Botkyrka Offset's

Jul karameller

Julen 12

Ett stort tack till :

Micke & Co på Fujifilm för plåtarna.

FUJIFILM

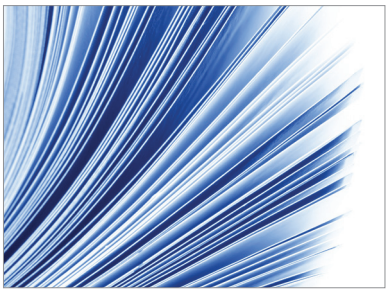
Ronny & Co på Igepa för pappret.
Vi har använt 130 g Profimatt på inlagan
och 170 g Profimatt till omslaget.

IGEPA group

Uffe på EMP för klamringen.

Nytt på Botkyrka Offset …

Du håller ännu ett nummer av Botkyrka Offsets jultidning i din hand, vad fort året gått! Och det har hänt en hel del hos oss under året. Vi är fortsatt miljöcertifierade enligt ISO 14001, revisionen precis klar. Vi har under året tagit steget fullt ut för att klara ” nästan ” allt själva. Första steget var införskaffandet av vår digitala press, Xerox 700 som nu möjliggör att vi även kan köra småproduktioner. Vi har också blivit med klammermaskin, (så nu är vi bokbindare också.) Vi klamrar upp till 64 sidor A4 själva. Detta har förutom att vi blivit mer konkurrenskraftiga också påverkat vårt miljöarbete positivt. Mindre frakter fram och tillbaka från bokbinderiet, rätt produktion i rätt press, mindre papperspill och mindre plåtframställan.



Du vet väl att du kan få hjälp med original, och även med idéer av vår interna byrå.

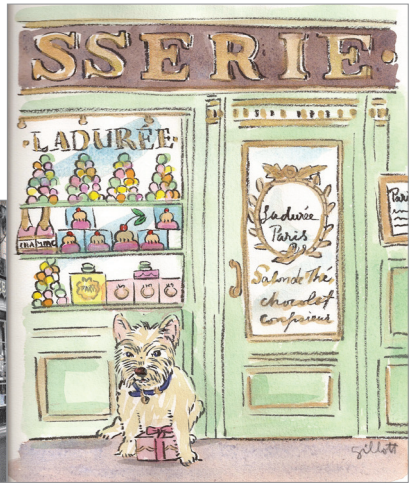
Så vad du än behöver när det gäller tryck, ser vi fram emot att få förtroendet att visa vad vi går för.

Litet axplock av vad vi gör: Visitkort, brevpapper, foldrar, broschyrer, affischer, mappar, Dr-utskick, bipacksedlar och självkopierande set m.m

Hoppas du får en njutfull läsning och lite inspiration av vår tidning!

Nyhet för alla som gillar makroner …

Ladurée, det franska lyxkonditoriet har öppnat en butik i Stockholm på Grev Turegatan. Den första öppnades i Paris för 150 år sedan. Alla butiker ser lika ut, romantiska och lyxiga. Storsäljaren är makroner, en dubbel biskvi med fyllning och finns i ett stort utbud av smaker, den smak som säljs mest är karamell. Förutom makroner säljs choklad, te och annat gott.



Glögg mingel …

Om inte julstämningen infunnit sig innan 1;a advent så kommer den garanterat första söndagen i december, doften av varm glögg, nybakade lussekatter, tända ljus och snöflingor som virvlar från en mörk kall decemberhimmel. Bjud in till glöggmingel med en buffé av godsaker.

Årets glögg från Blossa - Yuzu Ingefära

En högländ och frostbiten sluttning i ett avlångt land i fjärran östern. Långt bort från allt vad glögg heter. Här växer yuzufrukten vilt - och har så gjort sedan samurajernas dagar. 800 mil bort möter för första gången den japanska frukten svensk glöggkultur. Och här, i vårt lika frostbitna och avlånga land i väst, står den nu klar att avnjutas. Resultatet av det osannolika mötet mellan svensk tradition och fjärran österns frukt. En lika utsökt som välbalanserad starkvinsglögg med yuzufruktens smak av både grapefrukt och mandarin - en smak som samspelar väl med ingefärans kryddighet. (från www.blossa.se)

Chèvrerutor med sockersaltade valnötter …

250 g chèvreost utan kant, 1,5 dl mjölk, 3 ägg, salt och peppar.
Nötter: 50 g valnötter, 2,5 msk strösocker och 0,5 msk flingsalt.

Börja med att sätta ugnen på 175˚. Smula getosten och mixa snabbt ihop ost och mjölk till en slät massa med mixerstav. Vispa upp äggen och blanda ner ostsmeten. Tillsätt salt och peppar. Häll blandningen i en ugnssäker form ca 12 x 26 cm, klädd med bakplåtspapper. Ställ formen mitt i ugnen och grädda ca 30 min. Ta ut formen och låt kallna.
Nötter: Rosta valnötterna i en torr stekpanna. Tillsätt socker och salt under omrörning och låt sockret smälta och nötterna bli glansiga. Låt kallna och förvara torrt. Skär chèvrerutorna i 20 bitar och lägg upp på fat. Lägg på en nöt och servera.

Matjesmousse på pepparkaksbotten …

200 g pepparkakor och 75 g smör.
Mousse: 4 gelatinblad, 400 g matjessill, 2 dl crème fraiche, 3 dl gräddfil, 0,5 dl matjesspad och 3 msk hackad gräslök.

Börja med att klä en form med löstagbar kant, ca 24 cm i diameter invändigt med plastfolie. Mixa pepparkakor och smör och tryck ut pepparkakssmulorna till en botten i formen. Blötlägg gelatinbladen i kallt vatten 5 min. Låt sillen rinna av, men spara 1/2 dl av spadet. Skär sillen i fina tärningar. Blanda creme fraiche, gräddfil, matjessill, spad och gräslök. Ta upp och smält gelatinbladen i en kastrull eller i mikrovågsugnen. Blanda det lösta gelatinet först med lite av smeten och vänd sedan ner detta i resten. Häll smeten över pepparkaksbottnen och ställ kallt att stelna ca 4 timmar. Skär moussen i snibbar eller trekanter med en vass kniv eller lägg upp som en tårta att servera sig själv av.

Lucia vaka …

Lucia firas den 13 december och markerar tillsammans med advent inledningen på julfirandet. Det förekommer två huvudsakliga traditioner av att fira luciadagen, en har sin grund i Norden, en annan på Sicilien. Den svenska traditionen har sitt ursprung i både förkristna och kristna seder. Enligt folktron var den 13:e december en farlig natt eftersom många övernaturliga makter var i rörelse då. Man trodde även att djuren kunde tala under lucianatten. Alla julförberedelser skulle vara klara till luciadagen och det firade man med att äta och dricka litet extra. Även husdjuren fick extra foder. På Sicilien, där helgonet Sankta Lucia föddes, firas en luciatradition där barnen lämnar över mat till helgonet samt till en ”flygande åsna” som hjälper Lucia att ge presenter. Om barnen råkar se henne kommer hon enligt sägnen att kasta aska i deras ögon, så att de blir tillfälligt blinda.

Här tar vi fasta på lite extra god mat, kanske ihop med familj eller vänner.

Champagnecocktail

Per person: 1,5 cl koncentrerad äppeljuice, 1,5 cl calvados och fyll upp glaset med champagne eller mousserande .

Havskräftstjärtar och dunderbollar …

Wokade havskräftstjärtar: 1-2 kg råa havskräftstjärtar, 1 pkt fryst dill, grädde och vitt vin.
Marinaden: Olja, piripiri, thaicurry, gul curry, vitlök, citron och salt .
Dunderbollar: 1 pkt färdig smördeg, gröna oliver utan kärnor, riven västerbottenost, 1 ägg, att pensla bollarna med.

Havskräftstjärtar, låt först kräftstjärtarna ligga i marinaden i 3 timmar. Stek stjärtarna på hög värme någon minut ihop med marinaden. Häll på vitt vin och grädde samt den frusna dillen. Låt bara koka upp, dom är klara att ätas med skal på, så det är en slibbig och sörplig rätt. Fiska upp såsen med bröd.

Bollarna, kavla ut smördegen och strö osten på, skär i fyra rutor och lägg en oliv i mitten på varje ruta. Rulla ihop allt till en liten boll, pensla med ägg och in i ugnen på 200 grader i 15-20 min eller tills de fått fin färg.

Sen ringer gästerna på dörren och bubblet serveras i ena handen och bollen i andra! Härlig Lucia!

En annan värld - Dubai …

Dubai är en av sju emirat i Förenade arabemiraten, och den absolut mest populära för turister att besöka. Dubai är mest känd för sin shopping, eftersom de har låga tullar och skatter.

Souk är arabiska och betyder ungefär marknadsplats. Det är utomhus, varmt, trångt, och olika sorters prylar, smycken, mat och kryddor så långt ögat når. Här är prutandet vardag och man måste helt enkelt köpslå ett tag för att inte betala alldeles för mycket.

Förenade arabemiraten är en av världens största guldimportörer och guldsmederna i Dubai behöver inte betala några skatter vid sina inköp. Inte heller du som köpare drabbas av några pålagda skatter, vilket gör att du får guldet till marknadspris. Kvaliteten är hög. Det mesta som säljs i guldsouken håller minst 22 karat och risken att bli lurad att köpa falskt guld är snudd på obefintlig eftersom myndigheternas kontroll är strikt

Varuhusen är gigantiskt stora och lyxiga. Dubai Mall, världens största shoppingcenter med 1200 butiker och 500 restauranger. Där finns också spektakulära Dubai Aquarium and Under Water Zoo, världens största akvarium, en skridskorink och en biograf med 22 salonger. Mall of the Emirates, Dubais kanske mest berömda galleria rymmer 450 butiker, 75 restauranger, ett nöjesfält - och den berömda inomhusskidbacken Ski Dubai.

”Världen” är en konstgjord ögrupp i Dubai som är en avbildning av jorden. Världsatlasen är nio gånger sju kilometer stor och består av 300 öar. Många kallar ögruppen för ”världens åttonde underverk”.
Burj al Arab är ett sjustjärnigt lyxhotell och är känt över hela världen. Burj Khalifa, världens högsta byggnad på 828 meter och 164 våningar.

