

**FEST  
I TRE DELAR**  
DEL 1  
ADVENTSFEST, 29/11  
DEL 2  
JULFEST, 13/12  
DEL 3  
NYÅRSFEST, 27/12

*Stylisten*

MALIN LEIJONBERG

*Skribenten*

LINDA THOMSEN HÖGFELDT

*Statisten*

NORA ZIHAMMOU SVANTESSON

# *Julfesten kan*



*Matkreatören*

MARIA ZIHAMMOU

*Statisten*

SIRI ZIHAMMOU SVANTESSON

*börja!*

Vackra paket, virkade snöflingor, stämningshöjande lekar och goda smaker. Inför årets gladaste högtid vill Två Dagar inspirera till en härligt personlig mix av gamla traditioner och nytänkande idéer.

TEXT LINDA THOMSEN HÖGFELDT BILD ANNIKA BROMAN  
STYLING MALIN LEIJONBERG RECEPT MARIA ZIHAMMOU

## Detaljer som skapar stämning

**NÄR MALIN LEIJONBERG** stylade Två Dagers julreportage var målet att bjuda in till en härlig barnfamiljsjul med klassiskt julbord och många vackra paket. Just julklapparna är lite extra viktiga för henne eftersom hon älskar att ge bort saker och visa sin uppskattning för människor hon tycker om.

– Det räcker med små gåvor. En fin inslagning är nästan lika viktig för mig som innehållet i själva paketen. Jag tycker julen är en glad högtid och för mig handlar den mycket om trygghet och traditioner, säger hon.

I juldukningen har Malin använt sig av både randiga, rutiga och prickiga mönster men låtit de traditionella julfärgerna rött, vitt och grönt vara ett genomgående tema. Hon har även gläntat på

ytterdörren och tagit in naturen i form av grenar och blomster, som till exempel cyklamen, som hon blandat med de klassiska julgrupperna. Andra inslag av naturen syns i valet att låta äpplen, apelsiner, kanelstänger och nötter fungera som dekorationer både på bordet och i fönstren. Och för att förstärka känslan av en vit jul klippte hon sönder lite gamla spetsar som fick vara virkade snöflingor både i takkronan och i enriset på bordet.

– Överlag har jag blandat både mjukt och vasst, trendigt och gammalt för en personlig känsla och välkomnande helhet. Fokus har varit att visa att det går att skapa en fin stämning med små medel, där även barnen kan hjälpa till att pynta. Ett exempel är att diskhanddukar som används som

servetter har försetts med enris och polkagrisar, och sådant kan barnen hjälpa till att pyssla med, säger hon.

**MALIN VILL ÄVEN** påminna om julmusiken som hon tycker är lika viktig för stämningen som dukningen, maten och paketen. Gärna 40-talsklassiker med Frank Sinatra och Bing Crosby, men också Carola och *Himlen i min famn* och andra, nyare klassiker.

– Inför jul ser jag alltid fram emot att lyssna på överdådigt mycket körsång och pianokonsalter, för det gör jag så sällan annars. Vi skulle nog alla behöva lite mer sådant gosigt, smörigt, körsångsaktigt i våra liv, säger hon.

### [ MER OM ... ]



**Namn:** Malin Leijonberg.  
**Ålder:** 45 år.  
**Bor:** Kvarnbyn, Mölndal.  
**Gör:** Frilansar som allt från stylist till modist. Aktuell med lifestyleboken *Selma och Sigge*, om inredning och mat, som utkommer i mars. Har nyligen stängt sin butik Prickig Katt.

### ● DUKNINGSTIPS

#### DEKORERA MED MAT

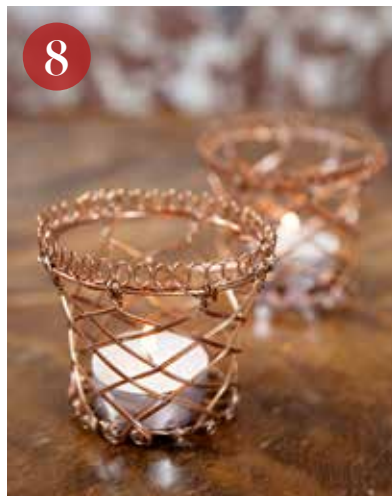
Det är fint att använda sådant som går att äta som dekoration. Äpplen, clementiner, nötter, apelsiner och kanelstänger är några exempel som gör sig bra både på bordet och i fönstret.

