

I vårt decembrebrev kan du läsa om nutidens syjunta som är ett stickcafé - vi har besökt ett stickcafé i Karlstad och pratat med en stickerska i Svedala. Varje vecka samlas kvinnor (ja männen verkar lysa med sin frånvaro) överallt i Sverige för att sticka, virka och umgås över kaffeborden. Läs mera i vår Stickcaféartikel. Läs om sighten där du får massor av jultips och så berättar vi om glada bakkurser i Skåne. Och så bjuder vi förstås på många nya vinterrecept - det mesta sött och gott inför vinterns helgdagar och festligheter. En riktigt god jul och ett särdeles gott nytt år önskas er alla från Hembakningsrådet!

Om du går in under rubriken Arkiv finns en massa fler bilder att glädjas åt - samtliga är högupplösta och får lånas om du skriver ut att de kommer från www.hembakningsradet.se och fotografens namn - förstås!



Cathrin Huss, Elisabeth Ernholm och Hedvig Bergenheim stickar och fikar i Karlstad

[Stickcafé](#)

Titta in på Julegott så hittar du massor av goda och bra recept, tips och råd i julens tid!



[Julegott](#)

Läs om vårt samarbete med Hushållningssällskapet i Malmö och våra bakkurser i Trelleborg och Klippan.



Bråttom? Baka med små barn?

Det går fint att baka pepparkakshus även med en färdig deg. Tänk på att grädda den väl så att så lite fukt som möjligt finns kvar i degen. Kavla ut degen - lyft över till en plåt - lägg på utskäraren (på bilden har vi använt en utskärare från småländska Sveico) och tryck till. Ta bort överflödlig deg. Gör om proceduren en gång till för att få med alla bitar. Grädda väl och låt kallna. Sätt ihop huset med en sockerlag eller med kristyr. Dekorera med kristyr.

Socker för hopsättning: 2 1/2 dl socker + 1/2 dl glykos (finns på Apotek) + 1/2 dl vatten - låt koka ihop till ca 155 grader.

Kristyr: 2 äggvitor + ca 7 1/2 dl florsocker - vispa långsamt tillsammans tills massan blir blank och seg - det kan ta ca 15 minuter.

Ett bra recept på pepparkakshusdeg och tips om hopsättning finns här nedan.



[Pepparkakshus](#)

[bakkurs](#)

Baka minimuffins med saffran! Smörkrämen är smaksatt med kanel men kan bytas mot citron eller kardemumma.



[Saffransmuffins med pepparkakssmörkräm](#)

Saffransbullar i kruka - fint och gott i vinter!



[Saffransbullar i kruka](#)

Det här är en alldeles perfekt bakelse på nyår. Lätt att baka, kan stå färdig i frysen och passar även den som inte tål gluten. Frusen marängbakelse - ett riktigt "fynd"!



[Frusen marängbakelse](#)



**Copyright © 2011 Hembakningsrådet. Med ensamrätt.
Box 7040, 40231 Göteborg, tel/fax 031-24 50 14
info@hembakningsradet.se**