



Klara Peters Bastin

OM JULENS WÄLGÅNG

*Firandets traditioner och recept,
från advent till nyår*

Foto: Ulrika Pousette

BOKFÖRLAGET SEMIC

INNEHÅLL

Förord 9

Första veckan i advent 13

Andra veckan i advent 33

Tredje veckan i advent 53

Lucia 64

Fjärde veckan i advent 77

Julafton 96

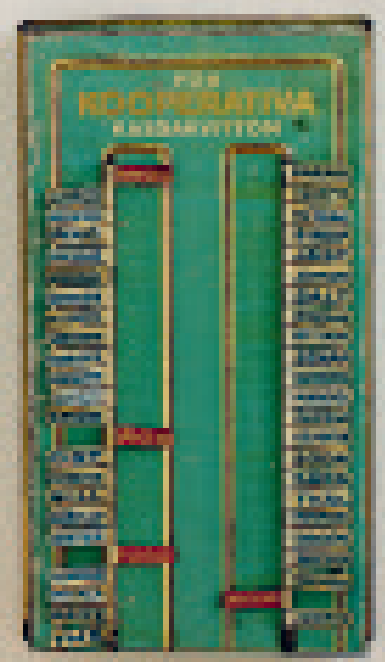
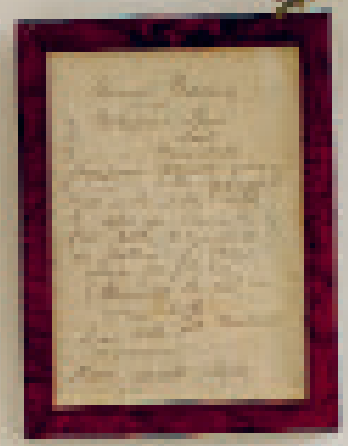
Mellandagarna 121

Nyårsafton 127

Tjugondag knut 139

Register 144

Tack 147





Att återfå julpirret.

Det är morgon, den 24:e december, och året är 2007. Kanske 2008. Jag och min lillasyster Irma ligger i varsitt barnrum på mina morföräldrars lantställe i Grovstanäs i Stockholms skärgård. Mitt rum har en rosablommig tapet, Irmas är likadant fast blå. Det finns ett pirr i luften, ett julpirr, som bara kan infinna sig när barn är för uppspelta för att sova. Det doftar tända ljus, torkade fikon och granris.

En julaftonsmorgon när jag var sex eller sju år gammal kan vara det finaste minnet jag har. Det ligger ett nästan mytologiskt lugn som en stor filt över mina minnen de här jularna. Och det är den känslan jag vill dela med mig av i denna bok.

Idag är dock julen den tid på året som de flesta av oss är ihjälstressade inför ett crescendo av paket, bränd Jansson och allmänt kaos. Vi måste skärpa oss nu. Det är inte läge för överkonsumtion av mat eller paket som ingen egentligen vill ha. Det är hög tid att tagga ner lite. Och detta har jag faktiskt lyckats göra. Mina jular är rofyllda, mycket tack vare mitt intresse för historia, eftersom julen var långsammare förr. Jag har ofta vanor och konsumtionsmönster från första halvan av 1900-talet som ledstjärna för att leva mer hållbart och långsamt, speciellt kring högtider.

Denna bok innehåller mat, pyssel och historia. Många recept är inspirerade av originalrecept ur gamla kokböcker, men jag har moderniserat, räknat om och förenklat en del för julfridens skull. Vissa av recepten är däremot familjefavoriter, som pappas julgröt. Jag serverar den dock som man gjorde år 1903.

Boken innehåller dessutom en del anekdoter om våra jultraditioner och hur vi har firat förr. Har du till exempel hört talas om lussegubbar? Eller att man bör ta ett julbad med sin torkade midsommarkrans i vattnet? Det finns så många bortglömda, nästintill utdöda traditioner som jag vill lyfta fram och väcka till liv igen.

Med denna bok vill jag inspirera till en lugn och hållbar jul. Du behöver inte laga femhundra olika rätter till julbordet eller köpa en miljon julklappar. Laga de recept du tycker är goda och ger dig tillfredsställelse istället för att stressa över att allt ska finnas. Julen har sett olika ut i alla år, det finns inget recept för en perfekt jul eller något facit för ett »äkta julbord«. Att pyssla, umgås och äta gott, tillsammans, är den enda sanna jultraditionen.

Klara



*Om julens välgång är tillägnad min mamma, Hanna Lovisa Karin,
för att hon gjort julen magisk, år efter år, under hela mitt liv.*



FÖRSTA
VECKAN I
ADVENT

Att gå i julstilla.

