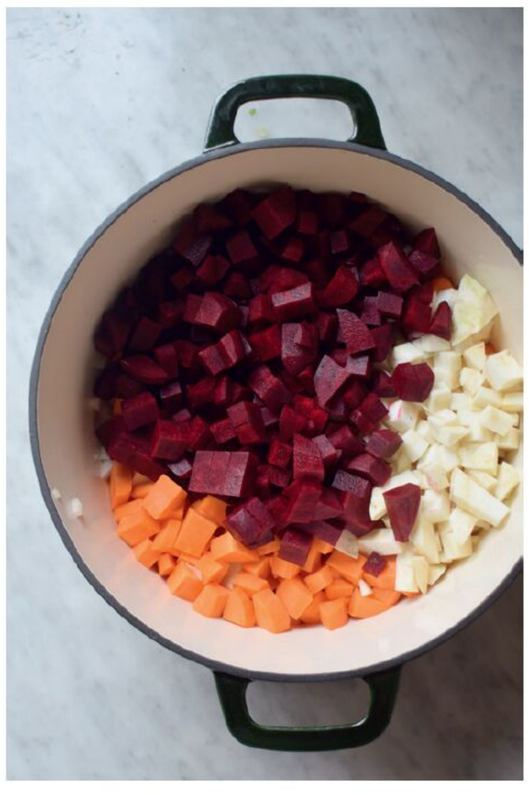
1. Skrell rødbeter, potet, gulrøtter, pastinakk, rotselleri, løk og hvitløk. Løken skal finhakkes, mens resten skjæres i terninger. Hvitkålen skal strimles.

2. Varm olje i en stor kjele og ha i alle grønnsakene. Fres under omrøring i ca. 5 minutter.

3. Hell i vann, grønnsaksfond, estragon, laurbærblad, salt, pepper og eddik og la koke opp. Senk varmen og la småkoke i 20–30 minutter. Smak til med salt, pepper og eddik.

4. Server den rykende og velsmakende rødbetsuppen med rømme, masser av ternet sylteagurk og finhakket persille, og gjerne sammen med godt brød.







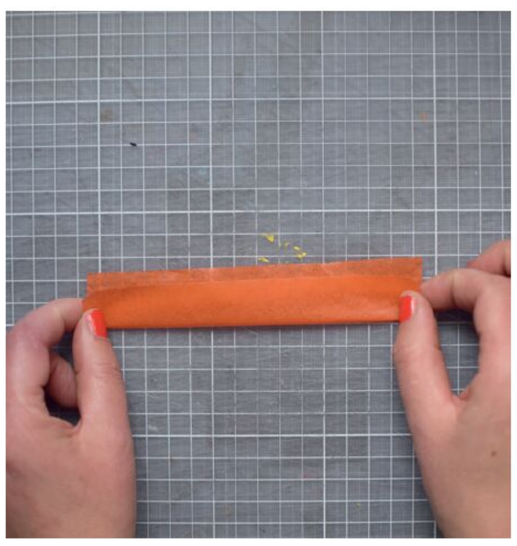


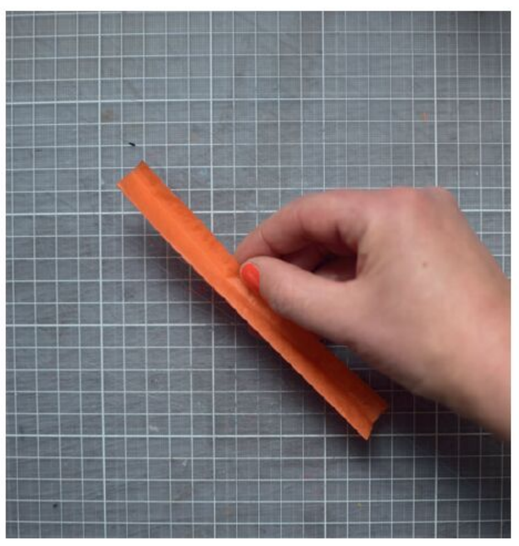
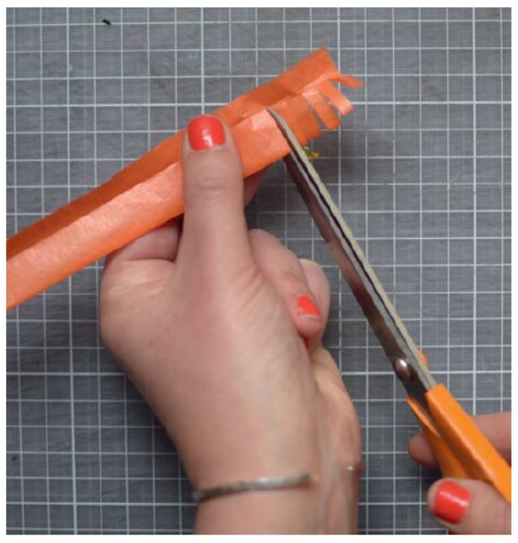
Mini-skinkespyd

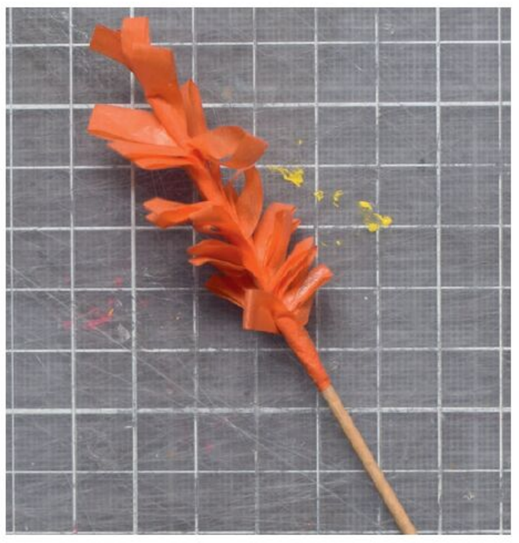
en klassiker i miniatyr

Bruker du spyd i juleskinken? Når man ser på gamle bilder fra et klassisk julebord, er det som regel plantet et stolt spyd med fargerikt silkepapir som viser hvor juleskinken er.

En skikkelig klassisk juleforberedelse som ikke er like vanlig i dag. Det er det på tide å gjøre noe med! Her i moderne utgave, i miniformat, til snittene. Slik gjør du bordet ekstra festlig!

DU TRENGER:

Silkepapir
Saks
Limstift
Tannpirkere

SLIK GJØR DU:

1 Klipp til en remse med målene 15 x 5 cm av silkepapir, og brett den på langs.

2 Lim med stift helt ytterst på den ene langsiden og lim sammen.

3 Brett løst ca. 1 cm fra kanten for å få en linje å klippe etter. Klipp deretter ganske tett inntil ryggen, slik at du får frynser i løkker.

4 Lim langs den uklipte og limte kanten.

5 Legg en tannpirker litt på skrå (se bildet) over limet.

6 Brett inn papiret og vri pinnen over silkepapiret, slik at papiret limes fast i en spiral.

7 Avslutt med litt ekstra lim, slik at enden sitter godt.



Grønnkålspai

godt til alt

Grønnkålspai er en super rett til julebuffeten! Ja, faktisk. Den er enkel å lage, den kan stå for seg selv som en egen rett, men den kan også være et tilbehør til alt annet – både kjøtt og fisk. Som du sikkert har sett, bugner det av grønnkål i butikkenes grønnsaksavdeling nå i desember, så det er en sunn og god sesongvare. Det er også perfekt med en pai som kan lages i forveien nå i julen. Og sist, men ikke minst - den smaker utrolig godt!

DU TRENGER:

Paideig:
125 g smør
3 dl hvetemel

Fyll:
500 g grønnkål
1 dl mandelflak
2 dl vellagret ost, f.eks. cheddar
2 dl melk
3 egg
1 ts salt
1 krm sort pepper

SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 200°. Elt raskt sammen smør og mel i en stor bolle til du har en jevn deigklump.

2. Ta fram en bakeform, ca. 24 cm, med avtagbar kant. Nå skal deigen trykkes ut. Dette tar litt tid, men vær tålmodig og pass på at deigen blir jevn og går oppover hele kanten. Sett formen med deigen i kjøleskapet i 30 minutter.

3. Imens vasker du grønnkålen og fjerner stilkene. Legg den i en kjele med lettsaltet vann og la den koke i 5 minutter til den har myknet noe. Klem ut væsken og legg kålen på en skjærefjøl. Skjær og hakk kålen.

4. Ta ut formen av kjøleskapet og prikk paiskallet med en gaffel. Sett bunnen på en rist midt i ovnen og forstek den i 10 min.

5. Visp raskt sammen melk, egg, salt og pepper i en bolle.

6. Ta ut det forstekte paiskallet og legg i kål, mandelflak og ost. Hell over eggeblandingen. Stek i midten av ovnen i ca. 25 min, til paien har fått en gyllen farge.

Ostefat

til jul

Ost spiser vi hele året, men ostefatet har kanskje en ekstra stor plass på bordet i desember. En liten ostebuffet med herlig tilbehør slår liksom aldri feil. Jeg føler meg også forpliktet til å nevne at gløgg og ost er en nærmest uslåelig kombinasjon. I tilfelle du har lyst til å bytte ut portvin med gløgg. Hvordan lager man et perfekt ostefat? Jo, med ostens treenighet! Det sies jo at alle gode ting er tre, og akkurat slik er det også på et perfekt ostefat. Kanskje dette kan bli et hett tips til den kommende høytiden?



Ovnsbakte druer

til ostefatet

INGREDIENSER

Klaser av blå druer
Olivenolje
Flaksalt
Evt. frisk rosmarin



SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 200°. Skyll druene og la dem renne godt av på et rent kjøkkenhåndkle.
2. Legg bakepapir på et stekebrett og fordel drueklasene. Spre stilkene litt, slik at klasene ligger så rett som mulig.
3. Drypp over olivenolje og strø over flaksalt. Hvis man liker rosmarin, kan man legge frisk rosmarin blant klasene.
4. Stek druene midt i ovnen i 20–30 minutter. Ta druene ut av ovnen og la dem avkjøles noe, da de er glovarme når de kommer ut av ovnen.
5. Legg klasene mellom forskjellige oster på et ostefat og server.