Palm Jumeirah är den konstgjorda ön utanför Dubai, i form av en palm. Den består av en trädstam med 17 stycken palmblad, allt omringat av tre långsmala öar för att skydda trädet mot havets vågor. Palmen är ca 5 gånger 5 kilometer stor och den är ansluten till fastlandet med broar och ut till den omgivande cirkeln går det en tunnel. Längst ut ligger det världskända Atlantis Hotel.

Jumeirah-mosken är en mycket imponerande byggnad och det är dessutom tillåtet att komma in där även om man inte är muslim. Att ta en tur i öknen är en populär grej att göra under resan i Dubai. Det finns flera arrangörer som ordnar ökensafari med jeep och kamelridning.

Och så förstås sola och bada, det finns mängder med stränder med den härliga sanden, både gratisstränder och lite lyxigare med inträde.

Tips! Norwegian flyger direkt till Dubai på ca 6,5 timme

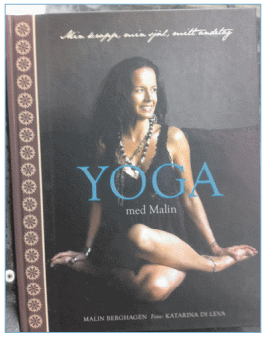
Vilket drömställe att semestra på, där finns ju allt …

Nytt år - nya mål ...

Är vi inte många som säger - Nästa år ska jag börja/ sluta med ... när ett nytt år nalkas? Jag är den första att skriva under. Men man behöver inte göra en så stor grej av vad man vill göra. Små steg i rätt riktning är bättre än inget alls anser jag.

Träning ...

Man kan ju bli trött av bara ordet ... men gör det lite roligt, träna ihop med en vän och peppa varandra. Lägg in lite gratis träning i vardagen - gå i trappor och gå ett extra kvarter. Att man mår bättre när man rör sig är helt sant.



Yoga ...

Yoga är en mjuk lättillgänglig träningsform som ofta kombinerar styrka och avslappning i de fysiska rörelser. Stärkande och uppmjukande för hela kroppen. Ge dig själv och en vän lektioner i julklapp!

Julklappstips! Malin Berghagens bok Yoga.

Pilates ...

Det är en träningsmetod som kombinerar styrketräning, stretch och yoga. Pilates handlar mycket om tankekraft, kanske mer än om fysisk styrka. Pilates-rörelserna ska utföras långsamt och mjukt. Vid varje övning tränas flera muskelgrupper samtidigt. Mycket bra om du känner dig stel i kroppen. Finns många klasser att anmäla sig till runt i landet ...

Lycka till med vad du än tar dig för nästa år ! Men gör nått ...

Energi bars efter träning ...

200 g jordnötssmör, 1.5 dl mörk sirap, 3 msk farinsocker, 3 dl lätt krossade fullkornsflingor, 1 dl kokosflingor, 1 dl grovhackade valfria nötter, 1 dl solrosfrön och 1 dl russin.

Smörj en avlång bakform. Värm upp jordnötssmör, sirap och farinsocker på låg värme under omrörning tills allt har smält samman. Rör ihop de torra ingredienserna. Blanda samman allt medan sirapssmeten fortfarande är varm. Häll upp massan i bakformen. Låt svalna i kylskåpet i cirka 20 minuter eller tills massan har stelnat. Stjälp upp kakan på en skärbräda och skär i cirka 3 centimeter tjocka skivor.

Pepparkaksgubbar …

Pepparkakor hör julen till och hur mysigt är det inte att baka ihop med någon eller några man gillar.

Ingredienser till 150-200 stycken små pepparkakor
200 g smör, 1 ½ dl mörk sirap, 3 dl strösocker, 1 ½ dl vispgrädde, 1 msk malen ingefära, 1 msk malen kanel, ½ msk malen kryddnejlika, ½ msk malen kardemumma, 1 msk bikarbonat, och 10-11 dl vetemjöl.

Börja med att lägga smör, sirap och socker i en kastrull. Värm tills allt har smält. Häll blandningen i en köksmaskin, tillsätt grädde och kryddor och rör om. Blanda bikarbonat och mjöl, rör ner det i smeten. Arbeta samman degen, den blir ganska lös. Låt den vila i kyl ca ett dygn. Ta fram degen 1 tim innan utbakning. Sätt ugnen på 200 grader. Kavla ut degen tunt på mjölad arbetsbänk och tag ut kakor med mått. Lägg dem på plåtar med bakplåtspapper och grädda i mitten av i ugnen ca 5 min. Låt kakorna svalna på plåten

Kristyr

1 äggvita, 150 g siktat florsocker, 1 msk citronsaft.

Vispa ingredienserna luftiga med elvisp. Justera konsistensen med äggvita så att den blir bra att spritsa. Om kristyren är för fast kan den falla av kakorna. Någon droppe karamellfärg så har du färgad kristyr.

Rostad pepparkaka med glöggsås

Julig efterrätt eller gott till kaffet.

1 mjuk pepparkaka (köp mix och gör som det står på förpackningen) och 1 pkt vaniljglass.

Glöggsås: 3 dl rödvin, 1,5 dl strösocker, 1 pkt glöggkryddor, 1 msk majsstärkelse och 0,5 dl rödvin.

Koka vin, socker och glöggkryddor 5 min. Rör ut majsstärkelsen i kallt vin. Vispa ner det i glöggkoket, koka 2-3 min så att såsen reder sig. Rosta tjocka skivor pepparkaka i torr, het panna. Rosta bägge sidor. Servera den varma kakan med glöggsåsen och kulor av vaniljglass.

Rulltårta …

En enkel klassiker som är lätt att göra och försvinnade god …

Rulltårta med hallongrädde …

Botten: 3 st ägg, 1,5 dl socker, 2 dl vetemjöl, 1 tsk bakpulver, 1 tsk vaniljsocker och 1 msk vatten.

Hallongrädde: 2 dl vispgrädde och 4 dl färska hallon.

Sätt ugnen på 250 grader. Täck en långpanna med bakplåtspapper. Vispa ägg och socker pösigt. Blanda mjöl, bakpulver och vaniljsocker och rör ner det och vattnet. Bred ut smeten jämnt över pappret. Grädda i mitten av ugnen cirka 5 minuter.
Strö lite socker på kakan och stjälp upp den på bakplåtspapper. Drag av bakplåtspappret.
Låt kakan kallna under långpannan.
Vispa grädden till ett mjukt skum. Blanda i hallonen och vispa till ett stadigt skum så att bären fördelar sig jämnt i grädden. Bred grädden över kakan och rulla ihop den från ena långsidan.
Rulla in kakan i pappret och låt den ligga med skarven ner.

Rulltårta med mocca …

Botten: 3 ägg, 1,5 dl farinsocker, 0,75 dl potatismjöl, 2 msk kakao och 1 tsk bakpulver.

Moccakräm: 0,5 msk snabbkaffepulver, 2 msk kaffelikör och 2,5 dl vaniljvisp.

Garnering: florsocker

Sätt ugnen på 250°. Vispa ägg och socker pösigt med elvisp. Blanda de torra ingredienserna och sikta ner dem i äggsmeten. Lägg ett bakplåtspapper i en långpanna, häll i smeten och fördela den jämnt. Grädda mitt i ugnen, knappt 5 min.
Lägg ett stort ark aluminiumfolie på bänken. Lägg på ett nytt bakplåtspapper. Ta ut kakan och stjälp upp den på bakplåtspapperet. Dra bort papperet som kakan gräddats på. Låt kallna.
Blanda kaffepulver och likör. Vispa vaniljvispen fluffig tillsammans med likören.
Bred smeten på kakan, rulla försiktigt ihop med hjälp av bakplåtspapperet och folien.
Ställ in i frys minst 2 timmar. Pudra över florsocker vid servering.

På upptäcksfärd i Italien …

240 mil rakt ner genom Europa ligger regionen Emilia-Romagna vid Adriatiska havet, längs kusten ligger många turistorter med hotell och långa sandstränder. Regionens huvudstad är Bologna och andra viktiga städer är Parma, Piacenza, Reggio nell'Emilia, Modena, Rimini, Ferrara, Forlì, Cesena och Ravenna.

Emilia-Romagnas kök är ett av Italiens mest karakteristiska. Traditionella måltider i Italien innehåller sällan färre än 3-4 rätter. Måltiden ses som ett sätt att tillbringa tid tillsammans med vänner och familj.

Innan maten kan man få en aperitivo, en aperitif som vanligtvis tjänar som aptitretare innan stora måltider och kan bestå av Campari, Cinzano, Prosecco, Aperol, Spritz eller en Vermut.

Förrätten i en italiensk middag, antipasto, som betyder ordagrant "före måltiden" och består av varma eller kalla smårätter som tjänar som aptitretare. Typiska antipasti är carpaccio (tunna skivor marinerat rått oxkött med olivolja, basilika och kryddor), caprese (mozzarellaost med tomater), frutti di mare (fisk och skaldjur), arancini (fyllda friterade bollar av ris) och vitello tonnato (kalvfilé med en tonfisksås).

Efter detta kommer första varmrätten, primo. Den vanligaste primon är pasta såsom tortellini, gnocchi, risotto, polenta, risi-e-bisi (ärt- och rissoppa), minestrone eller annan soppa. Vanligtvis ingår inget kött eller fisk i primon, möjligen endast i små mängder som smakförhöjare.

Därefter serveras secondo, som är andra varmrätten och består av kött, fisk eller fågel. Till detta beställs separata tillbehör, contorni, "sidorätt", som består av en sallad eller kokta grönsaker.

Formaggio e frutta: "ost och frukt", första efterrätten. Består ofta av ostar från närområdet.

