

ADVENTSFEST

*Bartendern*  
BJÖRN BOMAN

*Stylisten*  
MALIN LEIJONBERG

*Mys i*

*Bakfantasten*  
ALEXANDRA LARSSON

*Skribenten*

LINDA THOMSEN HÖGFELDT

# advent

Glittrande adventsstjärnor, doften av glögg och en smak av pepparkakor. Decembers högtider stundar, och Två Dagar ger tips om hur du enkelt sätter guldkant på årets advents-, jul- och nyårsfiranden. I detta första reportage bjuder stylisten Malin Leijonberg, bartendern Björn Boman och bakfantasten Alexandra Larsson på ett härligt advents- mingel med festligheter för både ögat och gommen.

TEXT LINDA THOMSEN HÖGFELDT BILD ANNIKA BROMAN STYLING MALIN LEIJONBERG



**EFFEKTFULLT.** Gamla och olika mässingsljusstakar blir effektfulla när de blandas.

## Stort intryck med små medel

**MODIST, STYLIST, KONSTNÄR,** designer och inredare. Under 19 års tid har Malin Leijonberg drivit butiken Prickig Katt, som tills för ett par veckor sedan fanns i centrala Göteborg. När butiken öppnade på 1990-talet fanns ännu inte begreppet conceptbutik, så många besökare blev tagna av både inredningen och utbudet av allt från kläder och hattar till smycken och färgglada tavlor.

– Jag har en hang-up på att sätta fokus på det glada, jag tycker vi behöver mer färger, glitter och lustfyllda intryck i en värld som denna. När jag stylar vill jag skapa en miljö och en känsla av en värld som är en annan än vardagen. Helt enkelt sätta guldkant på det vardagliga och trista, säger hon.

Just nu längtar Malin efter att få tända adventsljusstakarna, samla vännerna och göra det lite mysigare och roligare i det grådaskiga novembermörkret.

– Jag älskar advent! Jag sjöng i flickkör som liten och har än i dag kvar den där lite högtidliga känslan från när det första adventsljuset tändes. Just känslan som förmedlas är viktig när det gäller styling, och jag försöker alltid skapa stort intryck med små medel och mycket kreativitet, säger hon.

För adventsreportaget har Malin valt saker och material som många redan har hemma eller som

annars är lätta att hitta. Exempelvis använder hon sig av olika slags dryckesglas i dukningen, för att visa att det kan bli riktigt fint att plocka fram och blanda omaka arvegods och annat som gömmer sig i köksskåpen.

– I dagens dukning och miljö hämtar jag inspiration från naturen och vår samtid, jag har satt samman material som jute, koppar, mässing och glas. Det känns härligt att bryta det glittriga i kristallglaset och mässingen mot det industriella i lokalen, då jag även utgått från industrikänslan som ligger i tiden inredningsmässigt, säger hon.

**HON DELAR MED** sig av ett av sina inredningstips; att antingen välja ett färgtema eller ett saktema.

– Jag har använt neutrala färger som hänger ihop, för då går det att blanda alla möjliga saker och material och ändå få till ett lugnt intryck. Hade jag blandat in fler färger hade det däremot upplevts som rörigt, säger hon.

Allra viktigast tycker Malin att det är att själv känna sig nöjd med sin dukning.

– Det fungerar ungefär på samma sätt som när man tar på sig en outfit. Om du trivs i det du har på dig ser det också bra ut, säger hon.

### [ MER OM ... ]



**Namn:** Malin Leijonberg.

**Ålder:** 45 år.

**Bor:** Kvarnbyn, Mölndal.

**Gör:** Frilansar som allt från stylist till modist. Aktuell med en lifestylebok om inredning och mat som utkommer i mars. Har nyligen stängt sin butik Prickig Katt.

### ● DUKNINGSTIPS

#### ÖVERRASKA

Använd överraskningsmoment och kontraster. Servera drinkarna i glasburkar och använd kakfat för att ställa dryckerna på olika höjder. Att duken är av gamla kaffesäckar och att det serveras glöggdrinkar i kristallglas i stället för glögg i muggar är sådant som gör festen lite roligare.

#### TÄNK PÅ HÖJDEN

Ett grundläggande dukningsknep är att få åtminstone tre höjder på bordet. Om du ordnar en mingelfest och gästerna inte ska sitta ner kan du duka mer på höjden. Olika höjder får du genom att använda våningsfat, ljusstakar, travar med böcker och liknande att duka på.