OSTEFATETS HELLIGE TREENIGHET:

- 3 forskjellige ostetyper gir den ultimate variasjon på ostefatet. En hard ost, som gruyère eller jarlsberg, en mild kremet ost som brie eller brillat savarin, samt en blåmuggost som gorgonzola eller saint agur. Man kan selvfølgelig bruke flere oster av hver type.
- 3 forskjellige typer frisk frukt og grønt. Noe friskt, som druer eller pærer, noe sprøtt, som selleri eller reddiker, og til slutt noe søtt, som syltetøy eller tørket frukt i biter.
- 3 forskjellige typer kjeks gir perfekt variasjon. Ingen ostefat er komplett uten salte kjeks, selvfølgelig, en grov kjeks for ekstra sprøhet, og deretter en nøytral kjeks, slik at osten kommer bedre fram.


SKOGSGLÖ

Ostejuletrær

koselig og morsomt

Gode enkle snitter til gløggen gjennom hele julen, som også bringer fram smilet – for det gjør vel disse ostejuletrærne, ikke sant? De er raske å lage, og du trenger verken stekeovn eller komfyr, du kan bare pynte i vei. Og hvis det er noe man ønsker seg i desember og i julen, så er det vel raske, enkle tips til å lage noe godt som dessuten er litt morsomt? Disse ostejuletrærne var noe jeg kom på da jeg våknet en gang i grålysningen og ikke fikk sove igjen. "Ja, vel, når jeg likevel ligger her og er våken, kan jeg jo like godt prøve å komme på noe jeg kan servere sammen med gløggen vi skal ha?" tenkte jeg for meg selv. Jeg klarer ikke å gjengi tankeprosessen nøyaktig, men jeg klarte i hvert fall ikke å sove mer når jeg først hadde fått ideen. I stedet var jeg nødt til å dra på butikken og handle alt jeg trengte. Jeg skal love deg at det ble vellykket! Jeg håper at du også liker dette, og at det gir deg en koselig stund på kjøkkenet, og ikke minst - gode snitter.

INGREDIENSER

Myk ost i trekantform, f.eks. Le vache qui rit
Gressløk
Saltstenger
Salte kjeks i rektangelfasong, for eksempel Tuc

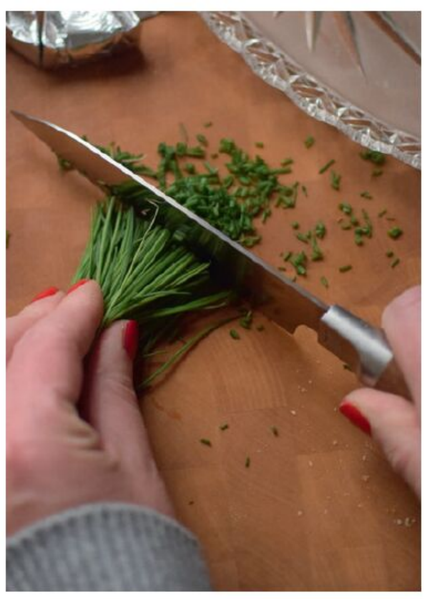
SLIK GJØR DU:

1. Finhakk gressløken og legg den på et fat.
   Del saltstengene i to på midten.

2. Ta folien av ostene og legg en av dem på en halv saltstang fra bunnen av trekanten og opptil noen centimeter inn. Trykk inn saltstangen så godt at du kan holde i treet med pinnen.

3. Trykk osten med pinnen inn i den hakkede gressløken slik at det fester seg et grønt dekke på den siden der pinnen ikke er.

4. Vri på osten og legg hele grantreet på en salt kjeks.
   Legg opp kjeksene på et serveringsfat og server.




Ostestenger

av butterdeig

Disse ostestengene er noe av det enkleste man kan lage, og de er alltid populære. De kan passe til gløggen, ostefatet eller en suppe - ja, der du ønsker noe salt og mettende sammen med noe annet. Det at de er så enkle å lage, bidrar også til at de er en gjenganger hjemme hos oss. Vi pleier å fordele dem på stekebrett, slik at de er klare til å settes i ovnen når som helst.

INGREDIENSER

1 pakke avkjølt butterdeig, 265 g
200 g edamer, eller annen godt saltet ost
1 egg

SLIK GJØR DU:

1. Ta ut butterdeigspakken av kjøleskapet og la den ligge i romtemperatur i 5 minutter. Grovriv edamerosten. Legg bakepapir på to stekebrett og forvarm ovnen til 200°C.

2. Rull ut butterdeigen og la den bli liggende på papiret. Strø den revne osten jevnt over deigen.

3. Skjær 3–4 cm lange remser fra den ene kortsiden. Det blir 10–12 remser til sammen. Vri forsiktig på remsene til lange spiraler. Legg spiralene varsomt over på bakepapiret på stekebrettet. Trykk den vridde butterdeigen noe sammen, og pass på at remsene ligger rett. Fordel samtlige remser på stekebrettene.

4. Knekk et egg i en liten skål, visp det sammen med en gaffel, og pensle ostestengene. Stek dem midt i ovnen i 10–15 minutter. Ta dem ut og la dem avkjøles noe før servering.











Blåskimmelgrotter

av pepperkakedeig

Dette er en helt fantastisk liten kake som passer suverent til gløggen. Søtt og salt i perfekt kombinasjon, og med ekte smak av jul, dersom man ønsker det. Og den består av bare to ingredienser. Hvis du ikke lager din egen pepperkakedeig, selvfølgelig. Blåskimmelgrottene er gode både kalde og varme, men når de serveres helt nystekte, rett fra ovnen, gir den myke osten en helt spesiell følese. Du kan med andre ord forberede et stekebrett som du setter i ovnen rett før du skal servere gløggen. Et lite supertriks nå i julen.

INGREDIENSER

Ca. 30 kaker:
500 g pepperkakedeig
140 g fast blåskimmelost

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm ovnen til 225 grader. Del deigen i 30 emner som hver veier ca. 15 g. Rull hver deigbit til en rund liten ball, og fordel ballene på stekebrett dekket med bakepapir.
2. Trykk enden av en vinkork forsiktig og jevnt ned i hver pepperkakeball, slik at det blir en grop i dem.
3. Grovriv blåskimmelosten og fyll gropene med så mye ost som mulig.
4. Stekes midt i ovnen i 5–7 minutter.
Og som sagt, server dem gjerne varme.







Purreløkpai med blå ost

godt som tilbehør eller snitter

Med mange klassikere på julebuffeten, er det ikke lett å tilføre noe nytt, men de rettene som fungerer perfekt som tilbehør og passer til det meste er det enkelt å få plass til. Som en god purreløkpai med kremet gorgonzola. Eller hvorfor ikke servere den som snitter til gløggen?

INGREDIENSER

1 pakke ferdig butterdeig
1 purreløk
5–6 sjalottløk
1–2 hvitløk
150 g gorgonzola dolce
1 dl valnøtter
Flaksalt
1 egg
Flytende honning

SLIK GJØR DU:

1. Forvarm ovnen til 220°.
2. Skyll og skjær purreløkens grønne del i 2 cm tykke skiver, den hvite delen skjærer du i 1 cm tykke skiver.
3. Skrell og skjær sjalottløken i tynne skiver.
4. Varm olivenolje i en stekepanne og stek sjalottløken myk. Legg den over på en tallerken.
5. Fortsett med mer olivenolje og purreløk, og stek til løken mykner. Press i hvitløk, og krydre med salt og pepper.
6. Rull ut butterdeigen rett på et stekebrett dekket med bakepapir, eller i en ildfast form. Prikk hele overflaten med gaffel.
7. Fordel purreløken jevnt over butterdeigen. La en liten kant av deigen være fri. Del osten i små biter og fordel dem over paien. Legg på sjalottløken til slutt.
8. Grovhakk valnøtter og strø dem over paien. Til slutt strør du over noen klyper flaksalt.
9. Visp et egg raskt sammen og pensle kantene av paien. Stekes midt i ovnen til paien har fått en gyllen farge og bunnen er gjennomstekt.
10. Ta ut paien og la den avkjøles noe. Drypp over flytende honning og server med en gang.













Juletre av pålegg

festlig på bordet









Et brett med spekemat eller annet kjøttpålegg er alltid populært, men kanskje ikke det mest julete du kan finne på til gløggfesten? Som vanlig ligger svaret i presentasjonen. Så hvorfor ikke presenter et herlig påleggsfat med ulike pølser, skinkeslag og oster i form av et juletre?

Så hvis du skal ha venner på juletreff i desember, foreslår jeg at du lager et påleggstre. Gjestene dine vil bli imponert!

DU TRENGER:

(forslag til ingredienser)

Ølpølse
Einerrøkt pølse
Salami
Spekeskinke
Ruccola
Rosmarinkvaster
Små cherrytomater
Emmentaler

SLIK GJØR DU:

1. Legg ut pølse og skinke etasjevis, slik som på bildet, eller bare helt hulter til bulter hvis du vil ha en tydeligere trefasong.

2. Legg ruccola mellom lagene, deretter rosmarin-kvaster og små tomater.

3. Skjær centimetertykke skiver av osten og stans ut stjerner. Legg en stor stjerne i toppen og mindre stjerner nedover grantreet. Ferdig!



Kremet sild

med eple, løk og to typer agurk

Hvis du er glad i sild, kan du virkelig være oppfinnsom. Man kan nesten tenke at alt man synes er godt kan legges ned sammen med sild, da sildefileter er svært takknemmelige å eksperimentere med. Spesielt med 5-minutterssild, som blir ferdig på bare 5 minutter. Her er en sprø og kremet sild med smak av både søtt og salt. Litt av alt, altså!

INGREDIENSER

1 pakke spiseklar kryddersildfilet
1 dl crème fraiche
1 dl rømme
1 eple
1 hel sylteagurk
10 cm fersk agurk
0,5 - 1 sølvløk
Salt
Hvit pepper

SLIK GJØR DU:

1. Skyll og tørk silden og skjær den i 1 cm brede biter. Legg bitene i en bolle.
2. Hakk løken og skjær opp 1 cm store biter av agurk og sylteagurk. Rens eplet og del det også i biter. Bland alt godt med silden.
3. Tilsett crème fraiche og rømme, og smak til med salt og hvit pepper.
4. Ha alt sammen over i en fin krukke, og server som en del av sildebordet, eller på grovt brød/knekkebrød som snitter eller forrett.