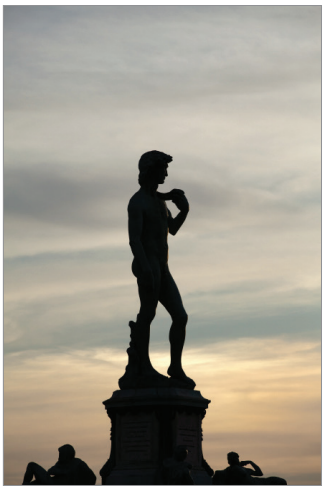
Sedan följer efterrätten, il dolce, "dessert", tårta, kakor eller en tiramisù. På detta följer en espresso och en digestivo. Digestivon är en stark spritsort eller likör som anses gynna matsmältningen, exempelvis grappa, amaro, limoncello, sambuca, nocino, ibland kallat ammazzacaffè en s.k."kaffemördare".

San Marino, som ligger ett par mil söder om Rimini, kallas världens äldsta republik och är den enda kvarvarande av de medeltida stadsstaterna på italienska halvön. Landet består i huvudsak av ett berg med utsikt över Adriatiska havet. Turism och försäljning av frimärken och mynt är viktiga inkomstkällor. San Marino är ett av Europas skatteparadis …

Ni som är sugna på att fynda märkeskläder, skor och väskor måste ta er ett par mil söder om Florens till The Mall, Via Europa 8, 50066 Leccio Reggello, slå in adressen på GPSén för det var svårt at hitta men värt det … Där fanns bl.a Gucci till mycket bra priser!

Ett "par" mil, avstånden känns inte så långa när man bilar nere i Europa då vägarna är mycket bra, inåt landet ligger Florens, som är huvudstaden i regionen Toscana. Över floden Arno, som rinner genom Florens, leder sex broar. Den äldsta och märkvärdigaste av dessa är Ponte Vecchio med sina berömda guldsmedsbodar och sin täckta gång.

Det finns ett par måsten om du besöker Florens ... dit räknas domen Santa Maria del Fiore som stod färdig 1469. Mittemot domen, på Piazza San Giovanni, ligger Baptisteriet som anses vara Florens äldsta byggnad. Här döptes barnen och blev stadsmedborgare. Kolla in portarna och gå in och upplev kupolen från insidan.



Den världsberömda skulpturen David av Michalangelo, som ligger i Galleria dell'Accademia får man absolut inte missa.

Köa får du garanterat göra in till konstmuseet på Piazzale degli Uffizi, en god idé är därför att förboka biljetter. Belöningen består i en mycket rik konstsamling med en blandning av renässanskonst, italiensk konst, klassiska skulpturer och teckningar, med berömda verk som "Madonnan och barnet" samt Botticellis "Venus födelse".

Bron Ponte Veccio ("gammal bro"), är ett fiorentinskt landmärke som byggdes på 1300-talet och mer eller mindre hållit sig intakt sedan dess.

Väster om Florens ligger Pisa. Pisa är en av Italiens äldsta städer och är mest känd för sitt lutande torn.

Jag kan varmt rekommendera en bilsemeter till Italien, det är lätt att ta sig fram, bra vägar och bra skyltat. Italienarna är mycket trevliga och hjälpsamma, dessutom har dom gudomlig mat och goda viner. Boende är lätt att hitta och finns i alla prisklasser. Dock är vägarna sämre nedanför Rom och hela kusten ner till Sicilien och i juli är alla ute på semeter vilket kan göra det lite svårt att hitta rum på eftertraktade orter speciellt vid havet.

Cannelloni med ricotta och spenat ...

8 färska pastaplattor, 400 g babyspenat, 200 g parmesanost
200 g ricottaost, 2 gul lök, 6 vitlöksklyftor, 750 g tomater på burk,
1 lagerblad, olivolja, salt och peppar efter smak.

Hacka all lök fint, hälften av löken i en kastrull, hälften i en annan.
I kastrull ett, svetta löken och tillsätt tomater samt ett krossat lagerblad.
I kastrull två, svetta löken och tillsätt all babyspenat. Låt tomatsåsen koka i 15 minuter, smaka av med salt och peppar. Mixa sedan med stavmixer till en slät sås. När spenaten är klar, ställ åt sidan och låt den kallna lite. Ta bort vätskan, vänd ner ricotta och den rivna parmesan osten. Lite salt och peppar. Ta fram pastaplattorna, lägg ut spenat- och ricottaröran i nederkant på pastaplattan och rulla ihop. Lägg ner pastarullarna i en ugnsfast form. Lägg endast ett lager. Strö lite parmesan över. In i ugnen, 200 grader i 10 minuter.
Smaklig måltid!

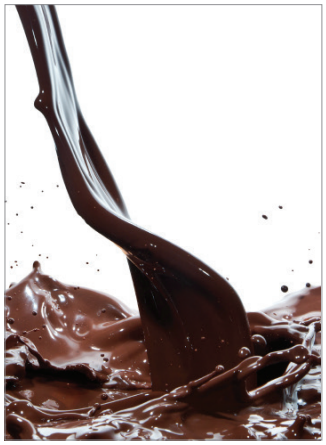
Douceurs français ...

I det franska köket finns en mängd goda och lätt gjorda efterrätter.

Îles flottantes - flytande öar, mjuk maräng i vaniljsås, ljuvligt gott ...

4 äggvitor och 1 dl strösocker.
Vaniljsås: 1 vaniljstång, 4 dl mjölk, 4 äggulor, 1 dl strösocker.

Sätt ugnen på 150° och sätt in en liten långpanna med vatten mitt i ugnen.
Skåra vaniljstången och skrapa ur fröna. Koka upp mjölken med vaniljstång och vaniljfrön.
Ta åt sidan och låt dra ca 10 min. Vispa ihop äggulor och socker. Sila över vaniljmjölken. Häll tillbaka blandningen i kastrullen och sjud under omrörning tills såsen tjocknar. Låt kallna.
Vispa äggvitorna till ett fast skum. Tillsätt sockret och fortsätt vispa till en tjock marängsmet.
Fördela smeten i smorda cocotteformar eller stora koppar. Ställ formarna i vattenbadet och grädda ca 8 min. Ta ut och låt kallna. Fördela vaniljsåsen i djupa tallrikar och ställ i en marängrundel. Du kan garnera med lite hackade nötter eller citronmeliss.



Petit- choux med chokladsås - fransmännen är som galna i den här barnsligt goda desserten - profiteroles. En liten petit-choux fylld med glass dränkt i varm chokladsås. Beräkna 2-3 stycken per person.

Smet: 2 dl mjölk, 0,5 tsk salt, 0,5 tsk socker, 75 g smör, 5 dl mjöl och 4 ägg.

Chokladsås: 1,5 dl vatten, 1,5 dl socker, 1,5 dl fin kakao och 1 tsk smör.

Börja med att sätta på ugnen på 200 °. Värm upp mjölk, salt, socker och smör i en kastrull.
Rör bestämt ner mjölet och rör kraftigt över medelvärme tills en smidig degboll skapats.
Tag av från värmen och låt svalna något. Rör ner äggen i omgångar till en slät smet.
Spritsa eller klicka ut cirka 1,5 msk smet per bakelse på bakplåtspapper på en ugnsplåt.
Sätt in plåten i ugnen. När bakverken rest sig och börjat få färg kan man öppna försiktigt på ugnsluckan och släppa ut ånga. Grädda sedan ytterligare 15-20 minuter.
Låt svalna på galler.
Servering: Skär av toppen på petitchouxbakelsen. Fyll med en kula vaniljglass. Lägg på locket.
Servera med ljummen chokladsås ringlad över bakelsen

Varm chokladsås: Blanda vatten, socker och kakao i en kastrull. Låt koka upp under omrörning med visp. Låt sjuda på svag värme under omrörning några minuter. Tag av kastrullen från plattan och rör i en klick smör.

En lite tidskrävande men så otroligt god och lyxig efterrätt.

Avokadoglass med citronpaj och bärsalsa …

Pajdeg: 50 g florsocker, 50 g smör, 2 äggulor, 0.5 tsk salt, 0.5 tsk vaniljsocker och 100 g vetemjöl.

Citronpajens fyllning: 1 citron, 100 g socker, 1.5 dl vatten, 30 g majsstärkelse, 2 äggulor och 15 g smör

Avocadoglass: 8 dl vaniljglass, 3 väl mogna avocado, 1.25 dl florsocker, 2 pressade citroner.

Bärsalsa: 200 g hallon, 200 g jordgubbar, 2 msk vatten och 3 msk florsocker.

Maräng: 2 äggvitor och 115 g socker

Börja med pajdegen: Blanda samtliga ingredienser till degen med hjälp av en matberedare. Låt sedan degen vila i 30 minuter.

Avocadoglass: Mosa avocadofrukterna i mixern. Blanda avocadomoset med gla citron och florsocker till en slät massa, gärna det också i mixer. Ställ i frysen.

Citronpajens fyllning: Blanda ihop samtliga ingredienser till fyllningen och sju sakta tills den har blivit en fast kräm, den får ej koka. Låt svalna.

Kavla ut pajdegen så tunn som möjligt och klä små formar. Ställ sedan i ugn, 200 grader tills de blivit gyllenbruna.

Bärsalsa: Värm hallonen och vattnet, mosa hallonen och sila bort kärnorna. Rör sedan ner jordgubbarna, mosa och rör ner florsockret-

Lossa pajerna från formarna och fyll med citronkrämen. Ställ i kylen.

Vispa äggen till maränger, blanda försiktigt ner sockret. Spritsa maränger på citronpajen och grädda i ugnen på övervärme tills den fått fin färg.

Servera citronpajen med bärsalsa och avocadoglass. Garnera med citronmeliss.

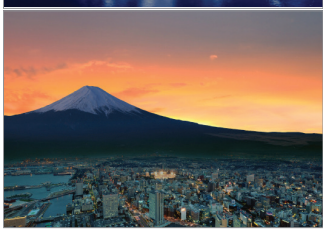
Ostkaka med mandelglass - servera med jordgubbar …

200 g ostkaka i 4 bitar, färdigköpt går jättebra. 3 dl mjölk, 3 dl grädde, 100+50g socker, 6 äggulor, 0.5 vaniljstång, 1 gelatinblad, 1 dl skållad skalad och hackad mandel, 4 dl frysta jordgubbar, 1 dl socker och 0.5 vaniljstång.