#### VÄLJ TEMA

Välj antingen ett färgtema eller ett saktema. Väljer du färgtema bör du inte ha för många prylar på bordet, utan i stället ösa på med olika färger. Väljer du saktema håller du färgerna neutrala men kan blanda många olika saker och material.



**MINNEN.** Mormors dukar och några kristaller och genast blir julstjärnan personlig.

## Gör julstjärnan personlig

**I ÅR VAR DET DAGS** att piffa upp julstjärnan lite extra, och göra advent lite mer adventig än annars. Det fick bli tre julstjärnor från ICA Maxi, vardera kostade de 129 kronor. Stjärnorna var i och för sig vackra som de var i all sin enkelhet och stramhet. Att hänga tre stycken i en girlang i köket skulle bli både vackert och maffigt, men jag ville gärna att min älskade mormor skulle få genomsyra den här adventstiden och få vara en del av familjetraditio-

nen. Så fram ur byrålådorna plockade jag hennes noggsamt virkade dukar och fäste dem i mitten på varje stjärna.

Har du inte några virkade dukar av äldre modell hemma, finns de att hitta för en femma på närmaste loppis/second-hand.

Jag fäste dukarna genom att knyta hampasnöre genom hålen i stjärnorna, vilket i sig skapade den där fina kontrasten av rufft/romantiskt. Som extra bonus fäste jag några

utspridda fasettslipade kristaller som jag hade tagit från ett trasigt armband för att få stjärnan att gnistra och glittra som stjärnor bör.

Resultatet blev tre bedårande, personliga stjärnor som påminner mig om mormor och forna adventstider, lussebak och glöggdoft.

**Tips:** Det är fint att hänga flera julstjärnor ihop. "Too much is never enough" – ska du göra något så gör det ordentligt och ta ut svängarna!



## Prylarna som lyfter bordet

**1. Adventsljusstake i koppar** från Bloomingville. Finns bland annat på Blomrum, 350 kr. **2. Träskål** från Bloomingville. Finns bland annat på House of C, 350 kr. **3. Handdrejade krukor/lyktor** från vastergarden.se, men finns även hos andra återförsäljare. **4.** En mix och match av **udda ljusstakar** i mässing från loppis. Hittade på Erikshjälpen och Returum från 20–75 kr. **5. Ljuslykta/vas** i frostat glas eller koppar från Madame Stoltz. Finns bland annat på Floramor & Kukatös, 450kr. **6. Krukor i plåt** i olika storlekar, från B Green. Finns bland annat på Blomrum, från cirka 69 kr. **7. Burkar med sugrör och lock** från Lagerhaus, 2-pack, 49 kr. **8. Stjärnljusstake**, Madam Stoltz, finns i olika storlekar i koppar och mässing. Finns bland annat på Floramor & Kukatös, från 150 kr.

### ● INKÖPSSTÄLLEN

Bloomingville: [bloomingville.com](http://bloomingville.com)  
 Blomrum: [blomrum.se](http://blomrum.se)  
 Västergården: [vastergarden.se](http://vastergarden.se)  
 Erikshjälpen: [erikshjalpen.se](http://erikshjalpen.se)  
 Returum: [returum.wordpress.com](http://returum.wordpress.com)  
 Madame Stoltz: [madamestoltz.dk](http://madamestoltz.dk)  
 Floramor & Kukatös:  
[floramorochkukatos.se](http://floramorochkukatos.se)  
 B Green: [callapor.dk](http://callapor.dk)  
 Lagerhaus: [lagerhaus.se](http://lagerhaus.se)

## 1. Pepparkakscheesecake i munbitstorlek

CA 20 BITAR  
🕒 30 MINUTER

500 g pepparkaksdeg  
1 dl vispgrädde  
100 g färskost  
1 ½ dl råsocker  
1 tsk vaniljsocker eller 1 hel vaniljstäng

Ta cirka två tsk av degen och rulla till bollar som du lägger i minimufinsformar, alternativt i en minimufinsplåt. Tryck ner tummen i mitten av bollen och pressa ut, så att du får en liten pepparkaksskål. Grädda i mitten av ugnen i 175 grader i cirka nio minuter. Ta ut och låt svalna. Vispa grädden och vaniljsockret

till en fast konsistens. Vispa sedan färskosten och råsockret i en annan bunke tills det blir krämigt. Vänd samman grädden och färskosten och lägg i en spritspåse. Spritsa ut krämen i pepparkaksformarna.