Julebuffetens sjekkliste

Mat

- ☐ Juleskinke
- ☐ Ribbe
- ☐ Fenalår
- ☐ Kjøttkaker
- ☐ Sosisser
- ☐ Julepølse

- ☐ Sylte
- ☐ Postei
- ☐ Janssons fristelse
- ☐ Grønnkål
- ☐ Rødkål

Laks:

- ☐ Gravet
- ☐ Kaldrøkt
- ☐ Varmrøkt

Sild:

- ☐ Sursild
- ☐ Kryddersild
- ☐ Sennepssild
- ☐ Annen sild

Annet:

- ☐ Sildesalat
- ☐ Rødbetsalat
- ☐ Julesalat
- ☐ Potet
- ☐ Egg

Tilbehør

- ☐ Rømme
- ☐ Hakket løk
- ☐ Svisker
- ☐ Eplemos
- ☐ Sylteagurk
- ☐ Rødbeter
- ☐ Solbærgelé
- ☐ Cumberlandsaus
- ☐ Gravlakssaus

Sennep:

- ☐ Dijon
- ☐ Søt, sterk
- ☐ Grov

Brød:

- ☐ Vørter
- ☐ Grovt
- ☐ Fint
- ☐ Knekkebrød

Ost:

- ☐ Cheddar
- ☐ Vestavind
- ☐ Edamer
- ☐ Stilton
- ☐ Kjeks

Annet:

Annet:

Det søte bordet

- ☐ Riskrem
- ☐ Lussekatter
- ☐ Pepperkaker
- ☐ Myk kake
- ☐ Fattigmann
- ☐ Rosettbakkels
- ☐ Småkaker
- ☐ Godteri
- ☐ Knekk
- ☐ Marsipangris
- ☐ Polkagriser
- ☐ Skumnisser
- ☐ Karamell
- ☐ Mintsjokolade
- ☐ Rocky road
- ☐ Konfekt
- ☐ Nøtter
- ☐ Fiken/Dadler
- ☐ Klementiner
- ☐ Appelsiner
- ☐ Epler

Annet:

Drikke

- ☐ Gløgg
- ☐ Juleøl
- ☐ Julebrus
- ☐ Snaps
- ☐ Vin
- ☐ Musserende

Drinker:

- ☐ Sprit
- ☐ Blandevann

- ☐ Is
- ☐ Avec
- ☐ Brus/mineralvann
- ☐ Juice
- ☐ Saft
- ☐ Kaffe
- ☐ Te
- ☐ Varm sjokolade

Annet:

Bruk denne sjekklisten som inspirasjon når du planlegger og fordeler julens herlige måltider. Hva skal være med? Hva vil du stryke? Og hvem gjør hva?

Søtt & godt

Julen er en tid der jeg koser meg hver eneste dag. Bokstavelig talt. Det omfatter blant annet en buffé av hjemmelaget julegodteri, for det er tradisjon hjemme hos oss. Når jeg lager egne søtsaker, kan jeg få dem akkurat slik jeg vil og prøve ulike smaker og kombinasjoner. Både når det gjelder klassikere og nye oppskrifter. Og ettersom jeg elsker å pusle med slikt, liker jeg selvfølgelig å kombinere gode smaker og smarte triks, slik at sluttresultatet blir dekorativt og en fryd for både øyet og ganen.

Saftige lussekatter

med mandelfyll

Lussekatter med deilig kransekakefyll er noe av det beste du kan tenke deg i desember. Godt pluss masse annet godt, blir jo så klart enda bedre. Og i dette tilfellet: enda saftigere! Dessuten er de en fryd for øyet! Hvor nydelige er ikke de klassiske lussekattene i alle sine forskjellige fasonger? Snitter du deigen, blir de enda finere enn den helt glatte varianten. Det er bare å sette i gang å bake!

DU TRENGER:

50 g gjær
5 dl melk
1 g malt safran
1,5 dl sukker
0,5–0,75 ts salt
150 g smør, romtemperert
900 g (1,4–1,5 l) hvetemel
egg til pensling

Fyll:
200 g smør
200 g kransekakemasse

Sukkerglasur:
75 g smør
2 dl perlesukker

SLIK GJØR DU:

1 Begynn med å ta ut smøret så det blir romtemperert. Smuldre gjæren i en bolle (gjerne bollen til en elte-maskin) og varm melken til fingervarm. Hell litt av den varme melken over gjæren og rør til gjæren begynner å løse seg opp. Tilsett resten av melken. Visp/rør til gjæren er helt oppløst.

2 Tilsett safran, sukker og salt, og bland ingrediensene godt. Ha i litt mel, om lag 1/3 av mengden, og rør godt. Bland inn smøret. Tilsett mer mel til du har en fin, blank og smidig deig.

3 Dekk til bollen med plastfolie og et kjøkkenhåndkle og la deigen heve i ca. 1 time.

4 Lag mandelfyllet. Riv kranse-kakemassen på et rivjern og ha den i en skål sammen med romtemperert smør. Rør godt.

5 Forvarm ovnen til 220°. Hell ut deigen på en lett melet arbeidsbenk og elt den sammen. Del deigen i 2 emner og kjevle ut et emne av gangen. Fordel halvparten av kransekakeblandingen over hele overflaten og brett deigen i tredjedeler, se bildet. Kjevle ut den brettede deigen slik at all luft blir presset ut og deigen blir flat.

6 Skjær ca. 2–3 cm brede rem-ser og rull sammen endene til store S-er. Legg lussekattene på et stekebrett dekket med bakepapir, og la dem heve under et rent kjøkkenhåndkle i ytterligere 30 minutter. Deigen gir 24–36 stk.

7 Visp et egg med gaffel og ha en teskje kaldt vann i egget (for å opprettholde hevingen av deigen når den pensles). Pensle varsomt over hele lussekatten. Stekes midt i ovnen i 8-10 minutter. Avkjøles på rist.

8 Smelt smør og hell opp sukker i en dyp tallerken. Pensle smør på lussekattene og dypp dem i sukkeret. Server.





















Sjokoladeboller

små røde julekuler

Det som er litt morsomt med julen, er at man med enkle triks kan gjøre noe man liker hele året litt mer julete. Som sjokoladeboller, for eksempel. En godbit man kan lage hele året, og som man i utgangspunktet ikke tenker på som typisk julesnacks. Tilsett litt farge og et julekuleoppheng, og vipps blir sjokoladebollen til en julekule.

DU TRENGER:

ca. 20 stk

100 g smør
2,5 ss kakao
4 ss perlesukker
4,5 dl havregryn
1 ss væske (vann, kaffe, hasselnøttlikør ...)

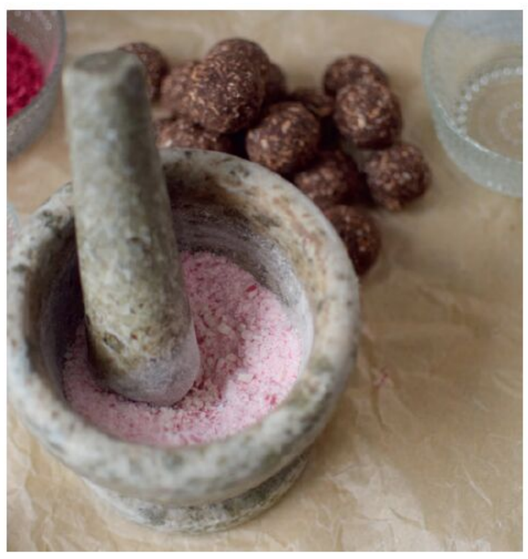
Topping: kakestrø, knuste polkagriser, kokosflak, perlesukker, hakkede nøtter eller noe annet du kan rulle bollene i, konditorfarge.

SLIK GJØR DU:

1. Bland alle ingrediensene til en stor ball i en bolle. Ønsker du ulike smaker/væsker til samme deig, venter du med å tilsette væske. Del deigen i ønsket antall emner, og ha hvert emne i en egen bolle, slik at du kan tilsette ønsket væske.
2. Forbered de toppingene du har valgt i ulike skåler. Hvis du vil gi bollene ekstra julestemning, kan toppingen farges med konditorfarge. Drypp i fargen dråpevis, da den kan endre seg raskt, avhengig av hvilken topping du har valgt.
3. Har du mulighet til å plukke opphenget av noen julekuler, blir resultatet ekstra fint!
4. Rull så bollene i skålene med topping og trykk inn et julekuleoppheng. Oppbevar kulene i kjøleskapet fram til servering. Pass på at ingen småbarn får tak i boller med krok på!









Kakaobar

alltid lett tilgjengelig

En kopp varm sjokolade må vel være det koseligeste man kan gi seg selv? Hvis det er noe man virkelig bør unne seg i desember, er det litt egenpleie, og når den smaker godt i tillegg, kan det vel ikke bli bedre?

En trend som har spredd seg lynraskt de siste vintrene, er å lage en sjokoladeduftende bar hjemme. En liten hylle, eller et brett med kopper og ulike ingredienser til en rykende kopp varm sjokolade. Da har du alltid en varm kopp kakao for hånden til deg selv, eller til gjestene dine.

Hva baren bør inneholde, er så klart opp til deg, men sjokoladepulver/ferdig kakaoblanding, minimarsh-mallows og polkastenger er et minimum. Og dessuten bør du selvfølgelig ha varm melk og lettvispet krem.

En variant som tar det hele til et nytt nivå, er å bruke yndlingssjokoladen din, eller fylt sjokolade. Bruk dem som smakssetter i den varme melken, eller riv litt sjokolade over den varme kakaoen rett før servering.













Desemberfrokost

lag en herlig morgenstund

Vi er vanedyr, men vi er også interessert i trender og moter. De fleste kan nok skrive under på at vi spiser forskjellig mat til middag hver dag, men til frokost kan vi gjerne spise det samme hver morgen hele året. Fortjener ikke årets koseligeste tid en skikkelig herlig frokost med sesongens krydder og frukt?