Börja med att koka upp mjölk och grädde med en halv vaniljstång och gelatinblad. Vispa samman äggulor och 100g socker i en bunke. Häll på den varma gräddmjölken på äggulorna under vispning. Häll tillbaka blandningen i kastrullen och sjud till 85 grader. Kyl genast ned och frys sedan glassen i glassmaskin. Karamellisera 50 g socker i en stekpanna och tillsätt mandel. Blanda runt och häll upp på oljat bakplåtspapper. Låt svalna och hacka sedan ned den karamelliserade mandeln i små bitar Tillsätt de karamelliserade mandlarna när glassen precis är klar och låt gå några varv. Koka upp jordgubbar och socker hastigt låt svalna något. Värm ostkakan och servera med glass och jordgubbsåsen.

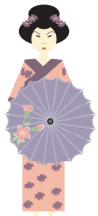
東京へようこそ

Det finns få platser som skapar så starka bilder som Tokyo. Storögda mangafigurer, kostymklädda salarymen, porslinshyade geishor, blippande spelarkader, superstajlade tonåringar, bastanta sumobrottare och högteknologiska robotar – alla är de del av det färgsprakande hopkok som gör Tokyo unikt. Tokyo är en multipersonlighet.
Ena stunden en traditionell och rogivande zenestetisk stad, och i nästa stund energiskt konsumerande på gränsen till galenskap. I Tokyo är ingenting lagom. Här dras allt till sin yttersta spets – oavsett om det gäller trender, shopping, mat, nöjesliv, popkultur, finkultur eller teknologi. Njut av en resa mellan högt och lågt, gammalt och nytt, exotiskt och excentriskt. Några yakitorispett i ett enkelt gatustånd eller gourmetfest högst upp i en glimrande skyskrapa – allt kan bli minnen för livet.



Hit reser du med tomma resväskor och fyll dem med Tokyos enorma utbud av det senaste modet, teknikprylar från framtiden, hantverk från dåtiden och banbrytande design. För en skopa populärkultur, besök en pachinkospelhall, mingla bland manga- och dataspelsnördar i Akihabara eller boka in ett par timmar i något av Tokyos tusentals karaokerum. För avkoppling finns tempel, vackra parker, tehus och onsen – bad i heta, välgörande källor.

Tokyo är säkert och enkelt – kriminaliteten är låg, tunnelbanorna rena och punktliga, och stadsborna aldrig långt ifrån ett vänligt leende. Trots att Stor-Tokyo har nästan trettiofem miljoner invånare och det är trångt om kvadratmetrarna, lyser stress och storstadshets med sin frånvaro.
Det låga värdet på yenen garanterar också en resa där du varken behöver snåla på nöjen, shopping eller det kulinariska.
Tokyo är som ingenting annat.



Irrashaimase! Välkommen till Tokyo!

Absolut vackraste tiden att besöka Tokyo är i mars-april då körsbärsträden står i full blom

Fují är Japans högsta berg. Dess topp är belägen 3 776 meter över havet på ön Honshu, 100 km sydväst om Tokyo. Den slocknade vulkanen symboliserar renhet och ursprunglighet och bestigs varje år av ett stort antal pilgrimer. Under sommarhalvåret går bussar ungefär halvvägs upp på berget. Under juli och augusti finns också flera stationer med förnödenheter längs de lättillgängligaste vägarna mot toppen. Omkring 200 000 människor bestiger berget varje år. Det finns en läskautomat på toppen, dryckerna fraktas upp med hjälp av en bandvagn. Det finns även en brevlåda där ...

日本からいくつかのグッズが

(Lite smått och gott från Japan)

Dumplings ...

Till degen: 4.5 dl vetemjöl och 2 dl vatten

Fyllning: 1 morot, 2 salladslökar, 0.5 habanero chili, 1.5 dl jordnötter, 2 vitlöksklyftor, 2 msk japansk soja, 2 msk fisksås, 350 g nötfärs och 0.5 lime.

Dippsås: 1 vitlöksklyfta, 0.5 habanero chili, 2 msk risvinäger, 2 msk fisksås, 2 msk färsk limesaft, 2 tsk strösocker, 6 myntablad och färsk koriander.

Mät upp mjölet i en bunke. Gör en liten grop i mjölet och tillsätt lite vatten. Blanda. Tillsätt lite mer vatten, blanda igen. Fortsätt så tills du har en smidig deg som inte klibbar. Låt degen vila i kylen i ca 30 minuter.
Fyllning, skala och riv moroten fint på rivjärn. Skiva salladslöken och hacka habaneron fint. Hacka jordnötterna grovt. Lägg allt i en skål och pressa i vitlöken. Smaksätt med soja och fisksås. Tillsätt färsen och blanda allt. Smaka av med limesaft.
Dippsås, skiva vitlöken och strimla habaneron fint. Rör ihop med de övriga ingredienserna. Låt stå i kylen och dra lite innan du serverar.
Dumplings,mjöla ett bakbord och kavla ut degen så tunt det går. Stansa ut ca 7 cm stora rundlar. Klicka ut en tesked av fyllningen på varje rundel. Pensla med vatten längs kanterna och tryck ihop dem väl till ett knyte. Lägg dem i en bambuask och ånga dem i ca 10 minuter. Servera !

Tempuraräkor ...

20 Black Tiger räkor, 1 thaichili, 1 lime, 1 pkt tempura (bread crumbs) och 20 träspett.

Pressa ut limen och blanda ihop den med thaichilin. Marinera sedan räkorna med blandningen. Panera hela de marinerade räkorna i tempura och trä på dem på spetten. Fritera dem sedan i panna eller fritös.

Julklappstips!

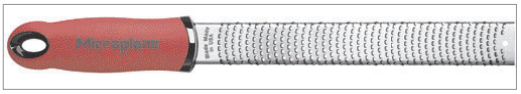
Bambu ask för
ångkokning,
gott och nyttigt ...

Vad ligger under granen ...

Julklappens vara eller icke vara ... många med mig säger nog - i år blir det inga julklappar med bestämd ton. Jojo, när man dras in i julkarusellen så blir man så generös och givmild, i alla fall jag, jag älskar att ge bort julklappar till någon som först ser förväntansfull ut och sedan spricker upp i ett jätte leende, så i år blir det julklappar!

OBH Nordica har många saker du inte vet att du behöver men som är mycket bra och praktiska, vad sägs om en vaccumpackare för bättre hållbbarhet på maten, en elektrisk grill eller en glassmaskin.

På bagarenochkocken.se finns allt du kan tänkas behöva i köket. Färgglada skålar, vattenkaraffer och rivjärn. Mycket bra julklappar i alla prisklasser.

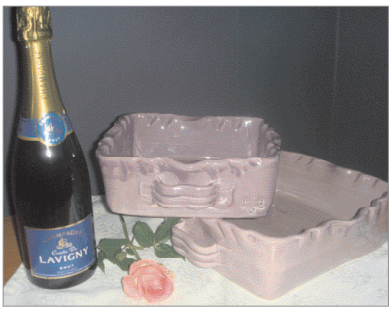


Förutspått är att årets julklapp blir hörlurar. Finns i alla varianter och färger ...

Jobbigt att springa in och ut i affärer och leta julklappar?! För mycket folk?! Använd nätet ... du kan handla nästan allt där, smidigt och med snabba leveranser. Ett par tips är

- royaldesign.se
- leilasgeneralstore.se
- thebodyshop.se
- liveit.se

Annat tips är att söka på vara så kommer sidor upp som säljer.



Färgglada och snygga gratängformar och porslin från Gerbera.

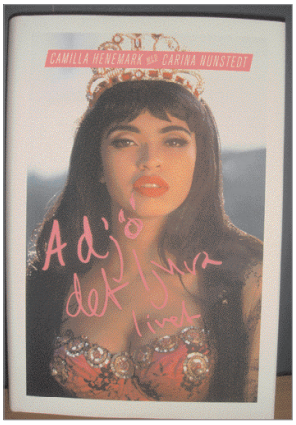
En flaska champagne är alltid en fin julklapp.

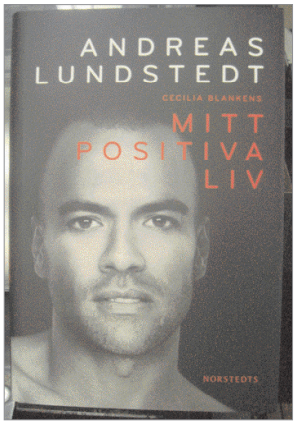
L'occitane, ett hudvårdsmärke från Provance i Frankrike, blir fina paket med tvålar, krämer eller hårvård.

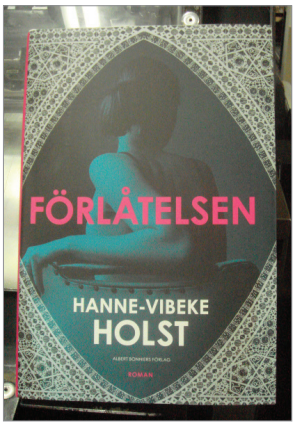
Nått som glimmar till frugan?

Alla vill ha hårda paket?

En bok blir alla glada för ... kanske ihop med någon god lyxig mörk choklad.
Vilket också ger en avkopplande stund som kan vara mycket värt.







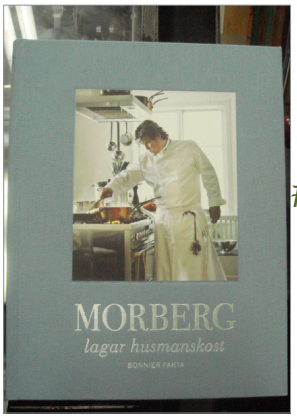
I Camilla Henemarks bok får du en ordentlig inblick kändisvärlden.

Andreas Lundstedt skriver om att leva med hiv.

Hanne-Vibeke Holsts bok skildrar lögner, svek, oäkta barn och om vikten av att försonas.

Återvändaren, den tredje delen om Christopher Silverbjelke och komissare Colts jakt för att stoppa honom en gång för alla.