**Tips:** Köp färdig pepparkaksdeg och gör gräddblandningen i förväg, så går detta att slänga ihop snabbt.

### [ MER OM ... ]



**Namn:** Alexandra Larsson.  
**Ålder:** 26 år.  
**Bor:** Bollebygd.  
**Gör:** Vann nyligen *Hela Sverige Bakar* och kommer snart ut med *#Bakboken*. Arbetar med tatueringsborttagning

### ● BAKTIPS

#### FÖRBERED

Förbered gärna dina kaksatser i förväg genom att hälla ihop alla torra ingredienser i glasburkar. Då behöver du bara tillsätta smör när du väl ska baka och då går det på några minuter att sno ihop. Om du fixar några burkar att ha på lager får du även en trevlig gå bort-present.

#### FYLL FÖRRÅDET

Om du har möjlighet är det praktiskt att ha lite färdigbakat i frysen som är lätt att ta ut om du skulle få oväntat besök. Fast det räcker egentligen att ha ett litet förråd med glögg och goda nötter hemma.



**CHEESECAKE I GLAS.** Alexandra Larsson vill att adventsmenyn ska vara god men lättlagad.

## Lättlagat och gott utan stress

**VINNAREN AV TV4:5 Hela Sverige Bakar**, Alexandra Larsson, har bakat så länge hon kan minnas. Förmodligen var det hennes kreativa ådra som behövde få utlopp, och det som började med chokladbollar och fortsatte med kladdkaka övergick med tiden i allt fler egenkomponerade bakverk.

Som yngre bakade hon nästan alltid ensam – utom vid ett fåtal tillfällen, som vid pepparkaksbaken, tillsammans med mamma.

En tradition som Alexandra håller fast vid med sina två egna barn, även om hon glatt erkänner att hon i år kommer att använda färdig pepparkaksdeg.

– Visst, om vi har ett planerat bak gör jag allt själv från grunden, men barnen vill ju helst baka pep-

parkakor varje dag. När jag bakar med dem är det den gemensamma aktiviteten och myset som är centralt, inte bakningen i sig, säger hon.

**ALEXANDRA SER FRAM** emot advent då hon älskar alla typer av firande och festfixande. I år har hon tänkt bjuda in vännerna på stort knytkalas, både för att det är trevligt att göra saker tillsammans med andra och för att hon inte ska behöva stressa i köket.

Så när hon sätter ihop adventsmenyn till Två Dagar väljer hon rätter som kan liknas vid adventstapas, och som det går att göra en enkel variant av, om tiden inte räcker till.

– Det är mat som jag själv tycker mycket om och där jag har utgått från traditionella råvaror men

lagt till en twist. Rätter som kan se tidskrävande ut, men som inte behöver vara det. Det viktiga med hela december tycker jag är att inte stressa utan i stället ta det lugnt och ha det mysigt. Varför exempelvis storstädade just i december när det finns elva andra månader på året, säger hon.

**FÖR ALEXANDRA HANDLAR** både advents- och julfirandet om att bjuda in till en gemenskap, och hon tycker inte att mat och dryck behöver vara klart när gästerna kommer.

– Man kan hjälpas åt. Det viktiga är att ljusen är tända för då känner sig folk välkomna oavsett, säger hon.



## 2. Vit chokladtryffel med lime och cognac

CA 36 STYCKEN  
⌚ 15 MIN  
+ 4 TIMMAR I KYLSKÅP

1 ½ dl vispgrädde  
37 g smör  
450 g vit choklad  
2 limefrukter (rivet skal)  
1 ½ msk cognac  
1 tsk malen kanel  
vit choklad eller florosocker till garnering

Koka upp grädde och smör, ta av från värmen. Hacka chokladen och lägg ner den i den varma grädden. Rör om tills chokladen smält. Rör

ner cognac, rivet limeskal och kanel. Ställ in i kylskåpet minst fyra timmar men helst över natten. Ta ut och forma små runda bollar, rulla sedan i riven vit choklad eller florosocker. Förvara svalt.