#### DISKHANDDUKAR SOM SERVETTER

Att använda diskhanddukar som servetter inger en hemtrevlig känsla. Har du mycket rött på bordet kan du med fördel välja en annan färg, och strunta i att mangla handdukarna – det räcker att tvätta dem och göra en enkel men dekorativ knut. För ett lite festligare intryck kan du dekorera dem, exempelvis med grankvistar, kanelstänger eller polkagrisar.

#### BLANDA OLIKA MATERIAL

Använd tallrikar i olika material. Vi valde att servera förrätten på fina gamla jultallrikar som använts som väggdekorationer och som du hittar billigt på loppis. För varmrätten användes nysilverbrickor och bleckplåtsbrickor som var populära från 1930- till 1960-talet, och som fått ett uppsving de senaste åren.



### ● INKÖPSTÄLLEN

Ica Maxi: [icamaxi.se](http://icamaxi.se)  
Blomrum: [blomrum.se](http://blomrum.se)  
Erikshjälpen: [erikshjalpen.se](http://erikshjalpen.se)  
Green Jelly Toys: [greenjellytoys.se](http://greenjellytoys.se)  
Madam Stoltz: [madamstoltz.dk](http://madamstoltz.dk)  
Nordal: [nordal.eu](http://nordal.eu)  
Netto: [netto.se](http://netto.se)  
Indigo: [indigoshop.se](http://indigoshop.se)  
Bloomingville: [bloomingville.com](http://bloomingville.com)  
Rum 21: [rum21.se](http://rum21.se)  
H&M: [hm.se](http://hm.se)

## Lekfulla dekorationer

**1. Vaser** från Madame Stoltz. Finns bland annat på Blomrum, 179 kr. **2. Diskhanddukar.** Finns bland annat i matbutiker. Denna är från Netto, 19 kr. **3. Färgglad ren** från Nordal. Finns bland annat på Indigo, 699 kr. **4. Ljusstake** från Bloomingville. Finns bland annat på Rum21, 469 kr. **5. Placeringshållare/julkulor** i 6-pack. ICA Maxi, 59 kr. **6. Jultallrikar.** Hittade på Erikshjälpen, 5 kr/st. **7. Jumping Bambi,** finns på greenjellytoys.se, 90 kr. **8. Kopparrådslykta** från H&M Home, 19,90 kr.



**KREATIVA KLAPPAR.** Hannah Porsgaard tipsar om att använda sig av saker som redan finns hemma eller i naturen. Den som vill anstränga sig lite extra kan exempelvis göra små flaggor med hjälp av myrträd och washitejp (se tipsen till höger).

## Ett fint paket visar omtanke

**FÖR HANNAH PORSGAARD** är julen en högtid som handlar om att tillbringa kvalitetstid med familjen. När hon och hennes bröder var små brukade det vara många julklappar under granen, men nu när de är vuxna har hennes familj infört en ny tradition. Varje familjemedlem köper enbart två paket för en förutbestämd summa. På julaftons kväll leker de sedan julklappsleken där alla fightas om att få så många av paketen som möjligt.

Julklappsleken finns i många olika varianter, men hos Hannahs familj brukar de börja med att dela ut samtliga julklappar, utan att öppna dem. Därefter ställer de en äggklocka på ett par minuter och börjar kasta en tärning. Varje gång någon får en etta eller en sexa får den personen ta ett paket från någon av de andra. Och det är alltid några paket som är lite extra eftertraktade.

– För att ingen ska bli helt lottlös har vi som regel att inte ta paket från den som bara har ett. Alla ska få något även om det alltid slutar med att några sitter med fler paket än de andra. Jag själv och övriga familjen tycker leken är ett roligt sätt att ta

ner julklappsutdelningen lite på jorden, säger hon.