Micke och Ebba berättar sanningen om en maktfullkomlig, växande sekteristisk rörelse, livsfarlig även för dess egna anhängare. Aldrig tidigare har myten om Hells Angels MC blivit så avklädd.



Årets kokbok?

Husmanskost blir aldrig omodernt ... och gott är det också!

Vem älskar inte att få blommor?

Endast för gottegrisar …

Sötsaker till jul är ett måste! Passa på att njuta …

Pistagemandel

1 1/2 dl grädde, 1/2 dl socker, fröna ur en vaniljstång, 250 g mörk 80% choklad, 250 g mjölkchoklad, 200 g smör och 100 g pistagenötter.

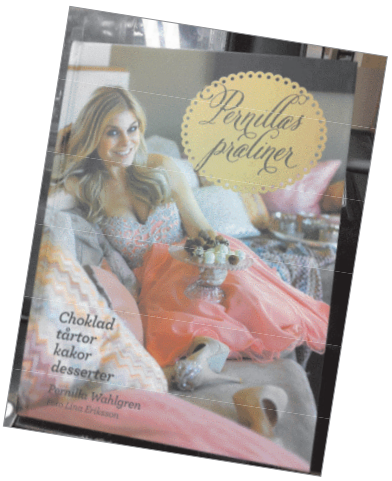
Börja med att lägga grädde, socker, vaniljfrön och en nypa salt i en kastrull och koka upp. Hacka chokladen och tillsätt den och låt smälta. Låt blandningen svalna lite, vispa smöret och rör ner det i chokladblandningen. Klä en fyrkantig skål och bred ut blandningen i ett jämt lager ca 2 cm tjockt. Strö över hackade nötter och låt stå kallt ett par timmar. Skär rutor och servera. Försvinnande gott!

Mandelnougat

100 g flagad mandel, 250 g nougat och 150 g mörk choklad.

Börja med att klä en form, ca 20 x 20 cm, med bakplåtspapper. Rosta den flagade mandeln i en torr stekpanna. Låt den svalna. Hacka chokladen. Smält chokladen och nougaten i vattenbad. När den smält helt, blanda om ordentligt och rör försiktigt ned den rostade mandeln. Häll ner smeten i formen med bakplåtspapper i. Låt den stå i minst 3 timmar att stelna. Skär nougaten i avlånga bitar. Klar att njutas till kaffet efter julmiddagen.

Julklapps tips!



Pernilla lingontryffel

250 g mörk choklad av bra kvalitet, 20 g smör, 1 dl vispgrädde och 0,5 dl rårörda lingon.

Börja med att hacka chokladen. Smält smöret i en kastrull och häll i grädden. Värm tills blandningen nästan kokar och ta från plattan. Låt chokladhacket smälta i grädden. Blanda i lingonen och rör till en slät blank smet. Skeda ner tryffelsmeten i ischokladformar och ställ dem i kylskåpet att stelna.

Det stora julbaket ...

I jul blir det mycket ledigt och då mycket fika, och nått gott till kaffet ska man

Saffransbullar

150 g smör, 5 dl mjölk, 1 g saffran, 1 sockerbit, 50 g jäst, 1/2 burk kesella,
1 1/2 dl strösocker, 1 ägg, en nypa salt och 16-18 dl vetemjöl.

Börja med att smula jästen i en skål. Smält smöret och tillsätt mjölken.
Värm till 37°. Stöt saffran med en sockerbit i en mortel och blanda i
mjölken. Häll lite degspad över jästen och rör tills den löser upp sig.
Tillsätt resten av spadet, kesellan, socker, ägg, salt och det mesta av mjölet.
Arbeta degen väl tills den släpper skålen. Låt jäsa i 40 minuter.
Nu kan du välja att baka ut vanliga saffransbullar eller varför inte
fyllda saffransknyten?

Fyllning: 100 g smör, 1 dl socker, 1 dl mald mandel och rivet skal av 1 apelsin.
Ägg och mandelspån till pensling.

Rör ihop fyllningen. Dela degen i 2 bitar och kavla ut. Skär rutor 6x6 cm
och lägg en klick fyllning på varje. Vik hörnen mot mitten och tryck till.
Låt jäsa i ytterligare 30 minuter. Pensla med uppvispat ägg och strö på mandelspån.
Grädda i ugn på 225° i 8 minuter. Sätt på kaffet och njut en nygräddad bulle.

Mjuk pepparkaka

75 g smör, 2 ägg, 2 dl socker, 2 tsk malda nejlikor, 2 tsk ingefära, 1 msk kanel,
1 tsk kardemumma, 3 dl vetemjöl, 1 tsk bikarbonat, 1 dl lingonsylt och 1/2 dl gräddfil.

Smält smöret och låt det kallna något. Vispa ägg och socker poröst. Blanda kryddor,
mjöl och bikarbonat. Rör ner mjölblandningen i äggvispet och tillsätt smör, lingonsylt
och gräddfil. Häll i smord bröad form och grädda i ugn på 175° grader i 50 minuter.
Låt stå i 10 minuter och stjälp sedan upp. På med mer kaffe och njut en bit.

Julbröd till skinkan

5 dl vetemjöl, 2 dl grahamsmjöl, 3 dl rågsikt, 2.5 dl fyrkornskross, 1 dl vetegroddar,
1.5 tsk havssalt, 4 tsk bikarbonat, 2 msk hel kummin, 2 msk hel torkad fänkål,
1 msk hel anis, 1 dl russin, 1 dl torkade aprikoser, 1 dl torkade tranbär.
Degvätska: 1 l filmjölk och 0,5 dl brödsirap.

Sätt ugnen på 175 grader.
Blanda ihop alla torra ingredienser i en stor bunke. Tillsätt filmjölken och sirapen.
Smöra och bröda två 1.5 liters avlånga brödformar. Fördela smeten mellan dessa.
Grädda i ca 1 timme och 40 minuter.Efter ungefär en timme kan du behöva lägga
över ett bakplåtspapper så att inte ytan bränns vid. Njut till julskinkan!

I famnen på Atlanten och Stil

Sydafrika har ett fantastiskt utbud av sevärdheter, djur och natur, vingårdar och andra spektakulära upplevelser.

Åk på safari, nästan ett måste ...

Det finns ett antal olika parker i Sydafrika där Krugerparken är den mest kända. Krugerparken bildades 1898 av den dåvarande presidenten Paul Kruger för att skydda djuren från den hänsynslösa jakten som pågick på 1800-talet. Parken har idag ett mycket stort antal olika djurarter, bland annat lejon, elefanter, leoparder och mycket annat. The Big Five är ett gammalt begrepp bland viltjägare i Afrika och syftar på de fem djur som var svårast att skjuta. Det har alltså inget att göra med de fem vackraste, eller fem mest intressanta djuren att se för turister, även om det ofta feltolkas så. De fem djur som räknas till the Big Five är lejon, elefant, noshörning, vattenbuffel och leopard.

Kaphalvön är en av Sydafrikas vackraste nationalpark. Där ska man hålla utkik efter vilda djur och har man tur kan man få syn på strutsar, babianer, antiloper, zebror, ormar och landsköldpaddor.

Upplev ...

Den sydligaste udden på Kaphalvön heter Cape Point och här kan man ta en bergbana upp till den historiska fyren som bjuder på en häpnadsväckande utsikt. Godahoppsudden, är Afrikas sydvästligaste punkt där de stora vågorna slår mot de branta klipporna.

Stadsliv ...

Johannesburg är Sydafrikas största stad , dessutom en av världens 40 största städer så det är ingen liten stad direkt. Ett av de mest populära resmålen i Johannesburg är att besöka Soweto. Soweto skapades under apartheidregimen för att husera den svarta delen av befolkningen. Soweto har också huserat Nelson Mandela vars hus numera står som museum, The Apartheid museum.
Ett annat intressant resmål i Johannesburg är Mänsklighetens Vagga. Där har man hittat fynd av mänskliga skelett som är 2.3 miljoner år gamla. Annars är det en stad med hög kriminalitet som lämpar sig bäst som transitstad.

Kapstaden, eller Mother city som den ofta kallas, är Sydafrikas tredje största stad och den näst mest befolkningsrika med cirka 4 miljoner invånare. Staden ligger vackert beläget vid atlantkusten med Table Mountain (Taffelberget) i bakgrunden. Det gamla slavområdet Bo-Kaap, en plats där många ur den svarta befolkningen bor idag. Området har en intressant historia och färggranna hus som gör sig väl som fotografier ligger också i Kapstaden.

la havet - Sydafrika ...

Vin ...

Stellenbosch ligger c:a 30 min bilväg från Kapstaden och ligger väldigt vackert med bergen i ryggen och vingårdar så långt ögat kan sträcka sig. I området finns runt 200 olika vingårdar där de, för svenskar, lite mer kända är Bergkelder (Fleur du Cap), Meerlust och Ernie Els.

Two Oceans, döpt efter de två stora haven ...

Ett vin med stor karaktär, ganska komplex karaktär av både cabernet sauvignon och merlot. Vinet har en härligt varm fruktig doft av svarta vinbär i kombination med en lätt örtighet. Fyllig smak och lagom med tanniner som ger vinet både karaktär och charm.

Passar bra till pasta, kyckling, fläsk och lamm, gärna med potatisgratäng. Lika bra till lagrad präst som till mogen brie eller camenbert. Ett alldeles utmärkt buffévin.

Sol och bad ...

Om man vill bada och sola är det bäst på västkusten i höjd med Durban, sidan som vetter mot Indiska Oceanen där vattnet har mer badvänliga temperaturer. Runt Atlanten är det mest branta klippor och max 15 grader i vattnet.
Port Elizabeth är, liksom Durban, en plats med många bra stränder.

Mat ...