## 3. Smördegspajer med brie och kryddig fikonmarmelad

CA 16 STYCKEN  
⌚ 60 MINUTER

2 pkt färdig smördeg på rulle  
1 pkt brieost ca 150–200 g  
1 äggula  
mjölk  
8 fikon



bit brieost och en klick av marmeladen på hälften av degcirkarna. Vispa upp en äggula med lite mjölk och pensla ett tunt lager på cirkarna som saknar ost, och lägg dem sedan som ett lock över fyllningen. Ta gärna hjälp av en gaffel och tryck runt om för att försegla. Pensla med äggula på locken och grädda i mitten av ugnen 210 grader i cirka 15–20 minuter.

**Tips:** Testa även att byta ut brieosten mot ädelost, getost eller annan ost du gillar.

## 4. Smådjävlar

24 STYCKEN  
⌚ 45 MINUTER

24 st dadlar (gärna av typen medjool)  
3 pkt bacon  
½ pkt fetaost

Snitta upp dadeln längs med och ta ut kärnan. Ersätt kärnan med en bit fetaost. Snurra en baconskiva runt om dadeln. Lägg på en klädd plåt. Ställ in i mitten av ugnen och stek i cirka 15–20 minuter på 200 grader, men ha koll så att de inte bränns.

**Tips:** Välj annan valfri ost att stoppa i dadlarna och strunta i bacon om du vill ha en vegetarisk variant.

## 5. Saffrans- och färskostglass

6 PERSONER  
⌚ 30 MIN  
+ 4 TIMMAR I FRYS

½ g saffranstrådar (malen saffran funkar också bra)  
½ citron (skal + saft)  
150 g färskost  
¼ dl strösocker  
2 äggulor  
50 g vit choklad  
2 dl vispgrädde  
granatäpple alt rårörda lingon (för garnering)

Mortla saffranstrådar tillsammans med socker. Blanda ner det rivna citronskalet och -saften.

Vispa färskosten med elvisp tills den blir krämig. Vispa sedan ner saffransblandningen och tillsätt socker och äggulor och vispa till en slät smet. Smält den vita chokladen över vattenbad och låt den svalna något. Vänd ner chokladen i färskostblandningen. Vispa grädden för sig och vänd sedan samman allt. Fördela glassblandningen i portionsskålar eller i en form. Frys i minst fyra timmar och ta fram 30 minuter före servering. Garnera med granatäpplen eller rårörda lingon.

**Tips:** Räcker tiden inte till? Köp färdig vaniljglass och låt den tina något. Värm en skvätt mjölk/grädde och tillsätt ½–1 gram saffran som du rör ut i glassen. Vill du lyxa till det ytterligare vispar du även lite grädde och vänder samman med glassen innan du fryser den. Servera i fina skålar.

½ vaniljstång  
¾ dl råsocker  
1 kanelstång  
4 nejlikor  
1 msk cognac  
en bit färsk ingefära  
saft från 1 apelsin  
1 tsk flytande pektin

Tärna fikonen i små bitar. Dela och skrapa ur vaniljstången. Lägg i alla ingredienser utom pektin i en kastrull. Koka upp och sjud sedan i cirka 15–20 minuter. Tillsätt pektin och sjud ett par minuter till. Låt svalna helt i väl rengjord glasburk. Rulla ut smördegen och ta en cylinderform, cirka 5–7 cm i diameter och tryck ut formar i degen. Lägg en

# Kryddor som väcker minnen

**NÄR HOTELL PIGALLES** barchef Björn Boman tar fram nya drinkar inspireras han av två saker; dofter och mat. Hans sätt att se på dryck har påverkats lika mycket av de kockar han samarbetat med genom åren som av andra bartenders, och kryddningen är viktig i hans arbete. När han skulle göra sitt urval av drycker till Två Dagar började han med att ta fram sin oljebrännare och sätta eld på de fyra stora julkryddorna kanel, kardemumma, ingefära och nejlika för att få fram aromerna. Sedan luktade han på dem av och till under ett dygn.

– Vår glöggtradition härstammar från de kryddade vinerna från romartiden vilka spreds i takt med att riket expanderade. I dag hör vi ofta att man bara kryddar viner som är dåliga men så är det inte. Många av de exklusiva kryddor som romarna använde hade en medicinsk verkan, och på samma sätt handlar dagens glöggkryddning om att förhöja smaken och göra den mer väsentlig för oss, säger han.