Oavsett innehållets värde brukar Hannah alltid bemöda sig om att paketen hon slår in blir vackra. Hon blir själv lite extra glad om hon får ett fint inslaget paket, och tycker det är ett tecken på omtanke som visar att någon ansträngt sig. När hon slog in julklappar till Två Dagar ville hon även att paketen skulle matcha varandra fint under granen, och valde att blanda naturfärger och naturmaterial som går ton i ton för en lugn känsla. Och för att ge varje paket en personlig touch dekorerade hon dem med hjälp av washitejp, myrträd och gurlanger. Fast Hannah tycker att det går lika bra att dekorera med andra material och dekorationer som redan finns hemma, och att det räcker med två–tre olika inslagspapper för en fin variation.

– Allra viktigast med inslagningen av julklapparna tycker jag ändå är att det blir en jultmysig stund i stället för ett stressmoment. Och har du verkligen inte tid, be i stället att få din julklapp inslagen i butiken där du köpte den, säger hon.

### [ MER OM ... ]



**Namn:** Hannah Porsgaard.  
**Ålder:** 28 år.  
**Bor:** Slätthult.  
**Gör:** Driver butiken Floramor & Krukatos tillsammans med sin mamma.

### ● INSLAGNINGSTIPS

#### WASHITEJP

Washitejp ger många möjligheter till fina och unika paket eftersom tejpens finns i flera olika bredder, färger och mönster. Exempelvis kan du använda den i stället för snören, eller för att tillverka små flaggor eller andra dekorationer som du sedan trär på ståltråd.

#### NATURINSLAG

Jag gillar att dekorera med det naturliga. Många paket blir extra vackra om du fäster till exempel grankvistar eller kottar på dem.

#### MYRTRÄD

Myrträd finns att köpa i hobby- och blomsterbutiker och är både tunn, lättarbetad och användbar. Du kan vira den flera varv runt paketet för att skapa effekt eller använda den till att binda fast olika dekorationer. Själv använde jag koppar- och mässingtonad, men den finns att köpa i ett flertal olika färger.

#### GIRLANGER

Gurlanger kan vara fina att dekorera paket med. Köp en färdigtillverkad eller gör den själv, till exempel genom att klippa till metallfärgat inslagspapper och trä på snören eller tråd. När jag gjorde ett av paketen band jag fast små metallbitar på en myrträd. När ljusen är tända reflekteras de i metallen som glimmar och metallbitarna skapar även ett lite levande intryck där de hänger och fladdrar på paketet.

## Häng skogen i taket

**ANVÄND EN GROV** stålring (dessa hittar du i väl sorterade blomsteraffärer), eller ett vanligt cykelhjul, som stomme.

Gå ut i närmaste skog och plocka en spretig tallgren eller, om du hellre vill, en grangren. Låt den vara så oregelbunden och spretig som möjligt och fäst den med ståltråd på tre, fyra punkter i stålringen så att den håller sig på plats.

Jag hittade ett hopplöst fläckigt och söndrigt virkat

överkast med ett fint stjärnmönster på loppis. Detta klippte jag sönder och behöll stjärndelarna som jag fäste längs stålringen.

Se till att du snörper ihop stjärnorna så att de bildar en oregelbunden regelbundenhet längs kanten av kronan och fäst upphängningsband på fyra ställen på kronan. Själv valde jag tefärgade spetsband, och knöt ihop dessa i en knut i mitten av kronan så att den kunde

hängas upp på en passande krok i taket.

När kronan väl är på plats kan du fortsätta att dekorera den med andra udda band, kanelstänger och dylikt, och ganska så vips har du en härligt spretig krona som doftar skog och träd och låter julen ta stor plats i köket eller vid matgruppen, utan att vara prålig. Själv gillar jag tanken att låta skogen vara med vid bordet och skapa magi.