Sitrusfrukt hører julen til, av den enkle grunn at det er sesong for dem, så vi er mange som har store mengder appelsiner og klementiner hjemme. Da er det enkelt å inkludere denne vitaminrike frukten i dagens første måltid, slik at vi kan starte dagen med et skikkelig energikick!

Appelsin og klementin er som skapt for å krydres med julens fyldige, men milde krydder, som kanel, ingefær og kardemomme.

På yoghurt eller kefir, sammen med biter av knekkebrød, blir det en herlig frokostskål. Granateplekjerner er også godt - for både øyet og helsen. Der har vi den - den perfekte desemberfrokosten!





Physalis

så utrolig godt!

Har du smakt physalis i hvit sjokolade? Hvis ikke, kan jeg gratulere deg! Da har du noe helt fantastisk i vente! Du vet, når to ting bare er perfekte sammen – som pepperkake og blåmuggost, eller eple og kanel? Sånn er det med physalis og hvit sjokolade, også. Dessuten blir det skikkelig fint med physalisens beskyttende blader som er gode å holde i, både når du dypper den i sjokolade, og når du spiser den som en liten snacks. A match made in heaven!

INGREDIENSER

1 plate hvit sjokolade
2 esker physalis

SLIK GJØR DU:

1. Åpne en physalis forsiktig, slik at ikke skallet går i stykker, og brett bladene bakover. Ta tak i bladene og snurr dem til de låser seg. Gjør det samme på all physalisen og legg dem til side.

2. Kok opp vann i en kjele og legg en ildfast skål over. Knekk opp den hvite sjokoladen og smelt den. Pass på at vannet aldri koker så voldsomt at det kommer damp i sjokoladen.

3. Løft en physalis etter bladene og dypp den i den smeltede sjokoladen. Løft den opp og la den renne av. Sett den deretter på bakepapir.

4. La sjokoladen stivne helt, gjerne over natten, før servering. Bruk gjerne physalisen til å pynte muffins eller kaker.







Reinsdyr av knekk

med saltkringler

Rudolf med den røde nesen er en kjær skikkelse i julen. Han er nok det mest kjente av nissens reinsdyr, men likevel kan man si at han er en nykommer. De åtte navngitte reinsdyrene kommer fra diktet *A visit from St. Nicholas,* fra 1823, og dette diktet er grunnen til at reinsdyret ble et symbol på julen i amerikansk kultur, og deretter i vår egen. Kan du navnet på alle reinsdyrene? Kanskje det er noe du kan øve på og briljere med på gløggfesten? Dasher, Dancer, Prancer, Vixen, Comet, Cupid, Donner og Blitzen. Men Rudolf er altså ikke med her. Han dukket først opp i en barnefortelling fra 1939, som i 1949 ble til sangen *Rudolf er rød på nesen*. Vi får be de andre åtte reinsdyrene om unnskyldning, for her er det Rudolf som får bli til ekstra velsmakende knekk.

INGREDIENSER

2 dl sukker
2 dl fløte
2 dl sirup

Saltkringler
Røde non stop
Mørk kokesjokolade

SLIK GJØR DU:

1. Hell alle ingrediensene i en tykkbunnet kjele. Rør dem sammen og la dem koke opp. La blandingen småkoke til den har nådd en temperatur på 125°–127°, eller til den klarer kuleprøven i kaldt vann. Rør om av og til.

2. Sett ut 40–50 former på en stekeplate. Knekk saltkringler på midten, til to 9-tall. Hell knekken forsiktig over i formene. Husk at det er glovarmt! Legg en rød non stop rett under midten og sett de to halve saltkringlene over. Trykk dem litt ned, slik at endene skjules av knekken. La dem stivne.

3. Smelt kokesjokoladen og dypp noe tynt og spist, for eksempel et grillspyd, i sjokoladen. Tegn øyne mellom non stopen og saltkringlebitene.







Skumnisser

grillet i peisen

Er det jul, med bål i peisen og en pose skumnisser i skapet?
Da steller du raskt i stand en liten julekosestund!

Du har sikkert grillet en og annen marshmallow i ditt liv, og dette er en julevariant som kanskje smaker enda bedre. For den karakteristiske skumnissesmaken, sammen med duften av et varmende bål får deg raskt i julestemning!

Og hvis det nå, mot formodning finnes noen hjemme hos deg som ikke har lyst til å grille nisser, er det ingenting i veien for å spise dem slik de er!

Bare husk å ha lange grillspyd, særlig hvis du har barn som skal være med å grille!





Risboller

i juledrakt

Det finnes som sagt enkelte godbiter man gjerne lager gjennom hele året, men som med en ekstra julevri likevel kvalifiserer som julegodteri. Som denne klassikeren som fortjener litt oppmerksomhet: risbollen. Dette er en grunnoppskrift der du enkelt kan tilsette appelsinskall for å smakssette sjokoladen, eller du kan blande inn nøtter og tørket frukt.

INGREDIENSER

5–6 dl puffet ris
Ca. 250 g sjokolade



SLIK GJØR DU:

1. Bryt sjokoladen i biter og legg den i en ildfast skål. Smelt sjokoladen over kokende vann, men pass på at det ikke kommer damp i sjokoladen. Rør til all sjokoladen har smeltet.

2. Sett skålen med den smeltede sjokoladen til side og tillsett puffet ris. Rør godt til all risen er dekket av sjokolade.

3. Sett fram muffinsformer på et brett eller en stekeplate og fordel røren i formene (ca. 2 ss i hver).

4. Sett brettet eller stekeplaten i kjøleskapet til avkjøling. Når risbollene har stivnet helt, er de klare til servering.





Helenas florentiner

søtt og sprøtt

I London fikk jeg øye på en pakke med sjokoladeknapper som var dekket med frukt og nøtter, og på pakken sto det 'Florentinas con naranjas'. Det var noe med de sjokoladebitene som fikk meg til å ville lage min egen variant, mer som en kake, og fylt med ingredienser som kan gi smak av jul. For så mye kan jeg si: Du kan selv velge ingredienser etter egne preferanser - for eksempel kan du bytte ut tørket frukt med rosiner eller tranebær, og pistasje mot hasselnøtt.

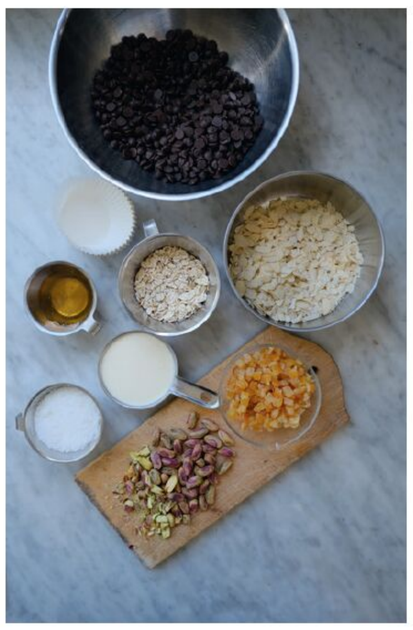
INGREDIENSER

1 dl kremfløte
1 dl sukker
0,5 dl flytende honning
2 dl mandelflarn
1 dl havregryn
1 dl pistasjenøtter
80 g kandiserte appelsinskall
150 g mørk sjokolade

SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 170 grader. Fordel 15 muffinsformer på et stekebrett.
2. Grovhakk pistasjenøtter og legg dem sammen med alle tørre ingredienser i en skål.
3. Kok opp fløte, sukker og flytende honning i en kjele. La koke i ca. 5 minutter, til blandingen har blitt gyllen som knekk.
4. Ta kjelen av varmen og bland inn de tørre ingrediensene.
5. Fordel blandingen jevnt i muffinsformene og trykk til. Sett kakene i ovnen og stek dem til de er gylne og sprø.
6. Sett kakene på rist for å stivne og avkjøles.
7. Ta av muffinsformene. Sitter papiret hardt, kan det tas bort ved å pensle på vann og vente et par minutter. Da er de enkle å fjerne.
8. Smelt sjokolade i vannbad og pensle på baksiden av kakene. Når sjokoladen har tyknet og stivnet litt, kan du lage mønster med taggene på en gaffel. La kakene stivne helt, og server.













Nøttekaker

med brunet smør og "julekuler"

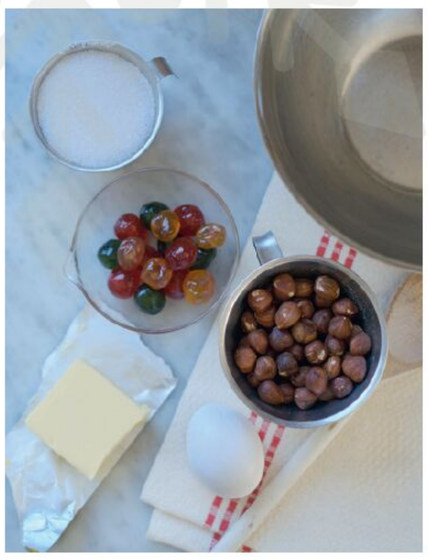
Mange har stått ved kakebordet og forsynt seg med hasselnøttkaker til alle årets tider. En klassiker, manges favoritt, og ettersom den er glutenfri, kan flere spise den. Kanskje den kan gjøres litt julete, slik at den kan bli en del av adventskosen? Med fargeglade cocktailbær får den lille kaken på seg julestasen, og brunet smør gir skikkelig god smak. Godt har blitt enda bedre!