Björn förklarar att vinkännare ofta talar om termen "terroir", vilket betyder doft- och smakminnet från en plats. För honom är en av tjusningarna

med yrket möjligheten att med hjälp av kryddor, som färdats över hela världen, ta med människor till nya platser.

– I dessa tider med en ökande rädsla för det främmande är det intressant att poängtera att våra advents- och julsmaker som är så heligt svenska faktiskt till största delen har sitt ursprung i Mellanöstern och Asien, säger han.

**MED SIN UTPRÄGLADE** känsla för doft och smak är det inte underligt att Björn främst förknippar advent med sinnesintryck som apelsiner med nejlika och pepparkakor med ingefära. Och, såklart, glögg; en dryck han uppskattar oerhört mycket och som han gärna serverar med olika sorters ostar och pepparkakor.

– Jag tror att just pepparkakor tar de flesta svenskar tillbaka till deras barndom nästan varje gång de äter dem. De får mig att tänka på Marcel Proust och hur smaken av Madeleinekakor hjälpte honom att väcka minnen från det förflutna till liv. Pepparkakan är nog den svenska Madeleinekakan, säger han.

[ MER OM ... ]



**Namn:** Björn Boman.  
**Ålder:** 39 år.  
**Bor:** Centrala Göteborg.  
**Gör:** Barchef på hotell Pigalle.

## ● DRINKTIPS

### HÅLL VÄRMEN UPPE

Om du ska servera varma drycker såsom glögg är det en bra idé att ställa in dina muggar i ugnen eller i ett värmeskåp en stund före servering, alternativt fylla dem med kokande vatten som du häller ut först då det är dags att slå upp glöggen.



1



2



3



**SMAKFULLT.** Barchef Björn Boman använder gärna kryddor för att förhöja smaken på drinkar.

### 1. Vinter-Manhattan

3 cl bourbon (all bourbon eller amerikansk rye whiskey god nog att njutas ren fungerar)

3 cl Barolo Chinato Cocchi (detta kryddade vin går att ersätta med din favorit bland starkvinsglögg)

2 stänk Angostura bitter  
2 stänk apelsinbitter (hittar du ingen apelsinbitter, låt skalet från en halv citron dra i Angostura i ett par dagar före användning)

1 barsked (kryddmått) rosvatten  
apelsinskal och nejlika till garnering

Häll samtliga, rumstempererade ingredienser på torr is i rörglas eller shaker och rör eller skaka. Häll över i kylt glas. Garnera med apelsinskal och väldoftande nejlika.

### 2. Glödgede äpplen

(KAN GÖRAS ALKOHOLFRI)

4 cl färskpressad äppelmust  
4 cl akvavit (kan uteslutas för de alkoholfria i sällskapet)

1 cl julsockerlag (se recept) grädde  
kardemumma och/eller kanel till garnering

Värm färskpressad äppelmust (gärna ekologisk och närproducerad) tillsammans med julsockerlag och akvavit (på samma sätt som när du värmer glögg på spisen). Toppa drycken med lättvispad grädde och garnera med kardemumma eller kanel.

### 3. Gin & Tonic med saffran

4 cl gin  
1 cl amaretto  
1 cl saffranslag  
torr tonic  
lime

Fyll glaset med is, häll på gin (vi använde oss av Ophir Oriental Gin vars kryddning accentuerar julsmakerna, men all god gin fungerar), amaretto och saffranslag. Toppa med tonic water (vi använde Fentimans; elegant och kryddig; brygd på ingefära) och garnera med limefrukt.

### Julsockerlag

När bartenders vill krydda sina drinkar görs detta ofta med en sockerlag. Den är enkel att göra och en smakhöjare i drinkar. Förvarar du den i kylskåp håller den julen ut och är enkel att plocka fram och tillsätta om du skulle få gäster.

1 dl strösocker  
2 dl vatten  
1 g kardemumma  
1 kanelstång  
1 g torkad ingefära  
1 g kryddnejlika

Blanda alla ingredienser och låt sjuda på spisen i tio minuter. Sila av och häll på flaska. När sockerlagen svalnat förvaras den i kylskåp.

### Saffranslag

Som ovan, men byt ut kryddorna mot ett paket saffran.