**GRANKRONA.** Ta hjälp av naturen när du julpyntar. Det färdiga resultatet ser du på bilden på sidan sex.

# Julmat med tradition och nya idéer

**TVÅ DAGARS MATSKRIBENT** Maria Zihammou växte upp i en familj där maten hade en central betydelse. Hennes mormor var finkokerska och fantastisk på att laga mat, och Maria var ofta med henne i köket där hon fick lära sig att laga allt från grunden. Hon minns speciellt bestyren inför jul, då hon tillsammans med sin mormor bland annat gjorde egen julkorv, olika pastej, köttbullar och sillsallad. På julaftons morgon brukade Maria vakna tidigt och gå över till mormor för att hjälpa till med alla förberedelserna med julbordet.

– Vi åt alltid en tidig julmiddag, och på eftermiddagen drack vi kaffe och åt hembakat. Mormor bjöd på allt från fruktkaka och mandelmusslor till pepparkaka och lussebullar. Det har varit min kockutbildning att få växa upp så nära henne och

få lära mig alla de här fina traditionerna. Just julmaten tycker jag är ett kulturarv som är viktigt att föra vidare, säger hon.

**NÄR MARIA OCH** hennes egen familj gör sitt julbord brukar de välja ett färre antal rätter där de skapar en skön blandning mellan traditionella och mer nytänkande smaker. Något som även var grundtanken i de julrecept hon tagit fram till Två Dagar, med förhoppning om att inspirera till julmat som är hyfsat enkel att laga och som sätter fokus på goda smaker och bra råvaror.

– Jag har exempelvis valt att ta in en hel del grönt på julbordet, bland annat med en ljummen sallad med brysselkål och grönkål som passar ihop med de övriga rätterna. Den kan även fungera som ett

vegetariskt alternativ och passar lika bra till juldagens kalkon som till köttbullar och revbensspjäll, säger hon.

För Maria är förberedelserna med julmaten både avkoppling och ett trevligt sätt att umgås och mysa med familjen. Och hon är öppen för att vid tillfälle testa på att laga andra typer av julbord, som en klassisk fransk julmiddag med anka och rödvin.

– Mat ska vara roligt, härligt och inspirerande, inte jobbigt och ansträngande. Det är bättre att göra det du tycker är roligt och känner att du klarar av än att ta på dig för mycket. Och framför allt, att laga sådant du själv och din familj verkligen gillar att äta, säger hon.

## MER OM ...



**Namn:** Maria Zihammou.  
**Ålder:** 49 år.  
**Bor:** Kungsladugård.  
**Gör:** Matskribent, matstylist och kokboksförfattare. Kom nyligen hem från USA där hennes bok *Fransk Bistro* släpptes på engelska.

## MATTIPS

### UGNSBAKA

Min sambo älskar revbensspjäll så de måste alltid finnas med på julbordet. I år testade jag att ugnsbaka revbensspjällen i stället för att koka dem, så att jag slapp passa spisen. Med en ugnstemperatur på 150 grader fick de vara inne tills de blev riktigt möra, och jag kunde göra annat under tiden.

### GÅ TILL FISKHANDLAREN

Om du inte gillar att lägga in sill finns det många goda alternativ att köpa färdiga hos fiskhandlaren. Där kan du även köpa färdigurvattnad sillfilé att lägga i en ättikslag i minst ett dygn och sedan bara tillsätta det du vill smaksätta den med, till exempel lök och kryddor.

### TESTA GLUTENFRITT

I dag är många glutenintoleranta, och de senaste åren har vi därför fått många nya mjölsorter att välja mellan. Min personliga favorit är mandelmjöl. Till apelsinkakan med saffran och mandel har jag rört ut mandelmjöl med ägg, smör och socker för att göra kakan extra saftig och god i smaken.

## 1. Krämig sallad till rökt eller gravad lax

Krispig sallad med gurka och tunt skivad fänkål tillsammans med krämig dressing på söt senap, pepparrot och crème fraiche smakar gott till laxen.

