

# Varför blir man snäll av peppar- kakor?

En av förklaringarna sägs vara att vår kung Hans, som regerade 1497–1501, ordinerades pepparkakor mot sitt dåliga humör av sin doktor.

Kakorna såldes då endast på apotek som medicin mot olika åkommor. Kombinationen av kryddor, speciellt kanel och kardemumma, ansågs till exempel vara lugnande för magen. Snälla pepparkaksrecept hittar du på [www.arla.se](http://www.arla.se).

## Om tomten själv får välja.



Vill du göra tomten, eller familjen, riktigt glad serverar du Arla® Gammlagsmjölk till risgrynsgröten. Den är nämligen vår allra gräddigaste mjölk, eftersom den har en helt naturlig fetthalt. Använd den också när du gör pannkakor eller bakar saffransbullar och känn hur smaken lyfter.

På [www.arla.se](http://www.arla.se) har vi allt för att du ska lyckas med adventskalaset och julmaten.



# VÅR NYA KOKBOK ÄR HÄR!

Fira jul, påsk och midsommar med de bästa festrecepten från Arla Köket®. Allt finns samlat i vår nya färgsprakande kokbok – *Fira!*

Köp *Fira!* på [www.arla.se](http://www.arla.se), 89:- inklusive porto (ordinarie pris 99:-). Här bjuder vi på ett smakprov:



**PEPPARKAKSCROSTINI  
MED GLÖGGÄDEL / 20 st**  
5 stora skivor vitt bröd  
50 g smör  
2 tsk pepparkakskrydda  
1 tsk råsocker  
140 g Kvibille® ädel glögg

**Gör så här:**

Stek bröden i smör i en stekpanna. Krydda med pepparkakskrydda och socker. Skär varje brödskiva i 4 långa stavar. Skär osten i 20 bitar och lägg på bröden.

**Tävla & vinn!**  
Gå in på [www.arla.se](http://www.arla.se)  
och tävla om *Fira!*