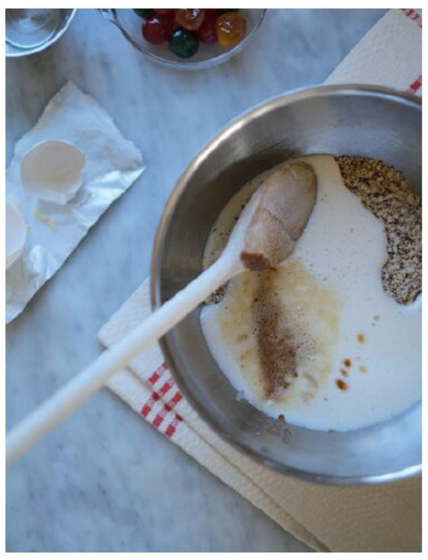
INGREDIENSER

200 g hasselnøtter
1 dl sukker
1 egg
50 g smør
20 cocktailbær

SLIK GJØR DU:

1. Varm ovnen til 175 grader. Mal hasselnøttene til grovt mel og hell melet i en bolle.
2. Pisk sammen egg og sukker og hell over nøttene.
3. Smelt smøret, og når det er helt smeltet, rører du forsiktig i kjelen i sirkler, slik at smøret beveger seg rundt og rundt. Fortsett til smøret blir knekkfarget og begynner å få en nøtteaktig duft. Hell smøret i nøtteblandingen, skrap ut alt smøret av kjelen med en slikkepott. Vend ingrediensene sammen, eller kna dem lett sammen til en deig.
4. Legg bakepapir på en stekeplate og rull deigen til små kuler (ca 20 g pr stk). Plasser dem på stekeplaten og trykk forsiktig inn cocktailbærene.
5. Stekes midt i ovnen i ca 15 minutter, til kakene er gylne og slipper bakepapiret. Sett til avkjøling.







Jule-stemning

Vi er mange som elsker å pynte hjemme og hente fram alt vi forbinder med julen. Men julestemning er så mye mer – det er noe du med små knep kan løfte frem og gjøre maksimalt ut av. Pass på å pusle, pynte, dekke på, bake, eller bare kos deg med levende lys og bål i peisen. Det viktigste er å forgylle tilværelsen i julen, og gjøre det du liker best - gå helhjertet inn for å få den magiske julestemningen. Her får du litt hjelp på veien.

Skap julestemning

raskt og enkelt

Kanskje savner du en liten bit av julen, av den stemningen og følelsen som bare dukker opp rundt juletider? Kanskje har du ikke rukket å få opp pynten - julestjernen i vinduet lyser med sitt fravær og ligger fortsatt pent nedpakket i esken som er merket JUL. Eller så har du fått pynten på plass, men likevel har du ikke kommet i stemning ennå. Her får du noen tips og råd til hvordan du får den rette følelsen via sansene dine.

1 Sjekk blomsterhyllen i den lokale matbutikken, eller stikk innom blomster-handleren og se om det finnes noen hyasinter som nesten er ferdig blomstret. Det de som dufter mest, og raskt gir god stemning hjemme hos deg. Klipp dem av fra løken i krukken og bruk dem som avskårne blomster.

2 Og når du først er i matbutikken – kjøp klementiner, en flaske julebrus, ferdige pepperkaker og en flaske gløgg. Vel hjemme legger du pepperkakene på et stekebrett og varmer dem i ovnen på 120 grader. Hell gløggen i en kjele og varm den også, før du lar den stå på lav varme. Legg klementiner i en skål, skrell to stykker og la dem ligge øverst. Nå kjenner du duftene i hele huset, og med en slurk kald julebrus, skal det mye til for at du ikke kommer i julestemning.
Tenn noen stearinlys og demp belysningen. Med det varme skjæret fra flammene i halvmørket blir det i hvert fall julestemning. Og som en bonus ser huset renere ut med en gang. Hvem legger vel merke til hybelkaniner og rot i den dempede belysningen?

3

4 Ingen jul uten julemusikk! Dette er kronen på verket, for hvem kommer ikke i julehumør når de klassiske julesangene smyger seg rundt deg. Det finnes utallige lister du kan streame, eller du kan lage din egen med dine personlige favoritter. Det viktigste er at det er et koselig gjøremål som får deg i ekte julestemning.


”For å få den rette
julestemningen, må
du gi alle sansene
en god dose.”



Tilbake for å bli

potpurri

For komme i skikkelig julestemning gjelder det å gi alle sanser en dose julemagi. Jeg kan ikke understreke nok at det er mer enn det øyet ser som skaper julestemning. Musikken, smakene – og kanskje særlig duftene – er det som skaper helheten.

Det er også noe spesielt med gjentagelser, som er med på å skape en ordentlig jul. Kan du forestille deg en jul uten duften av pepperkaker, hyasinter, gløgg og klementiner? Nei, det blir ikke ordentlig jul uten de samme duftene hvert år. Her kan du skape egne duftminner, en duft som er akkurat den duften du velger å skape, år etter år.

Jeg snakker om den gamle klassikeren potpurri.

Men det finnes potpurri, og det finnes potpurri, det er sikkert. De tørkede blomsterbladene og kvistene som ligger i skåler hvert år og egentlig ser litt rotete ut, er ikke de vi ønsker å ta fram til jul. Jeg snakker om å lage skåler med sånt som lukter godt, og samtidig ser julete ut.

Fyll en skål eller et brett med det som kan gå for å være potpurri: kongler, tørkede appelsinskiver, kanelstenger, stjerneanis og tørkede, hele lime. Dette blir vakkert, men dufter svakt, så for å skape en sterkere duft, kan du dryppe den duftoljen du liker best over det som ligger i skålen. Det finnes ferdige eteriske oljer å få kjøpt. Slik sprer juleduften seg i huset og skaper *din* jul!

Smarte juleknep

husmortips

Desember er ikke kjent for å ha mye dødtid. Denne måneden er fylt til randen med luciafeiring, adventskos, juleverksted med venner, pepperkakehuskonkurranser, gløgg med familien, julebord med kollegaer, avslutninger på dans, piano, fiolin … Da er disse snarveiene – tipsene som kan gi litt tid til overs – veldig kjærkomne!



Julepynt uten pynt

Noen ganger er det ikke bare julepynt som gir stemning hjemme. Bare det å ta fram de tingene som brukes ofte gir god stemning. For eksempel kan du ha stearinlys synlig framme, en skål med pepperkakeformer, eller du kan sette fram fruktskåler med røde epler og en masse klementiner. Dette er et smart knep for å pynte uten å pynte.



Puss messing-lysestaker med tomatketchup

Med to enkle trinn blir messinglysestakene og de andre messingdekorasjonene dine skinnende blanke igjen. Det kan feste seg mye stearin i messinglysestaker, så første kapittel i denne skinnende historien er å smelte det bort. Etterpå pusser du dem med det du har i skapet: ketchup!

Slik gjør du:

- Varm opp ovnen til 100 grader. Sett en rist midt i ovnen og et stekebrett med bakepapir under.
- Sett lysestakene opp ned, eller legg dem på siden hvis de er høye.
- Etter ca. 10 minutter har stearinet smeltet bort. Ta ut lysestakene og tørk bort rester med tørkepapir. Avkjøl lysestakene.
- Ta litt ketchup på en klut og puss messingen. Tørk av med en ren klut. Nå er messingen blank og skinnende igjen!

Puss sølv på et blunk

Man pleier å si at man ikke skal la finserviset og sølvtøyet ligge i skapet, men heller bruke det – og det gjør man lettest hvis sølvet er nypusset. Så nå er det på tide å åpne skuffene og pusse vakre gafler og skjeer – for det er fort gjort å pusse dem skinnende rene med dette husmortrikset.

Du trenger:

- Bolle/skål
- Aluminiuimsfolie
- Natron
- Kokende vann

Slik gjør du:

- Dekk bollen/skålen med aluminiumfolie og legg i bestikket.
- Strø et lag med natron over alt sølvet.
- Kok opp vann i en kjele og hell vannet over i bollen der sølvtøyet ligger.
- Nå begynner det å frese og boble - la det stå i noen minutter.
- Ta opp sølvet og legg det på et kjøkkenhåndkle. Puss sølvtøyet tørt og skinnende blankt.





Skrell hasselnøtter

En skrelt hasselnøtt har fortsatt det tynne innerskallet på, og når man baker, vil man gjerne fjerne det brune – dels for smakens skyld, men også for utseendets del. Å stå med en liten skarp kniv og skrape det bort, er en evighetsjobb – da er det enklere å bruke varme.

Slik gjor du:

- Varm opp en tørr stekepanne på høy varme og legg i hasselnøttene. Rist på pannen av og til.
- Etter en stund sprekker skallene og nøttene liksom hopper. Fortsett å riste pannen slik at ikke nøttene brenner seg.
- Ha de varme, ristede nøttene over på et kjøkkenhåndkle. Pakk inn nøttene og gni dem godt mot håndkleet, da detter skallet av.
- Hell de nyskrelte nøttene over i en skål og rist håndkleet utendørs/over søppelbøtten for å kvitte deg med skallene.

Skolde mandler

Mandler hører julen til, og de smaker aller best uten skallet, som kan være litt bittert. Mandler brukes i mange matretter og kaker, og ikke minst sammen med rosiner i gløgg nå i desember, så sørg for å fylle bokser med skoldede mandler – da er du klar!

Slik gjor du:

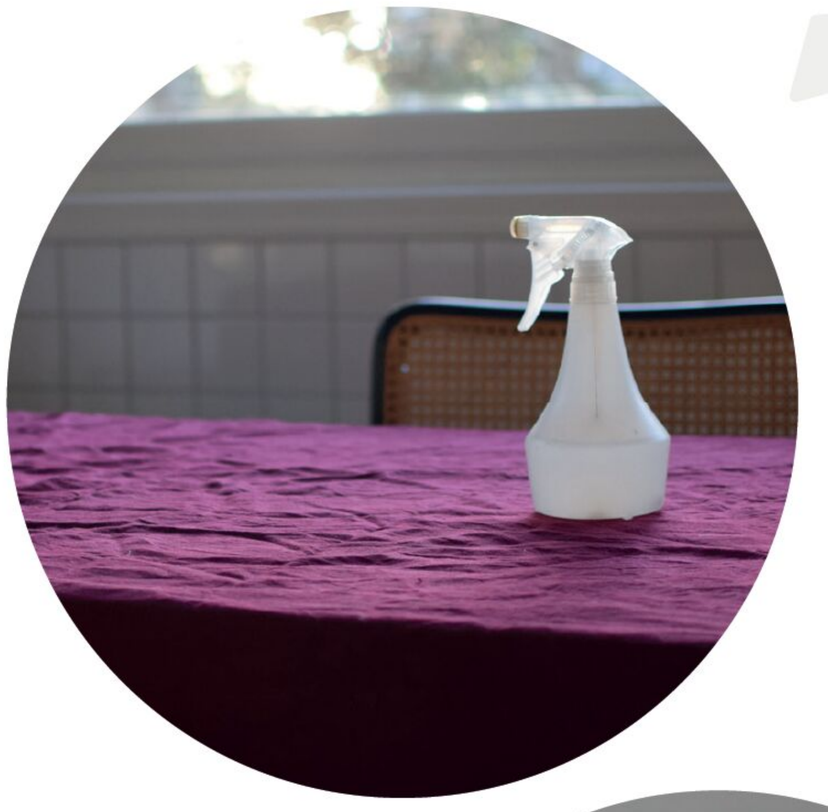
- Kok opp vann og mandler i en kjele og la det koke et par minutter. Hell av og skyll mandlene i kaldt vann. Hell av i en sil eller et dørslag.
- Ta en mandel og smutt ut den nakne mandelen fra det brune skallet. Legg mandelen på tørkepapir og la den tørke helt. Legg mandlene i en lufttett boks og oppbevar dem i kjøleskap.