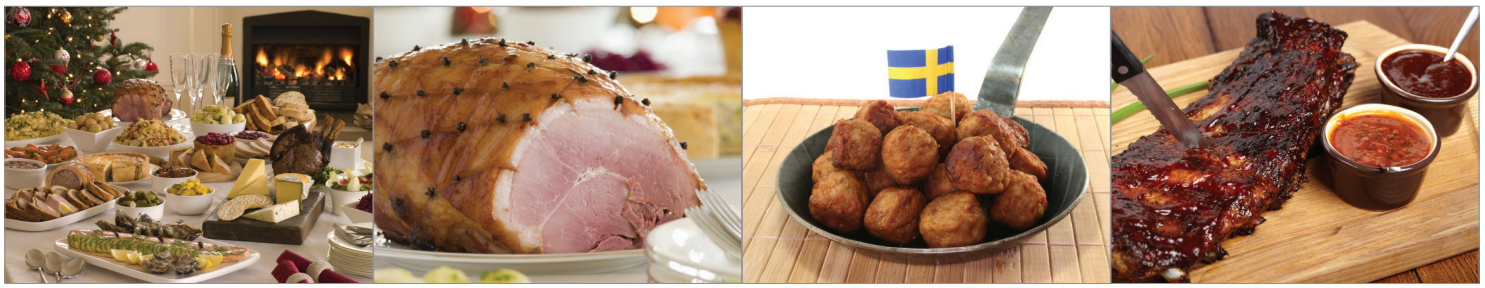
I Sydafrika äter man väldigt mycket kött, på gatan och i affärer ser man en smal brunröd köttprodukt som liknar korvar men som kallas biltong. Detta är en sorts torkat kött som kan vara gjort på många djur som till exempel kudu, krokodil eller struts. De flesta äter vanligtvis kött med pommes frites och lite grönsaker till, men ursprungsbefolkningen äter mer ris och majs. Fisk och skaldjur finns det mycket av, dock mest vid kusterna, så som musslor, räkor, hummer och ostron.

Sydafrikansk kycklinggryta ...

1 kg kycklinglårfilé, 2 gula lökar, 2 vitlöksklyftor, 3 msk jordnötsolja, 1 burk tomater, 2 msk tomatpuré, 5 dl kokosmjölk, 1 dl mango chutney, 2 tsk salt, 1 tsk mald kardemumma, 1 msk färsk riven ingefära och 2-3 msk piri piri-sås. Till garnering: 2 mango och 1 dl kokosflingor

Skär kycklingen i strimlor. Skala och strimla löken. Skala och hacka vitlöken. Bryn kyckling och lök i omgångar i oljan i en stekpanna. Lägg över i en gryta. Häll över tomater, tomatpuré, kokosmjölk, mango chutney, salt, kardemumma, ingefära och piri piri. Låt grytan sjuda under lock 30 min. Smaka eventuellt av med mer piri piri. Skär mangon i småbitar och strö lite av den och kokosflingor över grytan. Servera resten i små skålar bredvid.

Julbord 1,2,3...



Julskinka nr 1 ...

2 griljeringar till julskinka

1 ägg, 4 msk senap, 2 tsk socker och 4 msk siktat strörbröd.

Skär bort svålen men låt något av fettet vara kvar. Torka av fettet med hushållspapper, så fäster griljeringen bättre. Värm ugnen till 275°. Blanda samman ingredienserna. Bred det jämnt över skinkan. Sikta över strörbrödet och klappa in det i senapsblandningen. Griljera i ugn i 10 min eller tills griljeringen fått tillräcklig färg.

1 ägg, 2.5 msk grov senap, 2 msk strörbröd, 1 msk farinsocker, 1 msk torkad rosmarin, 4 krossade enbär och lite extra rosmarin på toppen.

Sätt ugnen på 250 grader, övervärme. Blanda ihop allt till en smet. Täck skinkan och smula på mer rosmarin. Griljera i ugn tills allt fått en fin färg.

Köttbullar nr 2 ...

2 hg fläskfärs, 4 hg nötfärs, 1,5 dl strörbröd, 3 dl gräddmjölk, 1 finhackad gul lök, 2 ägg, 1 tsk mald kryddpeppar, 1,5 tsk salt, vitpeppar och smör att steka i.

Blanda strörbröd, mjölk, kryddpeppar, salt och vitpeppar. Låt blandningen svälla i minst 10 minuter. Stek under tiden löken i smör så den får lite färg. Låt svalna. Blanda färs, lök och ägg till en slät smet. Forma små vackra köttbullar och rulla dem väl. Stek köttbullarna gyllenbruna och färdiga i en panna med smör i 4-5 minuter.

5 hg fläskfärs, 1 äpple, 0.5 dl strörbröd, 3 vitlöksklyftor, 1 msk kryddpeppar, 0.5 msk timjan, 1.5 tsk svartpeppar, 3 tsk cayennepeppar, 1.5 tsk salvia, 0.5 tsk muskot, 0.5 tsk kanel, 0.5 tsk nejlika, 1 tsk ingefära och smör att steka i.

Börja med att riva äpplet. Blanda ihop alla ingredienserna till köttbullarna och låt det stå och svälla i 10 minuter. Rulla köttbullssmeten till små köttbullar och stek dem i smör tills de är helt genomstekta.

Revbenspjäll nr 3 ...

2 kg revbenspjäll, 1 tsk malda kryddnejlikor, 1 tsk senapspulver, 3 äpplen i klyftor, salt och peppar

Börja med att sätta ugnen på 175 grader. Gnid in spjällen med salt och kryddor.
Lägg dem med bensidan upp i långpanna och stek mitt i ugnen ca 45 min.
Vänd spjällen och fortsätt steka ytterligare ca 45 min eller tills de känns klara.
Sätt in äppelklyftorna i ugnen de sista 30 min.

2 kg revbensspjäll, 4 vitlökklyftor, 1 gul lök, 1 morot och salt.
Glaze: 1/2 dl ketchup, 1/2 dl soja, 1/2 dl råsocker, 1 msk sesamolja, 1/2 dl honung,
1 bit ingefära och 2 vitlöksklyftor.

Fyll en kastrull med vatten och lägg i klyftad lök, vitlök och skivad morot. Salta vattnet väl. Koka spjällen långsamt i vatten tillsammans med grönsakerna tills de nästan börjar falla av benen och blivit möra. Tag upp dem och låt dem rinna lite på ett galler innan de penslas med glaze. Sätt ugnen på 200 grader. Rör ihop alla ingredienser till glazen. Pensla glazen på revbenspjällen och kör dem i ugnen i 30-40 minuter tills de fått färg. Pensla 1 gång till efter cirka 15 minuter.

Goda tillbehör ...

Senap från Möja

1 dl senapspulver, 1 dl vispgrädde, 1 dl socker, 1 msk honung, 1.5 stänk potatismjöl
1 äggula och 1 msk whiskey.

Rör ihop senapspulvret, grädden, sockret, honungen och potatismjölet i en tjockbottnad kastrull. Värm upp och låt sjuda i några minuter. Blanda i äggulan och whiskyn och låt sjuda i 4-5 min under ständig omrörning.

Mimosasallad

3 äpplen, 3 skivor ananas, 3 mandariner, 1 näve vindruvor, 1 dl majonnäs och 1 dl vispad grädde.

Skala och klyfta äpplena. Skiva klyftorna. Skär ananasen i små trekanter. Skala och klyfta mandarinerna. Dela klyftorna. Dela och kärna ur vindruvorna. Spara några till garnering. Vispa grädden och blanda samman med majonnäsen. Rör ner frukten och lägg upp salladen och garnera med vindruvor.

Härliga havskryssningar…

Att åka på kryssning blir mer och mer populärt, kanske är det för att du får bo och äta som en prins, samtidigt som du besöker flera inbjudande destinationer under samma semester - utan att behöva packa upp resväskan mer än en gång! Utbudet är enormt och det finns en kryssning som passar alla …

Vill du ta med hela familjen? Den klassiska solsemestern i Medelhavet eller Karibien ger chans till häftiga storstäder fyllda med historia och kultur kombinerat med paradisstränder, god mat och kul för hela familjen. Östra och västra Medelhavet lockar i sommar!

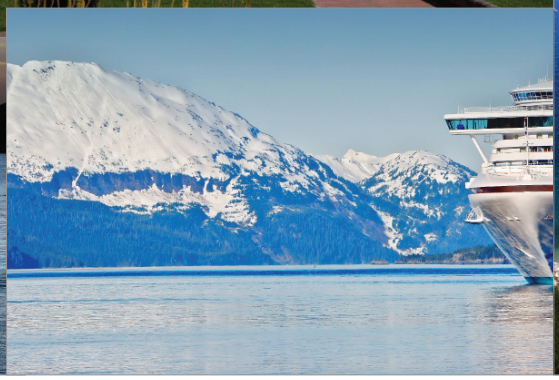
Romantisk semester fö 2? Beställ en sen frukost till er privata balkong i den värmande morgonsolen. Unna er massage och kall champagne när ni är till havs. Upplev flera nya städer och platser tillsammans i de olika hamnarna. Upptäck Egeiska Havets gnistrande guldkorn?

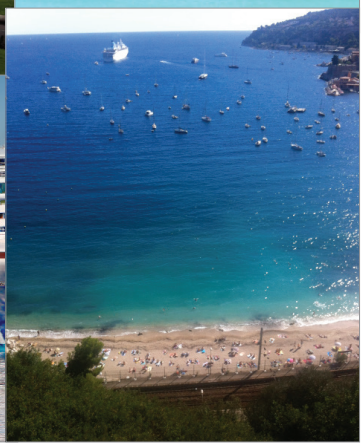
Är du bekväm och ogillar långa flygningar? Från Stockholm, Oslo och Köpenhamn utgår flera kryssningar under våra sommarmånader. Vad sägs om Norges vackra fjordar eller St. Petersburg i Ryssland? Eller Riga och Tallin, tips är att ta med bilen och uppleva mer av landet på egen hand.

Har du redan varit överallt? Vad sägs om Amazonas, Antarktis, Galapagos eller Burma?

Resa med väninnorna? Sola i lugn och ro, ta en läskande drink i baren och shoppa loss på stopp som New York, Barcelona, Rom eller Palma! Njut av allt i spa-avdelningen och gå på roliga pilates-pass i gymmet.

Du kommer inte få långtråkigt på båten , det finns pooler både inomhus och utomhus, massor av aktiviteter, gym, bibliotek, biosalonger och mat i massor. Underhållning varje kväll med dans. Kanske det perfekta semestrandet?!?





