

Juldofter

När snön gör allting vitt och vackert då kommer julkänslan direkt... den där härliga, alldeles genuina känslan som infann sig när man var barn. När föräldrarna förberedde, pysslade och pyntade hela huset och man själv hjälpte till med bara det roliga. Jag minns dofterna så väl – nyfernissat, putsat och nystruket. Saffran, nejlikor, apelsin och skinkspad. Enris, lutfisk, svagdricka. Tänk att dofterna biter sig fast så starkt och inte bleknar alls. Glömsk kan man vara men dofter glömmes man inte.

Julens Nyhetsbrev har vi späckat med massor av doftrika recept – kryddiga, smakrika, söta och smaskiga. Vi hälsar på hos Lill Wennberth-Jönsson, i Dansukkers provkök och får några av hennes julfavoritrecept. Marmeladgodis, pepparkaksgrissini, mikroknäck...

Bjud in dina vänner till julbak i köket, värm på glöggan och fyll huset med alla härliga dofter!

God jul önskar Hembakningsrådet!

Birgit Nilsson Bergström
info@hembakningsradet.se
[Följ och gilla oss på Facebook!](#)

**Kryddor till tusen**

Under advent och jul slösar vi ju med både kryddor, smaker och färger. När vi bjuder på pepparkakor, glögg och välagrad ost känns det ursvnskt och alldeles självklart. Liksom senapsgriljerad skinka på kryddigt vörtbröd, mjuk pepparkaka och guldgula lussekatter. Starkt kaffe på det och kalaset är komplett. Våra julbrödstraditioner kan sannerligen inte beskylldas för att vara varken smaklösa eller menlösa!



Pepparkaksgrissini - klicka på bilden!

[Solrosknäcke](#)
[Apelsinbröd med surdeg](#)

Snäll av pepparkakor

Pepparkakor har en lång tradition. Det första kända nordiska receptet kom på 1490-talet till det danska kungahuset från Tyskland. Vår egen 1500-talskung Gustav Vasa importerade pepparkakor, de kom färdiga från Tyskland. Han importerade också mängder av kryddor som hamnade i hovets bröd och mat.

Att använda exotiska kryddor var förstås spännande och gott men också något att skryta med.

Kryddstarka kakor var också rena medicinerna – peppar ansågs bota både det ena och andra: diarré, kolera, svagsynhet och melankoli. Hade man tandvärk, trög mage eller behövde ett afrodisiakum tog man ingefära. I en alldeles färsk studie har forskare i London konstaterat att kanel (liksom insulin) sänker glukosnivån i blodet.

Kanske blir man också snäll av pepparkakor..?

Inte bara gott alltså... utan också nyttigt och väldigt mysigt!

Lills julfavoriter

I Dansukkers provkök i Arlov doftar det ljuvligt och juligt. Lill Wennberth-Jönsson bakar grissini med pepparkaks kryddor och kokar knäck i mikron. Lill är kreatören bakom alla Dansukkers recept sen 19 år. I broschyrer och på webben och det är här i provköket i Skåne som hon testar och förbereder allt. Men när recepten är färdiga packar hon med sig allt och drar till Köpenhamn. Där finns fotografen Peter Kam, en mycket välkänd och populär dansk matfotograf. I Köpenhamn ligger också huvudkontoret för Nordic Sugar. Mellan 9 och 12, måndag till fredag svarar Lill också i Konsumentkontaktstelefonen. På tel 020- 740 200 kan man få svar om produkter eller beställa broschyrer.



Och så ber jag om några av Lills favoritrecept till julen. -*Pepparkaksgrissini* (se till vänster) kom jag på en kväll när vi hade haft grissini till förrätten och började prata om den kommande julen. Naturligtvis kan man göra pepparkaksgrissini. Normalt sett är ju grissini torra och hårda men pepparkaksgrissini är minst lika god innan de torkats. *Mikroknäck* (se till vänster) har jag gjort sedan 1972 när jag köpte min första mikro, det är ju så himla enkelt och snabbt. Jag kan faktiskt inte tänka mig att koka knäck och kola i en gryta på spisen längre. Det enda man skall tänka på är att inte dubbla satsen eftersom man då inte hinner skeda upp smeten förrän den stelnat i

Glykossirap

En aktuell produkt så här i godistider. Så här förklarar Lill Wennberth-Jönsson:

- *Glykossirap*, är bra i godiset eftersom den hjälper till att ge det en mjuk och smidig konsistens och knäck och kola riskerar inte att bli sockrig och grymig.

Detsamma gäller marmeladgodiset. Glykossirap är en blandning av olika sockerarter och den utvinns ur vetestärkelse.



Klicka på bilderna för recepten
Marmeladgodis



Mikroknäck



[Knapriqa pepparkakor](#)
[Pepparkakshus med ritning](#) - Under rubriken [Artiklar](#) hittar du steg-för-stegbilder för ihopsättningen



[Lättkavlade pepparkakor](#)

kokkärlet. Man kan dock koka sats, efter sats i samma kokkärl utan rengöring mellan.

Söta mandlar var bara något jag gjorde, ingen speciell anknytning till julen för min egen del, men någon pratade om brända mandlar och så blev det de här istället.

Klicka på bilden för recept!



Omvandlingstabell

Jag fick en fråga från en bakande konsument som önskade sig en omvandlingstabell på nätet. Vad betyder egentligen en kaffekopp, hur många teskedar är en matsked osv.

En bra idé tycker jag och börjar direkt här i Nyhetsbrevet. Startar med några måttenheter och lovar komplettera med mera och lägga ut det på hemsidan framöver.

När man läser sin mors eller mormors gamla recept behöver man ofta en omvandlingstabell. Men även i nya recept - att veta att 1 dl innehåller ca 7 msk förenklar! Tänk också på att titta på förpackningarna - där brukar det stå vad 1 dl av socker, sirap, vetemjöl mm väger. Du kan också läsa om [Mått och vikt](#), på vår hemsida under rubriken Råd & Tips.

Här är några allmänna riktmärken.

1 krm = 1 g

1 tsk = 5 g

1 msk = 15 g

1 dl = 100 g

1 dl = ca 7 msk

1 kaffekopp = 2 1/2 dl

Några riktigt gamla måttenheter för vikt som kuriosita.

1 uns = 27-28 g ca (jämför engelska ounce)
1 skålpund = 425 g

Rymdmått, vått:

1 kanna = 2 stop = 2.6 liter
1 stop = 1/2 kanna = 1.3 liter
1 kvarter = 1/8 kanna = 1/4 stop = 4
jungfru = 32 cl ca
1 jungfru = 1/4 kvarter = 1/16 stop =
1/32 kanna = 8 cl ca

Det här kan man läsa på
Vasamuseets hemsida:

1 tum = ung 25 millimeter
1 fot = ung 30 centimeter
1 aln = ung 60 centimeter
1 famn = ung 90 centimeter



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