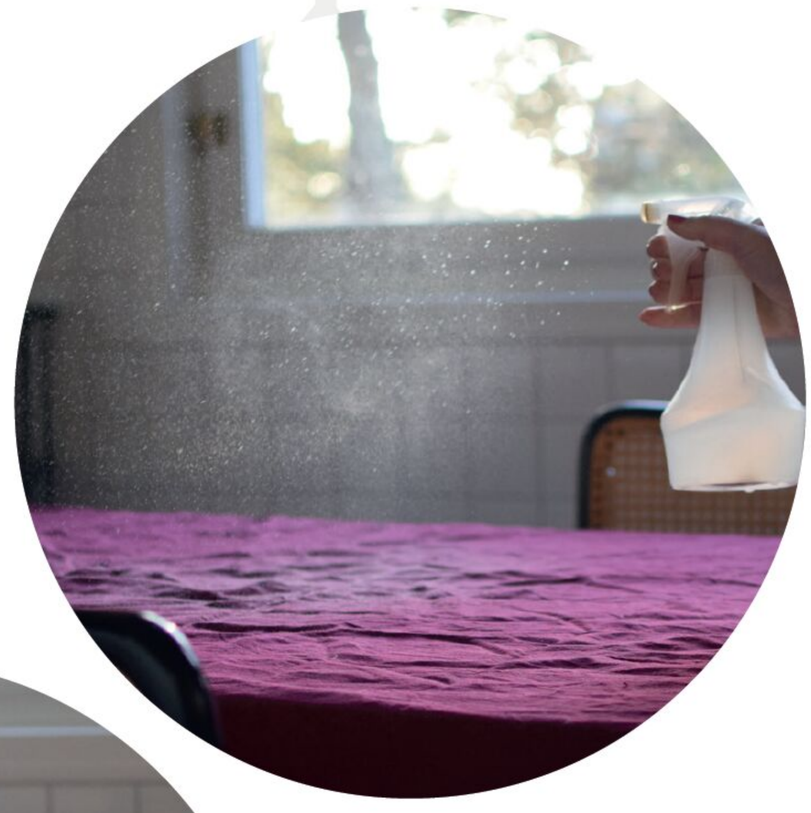


Stryk juleduken – uten å stryke

Kan man stryke duker uten strykejern? Selvfølgelig! Med et veldig enkelt knep får du en strøken duk på spisebordet på et blunk!

Legg duken din på bordet, men legg merke til at den må bestå av 100 % naturmaterialer: bomull, lin eller en blanding. Sprut vann på duken med en sprayflaske, med den mykeste innstillingen, slik at det blir som et tynt, lett regn over duken. La vannet trekke inn litt, og stryk deretter utover fra midten med hendene. Stryk og liksom trykk ut samtidigt, slik at duken strekkes. Vipps, så er duken helt strøken!







TIPS!

Har du peis eller kamin hjemme, er en ekstra stor vedkubbe ikke bare helt nødvendig, den skaper også ekstra koselig stemning.


1985

Mitt julebord

er likt hvert år

Jeg kan dekke bordet forskjellig i hele desember og i romjulen, men på selve julaften har jeg en fast borddekking som absolutt ikke kan endres!

Jeg har brukt den samme røde juleduken siden 2012, og den tar jeg fram, akkurat som trelysestakene fra 1850-tallet som tilhørte pappas mormor, og som har overlevd mange farlige brannøvelser. På julaften er det alltid det samme røde julebordet hos meg. Det oser rett og slett jul av disse to faste gjenstandene. Men andre detaljer, som glass, blomster og servietter kan endres fra år til år. Det er noe spesielt, akkurat som med Donald Duck og vennene hans på TV, som jeg holder fast ved - noe som skaper vår tradisjon. Duken var dyr, men en investering jeg kan nyte lenge.

De store tallerkenene er kjøpt brukt, og den røde kanten som gjør de hvite tallerkenene litt mer julete har jeg malt, eller egentlig tegnet, på med porselensmaling og brent i ovnen på kjøkkenet. Et tips som virkelig gjør bordet personlig til jul.

Og dessuten har jeg de blå juleplattene, de jeg samler på for å bruke som sildetallerkener. Eller – jeg bruker også de plattene til godteribordet og ostene etter middagen. Jeg har så mange nå at jeg bruker dem til alt jeg trenger en liten asjett til.

Det som er felles for alle juleplatter, er at motivet er juleinspirert, og at det kommer en ny hvert år. Så de er datert med årstall, og jeg har samlet nok til at nesten alle i slekten har sitt eget år. Derfor bruker jeg dem som bordkort, kan man si. Man må lete etter sin egen tellerken, og der skal man sitte. Heldigvis er det ikke mange som er født samme år, så det løser seg fint.

Gløggkrus

av kaffekopp

Det er så morsomt og bra når man kan lage noe juleaktig av noe helt hverdagslig med enkle grep. Kanskje har du ikke lyst til å kjøpe gløggkrus som ikke skal brukes mer enn et par uker hvert år, og da kan du bruke det du allerede har. Piff opp for eksempel ekspressokopper eller gamle kaffekopper som er altfor små etter dagens standard. Sett på en sløyfe av rødt silkebånd, og vipps, så har du nye gløggkrus.



TIPS!

Riv litt appelsinskall grovt med et lite zest- eller rivjern og legg det sammen med annen frukt på bordet. Da spres en herlig duft som skaper ekstra julestemning.


Good Luck

Juleoppdekking

fra bruktbutikken

Julebordet ser jo svært forskjellig ut fra hjem til hjem. Mange dekker det samme bordet år etter år, mens andre ønsker å variere etter trend og smak. Men bordet på julaften trenger ikke å bli så dyrt hvis man kan tenke seg å gå for det litt eksentriske, som arvet servise eller servise fra en bruktbutikk. La meg gi deg noen tips.

1 La ulikt bli til likt med en fellesnevner. Som ulike snapsglass på høy stett. Alle glassene er ulike, men de har likevel noe felles som gjør dem litt like.

2 Eller porselen i helt ulik stil, der fargene er fellesnevneren. Her på bordet er det porselen fra ulike tidsepoker og land, men alle er hvite og røde. Noen var helt hvite, men er malt med rød porselensmaling og brent i vanlig ovn hjemme.

3 Gamle kjøkkenhåndklær er utrolig flotte og har høy kvalitet – de er et smart bruktbutikkfunn, og er noe du bør lete etter hele året! Og gjerne i farger som passer til din jul.

4 Fargede lyslykter setter enkelt farge på bordet på den store kvelden. Disse, som jeg har kjøpt brukt, skal egentlig henges opp, men de funker også helt utmerket på julebordet.

5 De gamle juletrærne har jeg samlet på i mange år, jeg har funnet ett her og ett der. De er et fint alternativ til blomster på bordet. Det morsomme med disse grantrærne, er at da jeg og mannen min flyttet sammen, hadde vi begge slike grantrær av tre. Ulike, men likevel like, for de var alle røde og grønne. Det er koselig å tenke på at de nå lever videre - sammen. Akkurat som oss.

6 De høye, store trelysestakene er min fars mormors røde trelysestaker fra 1850–tallet, og de har overlevd mange farlige brannøvelser. De er nok de aller viktigste jeg eier og har, når det kommer til julepynt hjemme hos oss.

7 Et bord som er dekket helt og holdent med gamle ting. Eller, hvis jeg skal være helt ærlig, er duken et metervarestoff jeg kjøpte for mange år siden, så den ble kjøpt ny. Og som du ser, har jeg den fortsatt ...









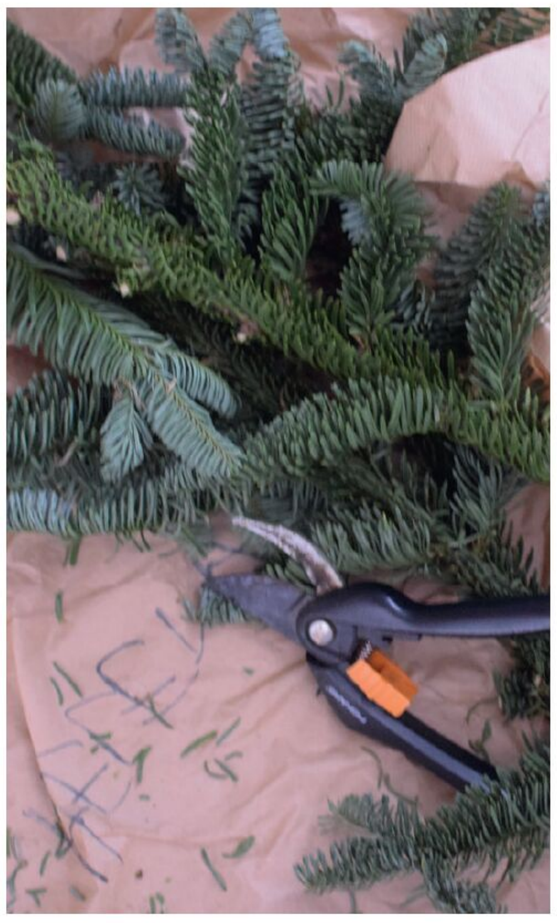
Juletrelys

på bordet

Teknikkens undere er jo virkelig fantastiske. Jeg vet ikke hvor mange juler jeg har stått innsurret i lysslyngen til juletreet og bannet lavt. Da jeg var liten, og slyngen skulle gå rundt hele treet og tilbake til kontakten i veggen, var det alltid kaos. Men nå, i disse moderne tider, har vi juletrelys med batteri, og man trenger ikke en eneste ledning. Nå er det ingen sak å pynte juletreet!