Man blir klok(are) av att äta fisk …

Många tror att det är svårt och krångligt att laga fisk och jobbigt med alla ben, fel … det är lätt och kan bli hur gott som helst.

Slätvar i vitvinsås …

750 g slätvarfilé.

Vitvinsås: 1 gul lök, 0.5 morot, 5 champinjoner, ett par persiljestjälkar, 1 kvist timjan 5 dl fiskfond, 3 dl torrt vitt vin, 3 dl vispgrädde, 75 g smör, salt och peppar efter smak.

Sätt ugnen på 200 grader. Skala och hacka grönsakerna. Fräs dem tillsammans med smör, persiljestjälkarna och timjankvisten utan att det tar färg. Häll på vinet och fiskfonden, låt koka ner tills hälften är kvar. Slå på grädden och koka ner till 4-5 dl kvarstår.
Lägg fisken i en ugnsform. Salta, peppra och häll över lite av vitvinsåsen. Ställ in i ugnen ca 10-15 minuter, tills köttet är fast och vitt. Servera med potatis och vitvinsåsen. Om du vill ha någon grönskak till så passar kokt sparris eller haricot-verts.

Marulk på spett med räkor och saffransris …

600 g marulk, 12 jätteräkor, bladpersilja, 1 citron, olivolja, 2 dl ris, 1/2 gul lök, 1 morot 150 g sockerärter, 4 dl grönsaksbuljong, 1/4 g saffran , salt och vitpeppar efter smak.

Tvätta citronen och strimla det gula av skalet. Pressa citronen. Gör en marinad av olivolja, skalstrimlor och citronsaft. Skär fisken i trecentimeters kuber. Tina och torka av jätteräkorna om de är frysta. Trä upp fisken och räkorna på träspett med lite bladpersilja mellan. Häll marinaden över spetten och låt det hela stå i kylskåp 1-2 timmar. Vänd några gånger.

Hacka löken, ansa och strimla moroten och sockerärterna. Koka riset sakta i buljongen tillsammans med lök och saffran. Sätt till morötter och ärter när ett par minuter återstår.

Halstra spetten i het stekpanna 2-3 minuter på varje sida strax före serveringen. Krydda med salt och peppar.
Servera spetten med riset.

En riktigt ful fisk … men så god …

Mat för liten plånbok …

Januari, nu kokar vi soppa på en spik …

Julklapps tips!

Jordärtskocksoppa …

700 g jordärtskockor, 3 schalottenlök, en klick smör, 7 dl hönsbuljong, 2 dl creme fraiche, 1 dl vitt vin, salt och en nypa socker.

Börja med att skala löken och jordärtskockorna och dela i bitar.
Fräs sedan i en klick smör men utan att bryna eller bränna.
Koka mjukt i 25 min med buljong och vin och kryddor och kör sedan med mixerstav.Blanda in creme fraiche och hetta upp.
Riv sen ned lite färska örtkryddor eller färsk oregano.

Tomatsoppa med fetaost …

2 burk Campbells tomatsoppa, 1 burk cocktailtomater i bitar, 0,5 strimlad purjolök och 200 g fetaost i bitar, smaksätt med salt, peppar och en skvätt tabasco.

Häll tomatsoppan i en kastrull. Låt den koka upp, lägg i tomaterna och purjolöken och låt koka i 5 minuter. Smaka av med salt, peppar och tabasco.
Lägg fetaostbitarna i soppan.

Gratinerad löksoppa …

2 stora lökar, 0.5 dl olivolja, 8 dl grönsaksbuljong, 3 vitlöksklyftor, 2 lagerblad, 2 dl torrt vitt vin, 0,5 dl färsk timjan, 2 tsk soja, salt och vitpeppar efter smak

1 baguette, skivad och rostad, 4 msk parmesan och 4 msk riven lagrad ost.

Börja med att sätta på ugnen, 250 grader. Skala löken och skär den i tunna skivor. Fräs löken i smöret tills den blir genomskinlig, men utan att den får färg. Krydda med lite nymald vitpeppar. Tillsätt vitlök, buljong, vin, lagerblad och timjan. Låt det hela sjuda en stund, cirka 30 minuter. Smaka av med soja. Häll upp soppan i ugnsfasta portionsskålar och lägg baguetteskivorna och den rivna osten på toppen. Gratinera soppan i ugn tills osten smält och fått fin färg.

Allt i samma gryta !

Riktigt gott i vinterrusket är en gryta, mustigt och värmande. Att det räcker till matlåda är ett stort plus ... Här har vi valt kryddstarka från Ungern.

Ungersk gryta full med grönsaker

500 g fläskkött, 4 kryddiga ungerska korvar, 4 stora potatisar, 2 rödlökar och gula lökar, 1 purjolök, 2 morötter, 1 squash, 8 paprikor i olika färger, 0.5 kg tomater, 3 msk tomatpuré, paprikapulver, 3 vitlöksklyftor, 200 g fryst spenat, 4 dl vatten, 2 msk olivolja till stekning, 3 msk olivolja till marinering, salt och peppar efter smak.

Skär ned fläskköttet i bitar lägg i en bunke. Marinera i peppar, salt, olivolja och kryddor efter smak och vad du gillar, gärna över natten. Häll lite olivolja i en stor gryta. Skala och skär ner alla grönsaker och potatis i grova bitar. Börja med att fräsa de hårda rotfrukterna: potatis, lök, morot. Krydda med paprikapulver och rör om. Fortsätt med paprikan, squashen och fläskköttet. Fräs på lite. Skala och finhacka vitlöken och tillsätt den tillsammans med tomatpurén och vattnet. Låt koka på medelvärme i 30 minuter och skiva sedan korven och tillsätt tillsammans med spenaten. Låt koka upp och smaka av med salt och peppar. Servera med ett gott bröd.

Ungersk gulasch med klimp

2 msk smör, 2 gula lökar, 2 msk paprikapulver, 1/2 tsk hela spiskumminfrön, 1 kg grytbitar av nöt, 1 råriven potatis, 1 msk tomatpuré, 2 liter oxbuljong, 1/2 kg skalad potatis, 2 gröna paprikor.

Klimp: 3 dl vetemjöl, 1 krm salt och 1 ägg .

Skala och finhacka den gula löken. Skär köttet i kuber. Bryn löken i fettet tills den är gyllenbrun. Tillsätt paprikapulver, spiskummin och kött samt den rårivna potatisen. Låt puttra under lock i 10 minuter. Rör om ofta! Tillsätt tomatpuré och 3 dl av buljongen. Sjud ytterligare i ca 1 timme eller tills köttet känns mört. Skär potatisen och den urkärnade paprikan i bitar. Tillsätt dem och resterande buljong. Låt soppan koka tills potatisen är helt färdig.

Klimp: Arbeta samman mjöl och ägg. Tillsätt salt medan du knådar degen smidig med händerna. När soppan är nästan färdig nyper du av små bitar av degen som tillsätts soppan direkt. Sjud ytterligare 10 minuter. Servera soppan rykande het.

Julklappstips till oss 08;or, i Barkaby Outlet finns Le Creuset till riktiga vrakpriser!

Lyx till nyår ...

Lite lyx på nyårsafton för att fira av det gamla året och in det nya,
vem vet hela 2013 kanske blir ett lyxigt och glamouröst år ...
Samla ihop lite vänner eller bara din käraste för att inta lite godsaker.
Våga testa lite nytt och passa på att njut, morgondagen är i morgon.

Sniglar i vitlök - våga! Du behöver sniglar, vitlökssmör och persilja. Peta i smör, snigel, smör och sist persilja. Sätt i ugnen på 275° i ca 7 minuter. Servera med bröd.

Gåslever - En liten burk gåslever, bröd och äppelgelé. Stek brödet i smör, lägg en skiva gåslever på och toppa med äppelgelé.

Pilgrimsmusslor - Musslor, tartarsås och ett salladsblad. Stek musslorna 2-3 min på varje sida, lägg upp lite sallad, på med musslorna och en klick sås. Du kan även ta romsås.

Kaviar - kaviar och smörstekt bröd. Ställ fram och ät.

Lammracks - oxfilé, flankstek eller fläskfilé med potatisgratäng sås och grönsaker, hur festligt som helst.

Ny recept sajt på webben!

recept.se där hittar du massor av recept, tips och bloggar om mat.

Ostron …

Passar bra till nyårsafton ihop med ett glas bubbel, och man behöver inte äta dom råa.

Champagnegratinerade ostron

20 ostron och 3 dl fint riven vällagrad parmesanost

Champagnesås: 1 stor schalottenlök, 1,5 msk smör, 3 dl champagne, 3 dl vispgrädde, redning av 1/2 msk vetemjöl utrört i 1/2 msk smält smör, salt och peppar efter smak.

Sätt ugnen på 275 grader grillvärme. Finhacka schalottenlöken och fräs den mjuk i smöret utan att den tar färg. Häll på champagnen och låt koka ner till hälften. Tillsätt grädden och låt småkoka i 5 minuter. Red såsen med redningen och låt koka ihop ytterligare några minuter. Öppna ostronen och skär loss dem från skalet. Sila i lite ostronsås i champagnesåsen. Lägg ostronen på en bädd av grovt salt i en ugnsfast form. Fyll varje ostron med champagnesås och toppa med fint riven parmesanost. Gratinera ostronen i 2-3 minuter.
Servera genast och med ett gott surdegsbröd.

Gratinerade ostron med sting

20 ostron, 2 schalottenlökar, 2 msk smör, 150 g spenat, 1/2 dl grädde, 1 tsk tomatpuré, 1 tsk pressad citronsaft, 1 tsk calvados, 1 krm tabasco, salt och peppar efter smak.

Sätt ugnen på 275 grader grillvärme. Strö grovt salt i bottnen på en ugnssäker form. Öppna ostronen och lägg dem i ena skalhalvan i formen. Hacka löken och fräs mjuk i smör. Strimla spenatbladen. Fördela lök och spenat i ostronskalen. Blanda samman grädde, tomatpuré, citronsaft, calvados och tabasco. Häll blandningen över ostronen med hjälp av en sked. Gratinera i 2-3 minuter.