4 PERSONER

🕒 20 MINUTER

**1 gurka**  
**1 fänkål**  
**1,5 dl crème fraiche**  
**1 tsk dijonsenap**  
**1 msk söt och grovmalen svensk senap**  
**1 msk citronsaft**  
**1 tsk flytande honung**  
**1 msk finriven pepparrot**  
**1 tsk finhackad dill**  
**salt och svartpeppar**

Skala gurkan och dela den på längden. Skrapa bort kärnorna med en sked och dela gurkan i mindre bitar. Dela fänkålen på mitten och skär bort rotstocken längst ner med ett snitt. Strimla fänkålen i riktigt tunna skivor. Blanda crème fraiche med senap, citronsaft, honung, pepparrot och dill. Blanda ner gurka och fänkål och smaka av med salt och peppar. Passar till alla sorters lax, såväl varmrökt och kallrökt som gravad, och gärna tillsammans med gott knäckebröd.

## 2. Citron- och pepparsill med vodka

Inget julbord är komplett utan sill inlagd i klarlag. Här är en pepprig och syrlig sill med smak från tre olika sorters peppar. Gör gärna klart den några dagar i förväg så att den har tid att dra åt sig alla goda smaker.

4 PERSONER

🕒 30 MINUTER + MINST 1 DYGN I KYLEN

4 urvattnade saltsillfiléer

INLÄGGNINGSLAG

**1 ½ dl vatten**  
**1 dl socker**  
**½ dl ättika, 12 %**

**8 svartpepparkorn**  
**8 kryddpepparkorn**  
**8 rosépepparkorn**  
**2 msk vodka**  
**1 ekologisk citron**

Skär sillen i mindre bitar. Blanda samman inläggningsslagen och rör tills sockret har löst sig. Lägg ner sillbitarna i en väl rengjord burk och häll över lagen. Tillsätt pepparkornen och vodka.

Låt sillen dra över natten i kylen. Om du har tid, låt sillen stå ytterligare ett dygn för att mogna mer i smaken.

Tvätta citronen noga och riv skallet från citronen med ett zestjärn. Försök att inte få med det vita skallet eftersom det smakar beskt. Filea fruktköttet (ta bort alla hinnor) och skär i mindre bitar.

Garnerna sillen med citronbitarna och rivet citronskal när den ska serveras.

## 3. Ljummen sallad med olika sorters kål

Salladen kan serveras antingen kall eller ljummen.

Brysselkål med syrligt äpple och krispig grönkål är en fin kombination tillsammans med en pepprig senapsvinägrett. Ett gott, grönt tillbehör som till exempel passar till skinka, revbensspjäll eller köttbullar.

4 PERSONER

🕒 30 MINUTER

**300 g brysselkål**  
**1 rödlök**  
**2 svenska äpplen, till exempel Cox Orange eller Ingrid Marie**  
**4–5 blad grönkål**  
**2 msk rapsolja**  
**salt och nymald svartpeppar**  
**½ dl hasselnötter**

DRESSING

**2 msk äppelcidervinäger**  
**2 msk äppeljuice**  
**1 msk söt senap**  
**1 msk flytande honung**  
**3 msk rapsolja**  
**salt och nymald svartpeppar**

Ansa och skölj brysselkålen. Skala och skiva rödlöken. Dela äpplena i fyra delar, kärna ur dem och skiva i tunnare klyftor. Skölj och skär grönkålen i grova bitar, men ta inte med de grova stjälkarna. Koka upp lättsaltat vatten och sjud brysselkålen i några minuter. Den ska fortfarande ha kvar en hård kärna. Häll av vattnet och spola kålen med kallt vatten i ett durkslag. Hetta upp oljan i en stekpanna och bryn lök och äpple i några minuter tills de fått fin färg. Tillsätt brysselkålen och grönkål och vänd runt. Krydda med salt och peppar och häll upp på ett fat. Rosta hasselnötterna hela i en panna utan matfett tills de fått fin färg. Häll dem över salladen. Blanda samman dressing och ringla den över salladen.