Men de batteridrevne lysene kan jo også brukes andre steder enn på juletreet, og gjett om de kan skape stemning! Og selvfølgelig også på bordet julaften. Så lenge lysene står rett, og får støtte, kan de klemmes fast der det passer, og slås av og på med en fjernkontroll.

Ekte 'juletrestemning' får du ved å klemme fast juletrelysene på greiner av edelgran som du bruker som bordpynt. Edelgran slipper ikke nålene like lett som vanlig norsk gran, og dessuten er greinene litt kraftigere, noe som gjør det enkelt å feste lysene. Det blir som en lysende juletreløper. Her kan du også legge på annen pynt, som julekuler, tørkede appelsinskiver eller vakre halmstjerner, for eksempel. Jeg valgte juleepler for å få litt mer farge på bordet.







”Ekte ’juletrestemning’ får du ved å klemme fast juletrelysene på greiner av edelgran som du bruker som bordpynt. Det blir som en lysende juletreløper.”



Julegavetips

gaver til den som har alt

Noe av det koseligste med julen er å tenke ut og ordne med julegaver til nære og kjære – men noen ganger går man helt tom for gode ideer. Hva gir man til den som har alt, eller til den som ikke ønsker seg noe, men som man helt klart vil gi en julegave? Det finnes gaver som alltid blir suksess, og de kan dessuten ofte kjøpes brukt til en god pris. Her kommer en liste som du kan ta med deg i jakten på den perfekte julegaven.

1 Vakre gamle sjampanjeglass, eller klassiske gløgglass fra antikvitetsbutikken eller bruktbutikken. Enten flere av samme type, eller helt ulike, men med en fellesnevner, som høyde, farge eller mønster. Gjør gaven komplett med en flaske som inneholder noe man kan fylle i glassene.

2 Lysestaker kan man aldri få for mange av, og det finnes så mange fine i antikvitetsbutikkene. Dra på en morsom jakt etter akkurat den staken som passer til en venn, og kompletter gaven med flotte stearinlys.





3

Julen har mange herlige fridager der man kan samles rundt et brettspill. Her kan man enten kjøpe brukte eller helt nye spill. Eller kanskje du liker puslespill bedre? Uansett er det en gave man kan samles rundt allerede første juledag.

4

Har du en venn som liker å lage mat, er krydder og kjøkkenredskap en fin gave. Eller for eksempel en bit kvalitetsparmesan sammen med en pastasleiv.

5

Noe alle bruker og setter pris på, men kanskje ikke unner seg så ofte, er herlig sengetøy av god kvalitet. Kanskje ikke den hippeste gaven, men den blir garantert verdsatt.





6

Bøker er alltid en god idé. En bok kan være 100 år gammel, men hvis den du gir den til ikke har lest den, er den jo likevel som ny. Så her finnes det masse å velge mellom i bruktbutikken eller antikvitetsbutikken. Sjekk gjerne på nettet, der finnes det også mengder å velge i. Det er også en klassiker å gi bort årets nobelprisvinner eller vinneren fra et annet år.

7

Hold på tanken om frotté. Herlige badelaken eller en luksuriøs morgenkåpe er alltid velkommen. Særlig for den som kanskje netopp har flyttet og ønsker å fornye hjemmet.

8

Et mykt pledd til å ha over knær eller skuldre om kvelden er en koselig og svært så brukbar gave til eldre. Sleng med et par herlige tøfler, så blir det som en varm juleklem.



9

Et skopussesett er en gave som holder lenge. Det lønner seg å passe på skoene med en god skopuss, lærbalsam, børster og kluter, men det er kanskje ikke noe alle har i hus. Legg alt sammen i en fin eske, så blir gaven komplett.

”Slik gir du adventslunsjen ekstra finesse.”

Kjølebøtte

av is

Har du prøvd å lage en isbøtte av is? Det er en vakker, praktisk og imponerende dekorasjon til festen. Dessuten er den lett å lage, så det er bare å sette i gang. Ja, for det vanskeligste er vel at den trenger litt tid i fryseren.

DU TRENGER

En bred, lav plastbolle
En mindre plastbolle som har plass til en flaske
En vekt
Greiner, bær, eller annen pynt

SLIK GJØR DU:

1. Fyll den store bollen med noen cm vann og sett den i fryseren over natten. Dette skal bli til bunnen av isbøtten.

2. Neste dag settes den mindre bollen i bollen med den frosne bunnen, med noe tungt i. Fyll opp med vann rundt den lille bollen. Stikk greiner, bær eller annen pynt ned i vannet. Sett isbøtten tilbake i fryseren over natten.

3. Ta fram isbøtten. Sett den på et brett eller et annet underlag som tåler vann, og fyll den med den flasken som skal avkjøles.







Frosne kongler

enkelt og vakkert

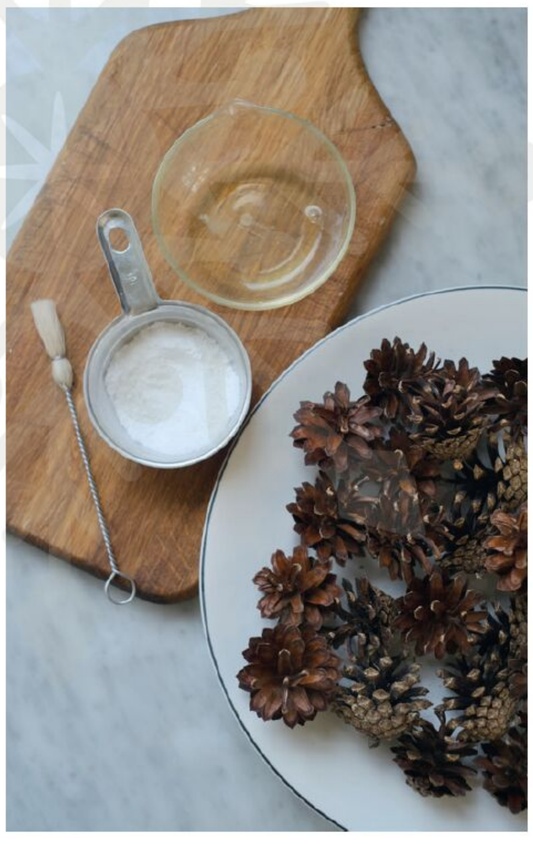
Å pynte med kongler gir en herlig følelse, og hvis du har en hage, så er det dessuten helt gratis pynt. Surr hyssing rundt flere kongler på rad, så kan du for eksempel lage fine girlandere. Hvis du vil skape ekstra vinterstemning, kan du lage rim på konglene. Ja, ikke ved å legge dem i fryseren, da, men på samme måte som man gjorde med frukt som pærer og druer før i tiden. Da får du vinterhvite og krystallgnistrende kongler som du kan bruke til å pynte på bordet med eller i andre juledekorasjoner.
Her er de brukt til å pynte opp en lysestake på et fat.

INGREDIENSER

1 eggehvite
1/4 pakke melis
¾ pakke sukker
Tørre kongler

SLIK GJØR DU:

1. Knekk et egg og separer eggeplomme og hvite. Bland melis og sukker i en skål. Pass på at eventuelle klumpe fra melisen er løst opp.
2. Pensle konglene med eggehvite på oversiden og i bunnen.
3. Strø/ smuldre sukkerblandningen over konglene og legg dem på en rist for å tørke.