Champagne

Är drycken som gäller på nyårsafton. Men se upp så du inte blir bubblig i huvudet, lagom är ju bäst …

Det finns en hel del att välja på i stigande prisklasser, Jeanmarie 199.- och upp …

Våra tre favoriter. Gott nytt 2013!

Get Your Kicks

Route 66 var en landsväg som gick mellan Chicago till Los Angeles. Den gick mellan 8 delstater, Illinois, Missouri, Kansas, Oklahoma, Texas, New Mexico, Arizona och Kalifornien och var nästan 400 mil lång. 1985 fråntogs den sin landsvägstatus, men fortfarande är det populärt att åka delar av sträckan. Sträckan är full med nostalgi, museum, spökstäder, motell och hamburgerhak.

Har man riktigt gott med tid och åker hela sträckan färdas man från ett kyligt Chicago genom öken och berg fram till soligt varma Kalifornien.

Ta en avstickare i St Louis för att besöka Meramec Caverns, den mest marknadsförda attraktionen på Route 66. Det sägs vara platsen för sensationella arkeologiska fynd och tillhåll för den ökända banditen Jesse James.

Gör ett stopp i El Reno för att se Fort Reno, som etablerades 1874 för att skydda Cheyenne och Arapaho indianerna. Santa Fe som är den äldsta huvudstaden i Nordamerika. Denna stad är mest känd för sin konst och den unika Southwestern Pueblo arkitekturen som domineras av det sköna statslandskapet. Acoma Pueblo, även känd som Sky City. Denna indianby ligger mycket vackert på en hög platå. Staden är den äldst bebodda i Nordamerika som går tillbaka till år 1250.

En av världens största naturliga underverk, Grand Canyon - en plats av enorm skönhet och storhet. Promenera och besök ett stort antal utsiktsplatser och bara njut av den storslagna utsikten. The mile deep Canyon är ett anmärkningsvärt mästerverk som är skulpterat av Colorado River under miljontals år.

Las Vegas. The "Strip" kommer trollbinda dig med sitt bländande ljus och sina välmående hotell, påkostade shower.

Kör in i Mohave öknen, för att besöka Calico Ghost Town och den gamla silvergruvan.

Korsa San Bernardino Mountains och Los Angeles, the Dream Factory, hem till solen, palmerna, stora bilar och vackra människor. Route 66 blir Santa Monica Boulevard til den slutar vid Santa Monica Boardwalk och Stilla havet.

on Route 66 ...

"If you ever plan to motor west,
Travel my way, take the highway, that's the best
Get your kicks on Route 66 ... "

Nat King Cole:

Het Chili med guacamole ...

1 torkad anchochili, 2 jalapeños, 2 gula lökar, 4 vitlöksklyftor, 250 g bacon, 0.5 dl olivolja, 2 kg marmorerad högrev, 4 msk smör till stekning, 4 msk mjöl, 1 tsk torkad piri-piri, 1 tsk chilipulver, 1 msk spiskummin, 1 msk oregano, 1 msk malen koriander, 6 dl ljust öl, 4 msk koncentrerad oxbuljong och 2 tsk socker.

Guacamole: 2 avokado, 3 pressade vitlöksklyftor, 1 hackad röd chili, 3 msk hackad koriander 1 lime, saft och skal, 0.5 tsk socker, 1 msk olivolja , salt och peppar efter smak.

Börja med chili - dela anchochili och jalapeño och skrapa bort fröna, skiva sedan tunt. Hacka lök och vitlök. Skiva baconet tunt. Fräs allt detta i olivolja försiktigt i stekpanna. Häll över i en kastrull. Tärna högreven grovt och bryn hårt i stekpannan i smöret. Häll på mjölet och låt det fräsa med mot slutet.Gör detta i omgångar så att köttet inte börja koka. Häll sedan över i kastrullen och slå på de torkade kryddorna. Häll i öl, oxbuljong och socker. Låt sjuda under omrörning cirka 3 timmar tills köttet faller loss. Smaka av med salt. Svartpeppar behövs ej.

Guacamole: Kärna ur avokadon och blanda med övriga ingredienser. Smaka av med salt och peppar. Servera med tortilla bröd, sallad, tomater och stark riven ost.

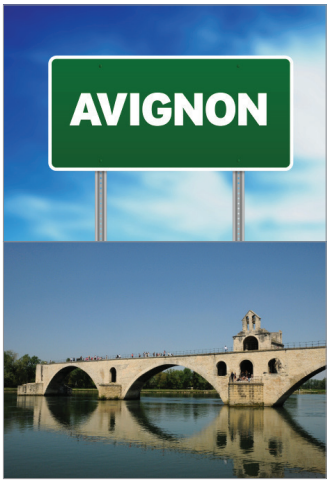
Vaniljglass med kolasås

Vaniljglass, en burk kondenserad mjölk och dina favorit cookies.

Koka burken med kondenseradmjölk i 2 timmar.
Smula en kaka per person i ett glas, på med glass och toppa med den otroligt goda kolasåsen.
Njut!

Avignon ...

Mitt i hjärtat av Provence ligger Avignon som utnämnts som världsarv av UNESCO. Staden har ett rikt historiskt förflutet och är kanske mest känd för att ha varit påveresidens 1309-1377. Detta under påvarnas babyloniska fångenskap. Avignon är en livlig stad med 90 000 invånare. Det finns många historiska sevärdheter i staden. Mest berömt är påvarnas palats. Palatset påbörjades 1316 av påven John XXII och stod färdigt 1370. Byggnaden är i gotisk stil och är mycket rustikt utformad. Under en lång tid användes byggnaden som fängelse men nu som turistsevärdhet.



Katedralen Notre Dames des Doms uppfördes under 1100-talet. Här finns statyn Virgin vid det västra tornet och mausoleumet av påven John XXII inne i katedralen.

Det finns många små kyrkor som är sevärda tex. St Pierre, St Didier och St Agricol, som är uppförda med gotisk arkitektur.

Runt staden finns en hel del murar kvar sedan 1300 -talet. Som på den tiden var ett skydd mot angripare. Tips! Klättra upp i ett av tornen på muren och beundra det provencalska landskapet.

Besök gärna Carnavalet - ett museum som har en unik samling av renässans målningar från både Avignon och Italien.

Årliga Festival d'Avignon är en stor konstfestival med teater, dans, film och gatuuppträdanden.

Chateauneuf du Pape, som ligger 2 mil norr om Avignon, är en liten stad med endast 2000 invånare som så gott som alla jobbar med att producera vin. Och inte vilket vin som helst utan ett av Frankrikes bästa. Ett jordigt och mycket mustigt rödvin full av smaker som är gott till lite kraftigare mat, kött och vilt.

Tjugonde Knut - nu ska granen ut!

Brukar kännas ganska skönt att få undan julen och slänga ut granen som ändå barrar. Nu ser vi framemot ljusare tider och våren med lite påsk emellan ...

Julgransplundring är en gammal tradition som innebär att man "klär av" och "kastar ut" advents- och julsakerna, vilket i Sverige ofta sker på tjugondag Knut, som infaller den 13 januari, vilken tur den infaller på en söndag 2013. Lite vänner och god mat så är julen borta! En enkel pasta för många och en smarrig efterrätt.

Spaghetti al olio aglio e peperoncino - spaghetti med vitlök och peperoncino.

500 g spaghetti , 2 hela vitlöksklyftor, 1-2 hela små torkade peperoncino, 1 dl olivolja, 4 msk finhackad persilja, salt och peppar efter smak.

Krossa vitlöksklyftorna en aning, men se till att hålla dem hela. Värm upp oljan i en stor stekpanna. Fräs vitlök och peperoncino varsamt i oljan utan att de tar färg, cirka 10 minuter. Ta upp peperoncino och vitlöksklyftorna och kasta dem. Koka pastan "al dente" i lättsaltat vatten. Låt rinna av. Lägg över pastan i stekpannan och strö över persilja. Blanda väl. Smaka av, salta och peppra om det behövs. Servera spaghettin rykande het med en sallad av tomater, mozzarella och basilikablad. Ett ljust surdegsbröd är gott till.

Gino - gott till stora och små ...

250 g vit choklad, 500 g frukt och bär, typ jordgubbar, kiwi, hallon, björnbär och banan, 500 g vaniljglass och mynta.

Börja med att smälta chokladen och fördela tunt på bakplåtspapper. Låt stelna. Dela frukterna (om det behövs) i mindre bitar och lägg upp frukt och bär på en plåt. Bryt chokladarken och lägg över blandningen. Gratinera högst upp i ugnen på 275 grader i 3-4 minuter. Servera direkt från plåten med vaniljglass. Garnera gärna med mynta.

Följ oss även på Facebook, 2013 kommer bli ett spännande år för oss! Vi utvecklar oss ständigt och jobbar för en bättre miljö.

Vi är 14001 certifierade och med i Stockholms Klimatpakt.

STOCKHOLMS KLIMATPAKT
Ett samarbete mellan staden och näringslivet

Nu kör vi både offset och digitalt - rätt jobb på rätt plats!

Min Byrå
Idé, Bild & Form

Idé torka? Hjälp med sättning och layout?
Självklart ...

Varmt välkommen!

Telefon 08 534 702 20

Maila: info@botkyrkaoffset.se

www.botkyrkaoffset.se

Producerad på Botkyrka Offset 2012 av Helene Mattsson och personal. Bilderna är tagna av oss eller köpta på 123rf.com. Alla recept är för 4 personer om inget annat anges, inspirationen till maten kommer från Allt om mat och diverse kokböcker - jag testar och gör ev. om efter min smak. Jag har kan ha haft ett visst samarbete med "Stavfelsnisse" och det får ni ha överseende med.

Helene, Krister, Ewa,

Christina, Per och

Jimmy önskar er

en riktigt

God Jul

och ett

Gott Nytt År!

Botkyrka Offset
& Digitaltryck

Segersbyvägen 4 - 145 63 Norsborg
Tel. 08-534 702 20
www.botkyrkaoffset.se
info@botkyrkaoffset.se

God Jul & Gott nytt år!