## 4. Revbensspjäll med porter och enbär

Saftiga och riktigt möra revben är underbara att servera på julbordet. Vanligt är att man först kokar revbenen, men den här gången får de i stället sjuda i ugnen på låg temperatur. Enkelt att göra och dessutom får man en jämn värme när revbenen sköter sig själva.

4 PERSONER

🕒 CA 2,5 TIMMAR

**½ kg tjocka revbensspjäll**  
**1 rödlök**  
**2 vitlöksklyftor**  
**2 svenska äpplen, till exempel Ingrid Marie**  
**8 torkade enbär**  
**5 kryddnejlikor**  
**8 kryddpepparkorn**  
**5 svartpepparkorn**  
**1 tsk salt**  
**2 små kvistar rosmarin**  
**2 msk kalvbuljong**  
**1 flaska porter, 33 cl**

GLAZE

**köttbuljongen från revbenen**  
**1 msk flytande honung**  
**1 tsk finhackad färsk ingefära**

Sätt ugnen på 150 grader. Lägg revbenen i en form med hög kant. Ska-



la och skiva rödlöken och finhacka vitlöken. Kärna ur och skala äpplena och skär dem i tunna skivor. Fördela över revbenen tillsammans med kryddor, salt, rosmarin, buljong och porter. Täck med folie och var noga så att folien är väl försluten. Ställ in mitt i ugnen och baka av köttet tills det är riktigt mörkt i 1,5–2 timmar.

Fram till hit kan man förbereda för att sedan förvara köttet i kylan tillsammans med buljongen i minst en dag. Ta därefter upp revbenen och skär i mindre bitar. Koka ner köttbuljongen tillsammans med honung och ingefära tills lite mindre än hälften återstår. Sätt ugnen på 200 grader. Lägg köttet på en ugnsplåt och skeda över den goda, koncentrerade glazen.

Baka av i mitten av ugnen i 20–30 minuter tills köttet fått fin färg. Servera genast.

### 5. Julig citruskaka med mandel och saffran

Detta är en mjuk och saftig mandelkaka med smak av julens godaste kryddor. Saffran och apelsin passar bra tillsammans med krämig lemonscurd.

Kakan är helt glutenfri och håller sig bra i flera dagar.

8–10 BITAR  
🕒 1 TIMME

150 g rumsvarmt smör  
3 dl socker  
4 ägg  
1 dl hela, skällade och skalade mandlar  
1 vaniljstång  
1 apelsin  
½ kuvert saffran  
4 dl mandelmjöl  
2 tsk bakpulver

#### LEMONCURD-GLASYR

2 ägg  
2 dl strösocker  
2 citroner  
1 apelsin  
50 g smör

#### TOPPING

½ dl rostade mandelspån  
4–5 apelsinskivor  
2 msk grovhackad vit choklad  
1 msk florsocker

Sätt ugnen på 175 grader. Smör en form och strö ut någon matsked mandelmjöl jämnt i formen. Rör smör och socker tills det blir vitt och pösigt. Tillsätt äggen ett i taget. Finhacka mandeln eller kör den fint i en mixer. Rör ner den hackade mandeln i ägg- och smörblandningen. Dela vaniljstången på mitten och skrapa ner fröna i smeten. Riv skalet

och pressa saften från en väl tvättad apelsin och håll det i smeten tillsammans med saffran. Blanda mandelmjöl med bakpulver och tillsätt lite i taget under omrörning.

Häll ner smeten i formen och grädda mitt i ugnen i 30–40 minuter tills kakan inte är kletig. Gör under tiden glasyren. Vispa ägg och socker i en tjockbottnad kastrull. Tillsätt saften av två citroner och en apelsin. Vispa samman och sätt kastrullen på spisen. Värm försiktigt och rör samtidigt ner smöret, lite i taget. Sjud på svag värme under omrörning tills det tjocknat. Ta då genast bort kastrullen från värmen och håll upp i en skål.

När kakan kallnat och ska serveras, håll över lemonscurd och toppa med rostade mandelspån, apelsinskivor och hackad choklad. Avsluta med att pudra över florsocker.