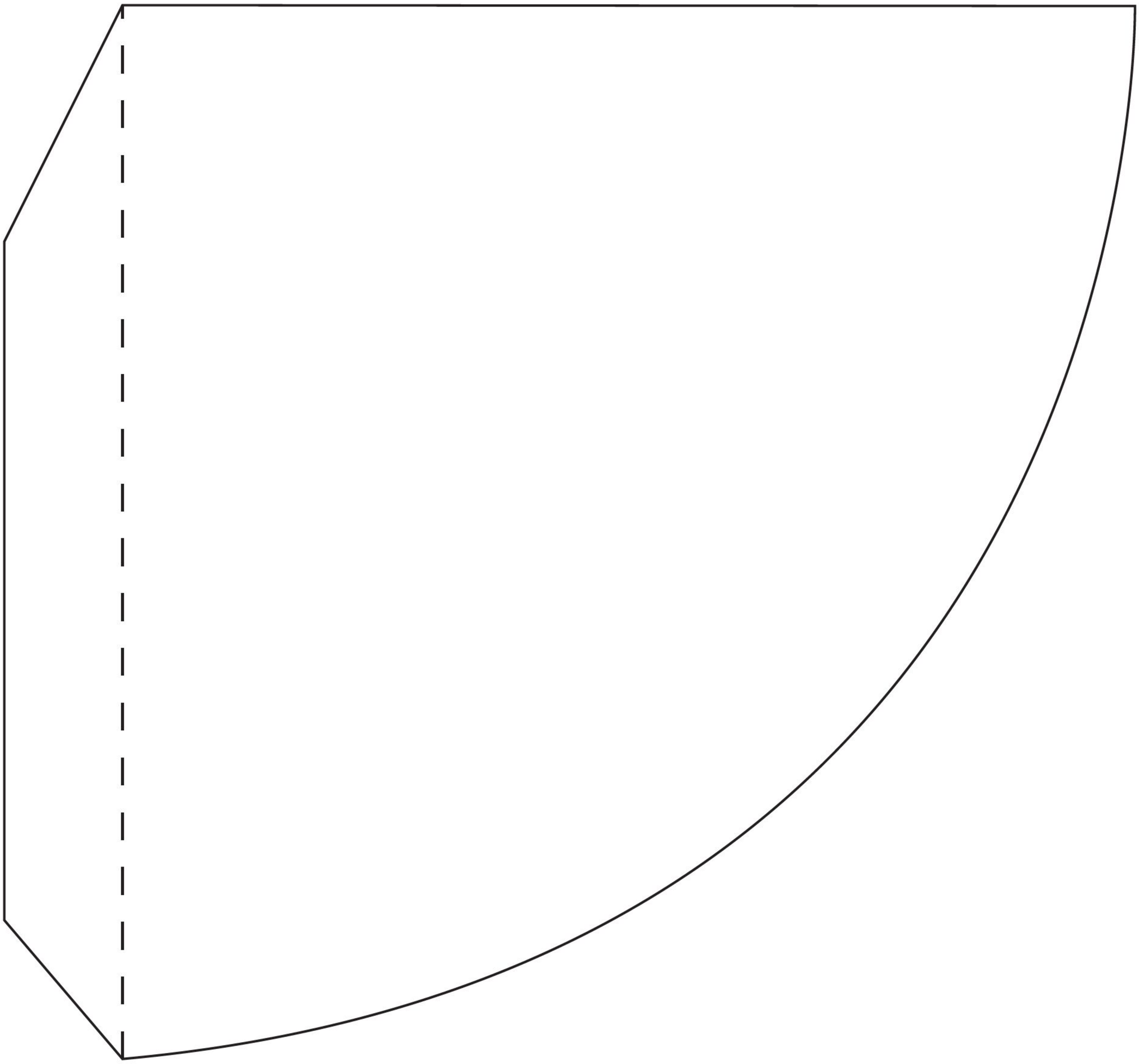




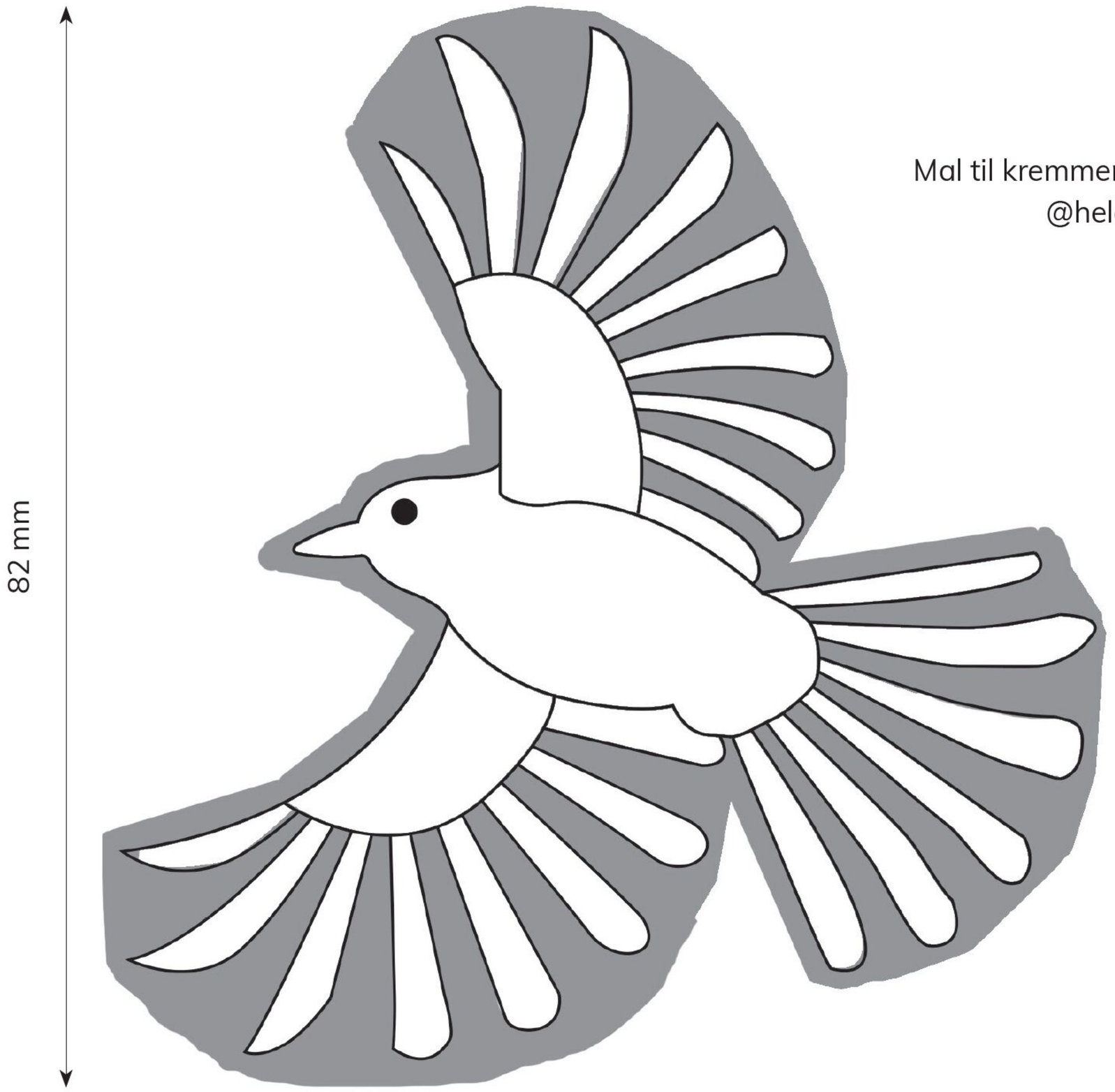


Maler

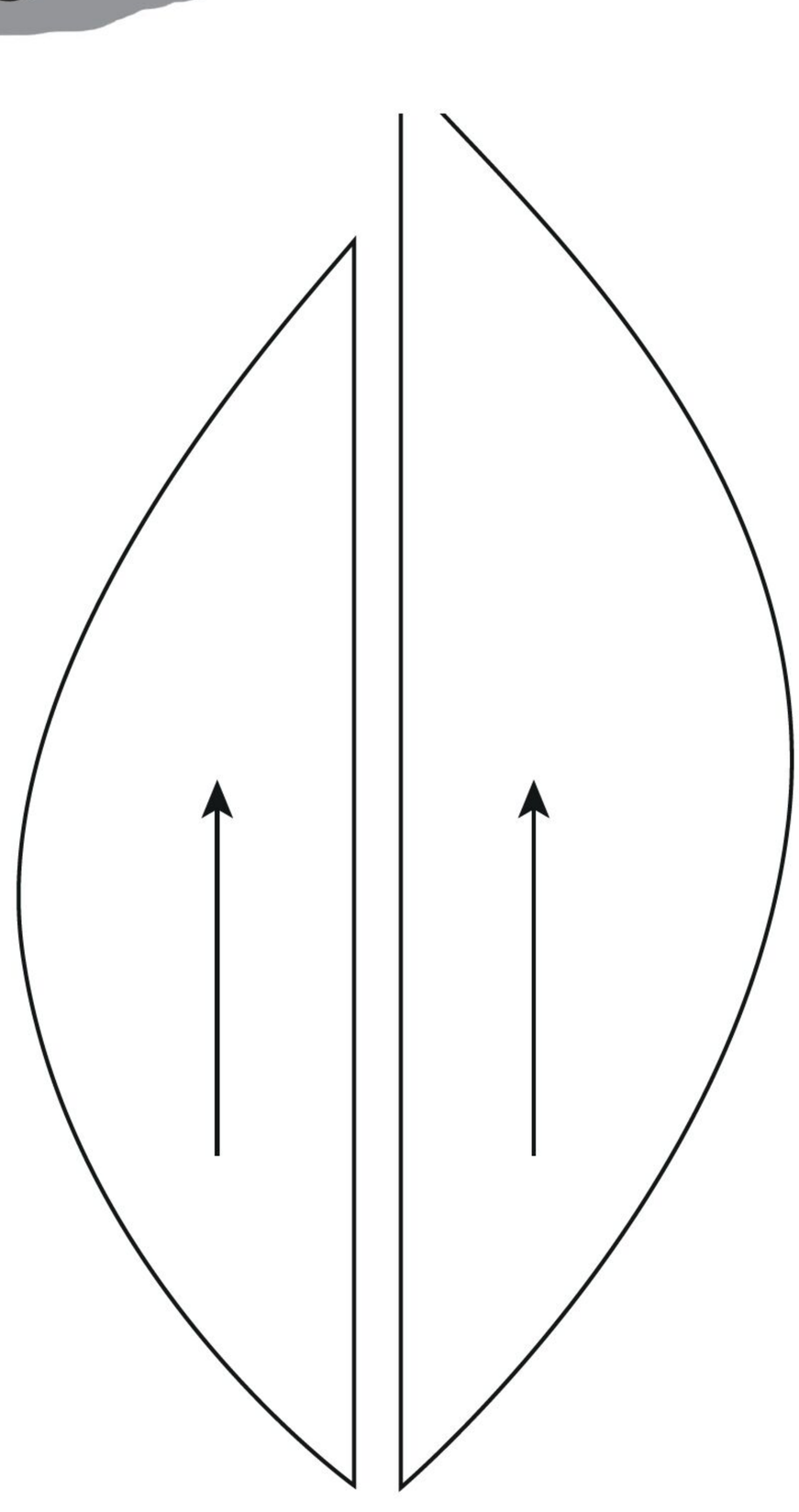
klipp ut, eller kopier



Størrelsen på malen kan tilpasses etter eget ønske.



Mal til kremmerhus og gylne fugler.
@helenalyth.se



Mal til julestjernen av papir.
@helenalyth.se

”Et juleverksted er en mulighet til å stresse ned og bare ha det koselig.”

JULEKOS

Svenskenes kreative juledronning, Helena Lyth, inviterer deg inn til en advents- og juletid fylt av hygge og skaperglede. Her finner du koselige juleprosjekter for alle aldre. Hva med å bygge pepperkakehus av tomme melkekartonger eller lage vakre girlandere av godteripapir? Det er bare fantasien som setter grenser for hva du kan skape med ting du ofte har i huset allerede. Helena deler også sine beste oppskrifter på retter du kan sette på julens store koldtbord og gir deg gode tips til lekker snacks og søte saker. Vær kreativ, spis, drikk og kos deg gjennom hele den strålende juletiden!

2025 / Kr. 179,90
ISBN: 978-82-8447-697-1



ORAGE