Under århundraden har julen infallit under vinterns begynnelse, efter höstens stora skördebesvär och veckor av att få ordning på gården innan snön lägger sig som ett täcke över åkrar och fält. Skörden är bärgad, frukten insyltad, slakten avklarad och nu nalkas en tid inomhus. Fokus förflyttas från gårdens ständiga rörelse till hemmets fortsatta omsorg. Sysslorna blir inte färre, kanske tvärtom, men de blir lugnare, tystare, mer stilla. Vintern är en tid att reflektera över det gångna året, se till att maten räcker och hinna med allt som har bortprioriterats när jordbruket har varit i full gång under högsommaren. Naturen går i dvala och då borde även vi passa på att följa den i vila.

Julfastan i Sverige inleds enligt tradition i samband med första söndagen i advent och avslutas på julafton. Rent historiskt har detta betytt en avhållsamhet från kött och mjölk. Man åt istället ofta en kost på gröt, fisk, bröd och rotfrukter. Detta för att sakta ner och fokusera på den kommande högtiden. Fastan var en tid för bön, reflektion och stillhet. Idag fastar dock många genom att avstå från andra typer av

snabba tillfredsställelser, som till exempel sociala medier, godis eller alkohol. Detta är något som jag tycker om att tillämpa i min adventstid, lite lagom. Jag strävar efter att umgås mer med vänner och familj, och tillbringa mindre tid på sociala medier, eller internet över huvud taget.

Vanliga sysslor under julen kunde vara textila arbeten, städning och andra förberedelser inför högtidens kulmen, eller planering inför det kommande året. Jag försöker tänka på detta under december. Jag gör gärna någon form av handarbete som är specifikt för julen, till exempel ett broderi eller en halsduk. Handarbete är meditativt för mig, och jag tycker dessutom att det är så fint att ha något att minnas julen med nästkommande år. Jag passar också ofta på att planera inför mer hektiska tider framöver, vilket egentligen betyder att jag köper alldeles för många fröer inför våren ...



INGEFÄRS- PEPPARKAKOR ANNO 1935

I serveringsskåpet i mitt kök finns en liten broschyr vid namn *Goda pepparkakor och annat gott*, utgiven 1935 av Svenska Sockerfabriks AB. I den finner man detta recept på ingefärspepparkakor, dock har jag som vanligt mångdubblat mängden kryddor. Dessa kakor blir spröda, krispiga och härligt starka av ingefäran, samtidigt som farinsockret ger dem en mer komplex sötma än vanligt strösocker.

*2 dl vispgräddde
410 g farinsocker
2 dl ljus sirap
6 msk mald ingefära*

||| *1 msk bikarbonat
2 msk ljummet vatten
850 g vetemjöl*

1. Vispa grädden och tillsätt farinsocker, sirap och ingefära. Blanda ner bikarbonaten i det ljumma vattnet och blanda sedan ner det i gräddsmeten. Tillsätt mjölet, lite i taget, och arbeta degen smidig. Låt degen vila i kylskåpet i åtminstone ett par timmar, men gärna över natten.
2. Sätt ugnen på 200 grader. Kavla ut degen lövtunn och stansa ut former. Lägg kakorna på plåtar med bakplåtspapper.
3. Grädda mitt i ugnen i cirka 8 minuter. Låt kakorna kallna på plåten innan du tar upp dem.



Julens vackraste paket.

Tejp? Aldrig hört på maken. Här hemma lackar vi våra klappar. Det är lite pilligt men blir så mycket vackrare. Ta hjälp av en vän om du tycker det är för svårt att lacka själv. En person håller ned kanterna på pappret och en lackar.

Jag går ofta på en köprunda ett par veckor innan jul för att fixa årets inslagningsdekor. Ofta har jag gammalt papper sparat från tidigare jular, men till exempel snöre är svårare att spara på, så det inhandlar jag nytt för året (självklart i en vintage- eller antikaffär). Det går ofta att köpa snöre per meter, men du kan också använda knypplade spetsband som presentsnöre. De går att hitta i vilken second hand-butik som helst och kostar ofta nästan ingenting.

Bokmärken är också en favorit att dekorera med. Har du vanligt brunt papper är det vackert att klistra på några änglar på framsidan.







NYÅRSAFTON

GRÖNA HISEN

Denna drink döptes efter den amerikanska teaterpjäsen med samma namn från 1915. Pjäsen hade Sverigepremiär år 1921 på Vasateatern i Stockholm och 1944 filmatiserades den med Sickan Carlsson i huvudrollen. Att drycken fick just detta namn är rätt självförklarande eftersom den är väldigt grön, men också för att russen flyter upp och ner på grund av kolsyran.

1 drink

<i>4 cl gin</i>	<i>pommac</i>
<i>2 cl grön curaçao</i>	<i>2 russin</i>
<i>is</i>	

1. Blanda gin och curaçao i en shaker och skaka med is.
2. Häll upp i glas och toppa med pommac. Lägg i två russin. Vill du att »hissen« ska gå snabbare kan du ersätta curaçao med grön chartreuse.

