



Stöka DAG-FÖR-DAG

Här får du smarta tips på hur uppladdningen inför julen kan bli lugnare med god planering. Om du följer oss på Facebook hjälper vi dig att inte missa något datum.

1/12

Nu är det snart jul igen. Slå dig ner i soffan, blunda och tänk på julens sköna dofter.

2/12

Bjud in släkt och vänner på glöggmingel. Njut av varm dryck och nybakat. På arla.se/jul har vi dukat upp med mingeltips.

3/12

Dags att skälla mandel till glöggen. Lägg mandlarna i kokande vatten tills skalens lossnar, ca 1 min. Håll av vattnet och tryck ut dem ur sina skal med fingrarna.

4/12

Vill du ha en ekologisk jul? De flesta mejeriprodukterna finns som ekologiska alternativ.

5/12

Stora planeringsdagen är här. Vad vill du äta i år? Vinnaren av Sveriges Mästerkock, Lousie Johansson, bjuder på en massa bra tips och inspiration på arla.se/jul.

6/12

Har du plats i skafferiet? Passa på att köpa dryck och basvaror redan nu.

7/12

Att rulla köttbullar är kul för både stora och små. Prova att göra **Julköttbullar med kryddpeppar** i år. Gör några extra när du ändå håller på, så har du middagen fixad.

8/12

Pyssla ihop din egna julstjärna. Ritning och beskrivning hittar du här i tidningen.

9/12

Att göra egen korv är extra kul när man hjälps åt. På arla.se/jul visar vi hur man gör. Lägg in den färdiga korven i frysen.

10/12

Gör knäck, fudge, kolor och annat godis. Provsma noga och göm dem sen längst in i kylan.

11/12

Slå in julklappar och skriv fiffiga rim. Knäck och fudge blir uppskattade gåvor inslagna i fina paket.

12/12

Baka **Lussebullar** och öva på Lucia-sånger.



13/12

Njut av lussebullarna och fira Lucia med vacker stämsång.

14/12

Gör underbara **Pepparkaksmakroner** och lägg dem i frysen.

15/12

Grava laxen och frys in när den är färdig. Är du sugen på en lax som inte behöver gravas? Prova **Laxcarpaccio med fläder**.

16/12

Björnbärsmarmelad passar superbra tillsammans med en blåmöglost. Gör bra att göra flera dagar innan festen och är alltid lika uppskattad.

17/12

Dags att baka **Pepparkakor** och bygga ditt eget drömmhus. Är du inte arkitekt så finns det ritningar till ett fint pepparkakshus på arla.se/jul. Ställ gärna huset nära elementet. Det mår bäst när det är riktigt torrt.



18/12

Har julgodiset tagit slut? Ingen fara. Vi gör nytt. Prova gärna vår goda **Lakritsknäck**.

19/12

Baka Mästerkockens fantastiska **Fröiga knäckebröd**. Du kommer inte ångra dig. Håller länge om det förvaras torrt.

20/12

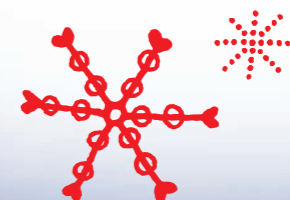
Grönkål, Rödkål, Brunkål! Alla mår bra av nyttiga och gröna inslag på julbordet. Vi har många förslag på både klassiska och moderna recept.

21/12

Grava strömming. Stryk dukar och planera dukningen. Har du gott om plats kan du putsa och ta fram glas och porslin redan nu.

22/12

Gör **Ris à la malta** eller förnya din repertoar med en ny dessert! Kanske en gotländsk **Saffranspannkaka** eller en bohuslänsk **Äggost** kan passa?



23/12

Äntligen är det dags för **Janssons frestelse**. Den är bra att göra någon dag innan så att smakerna hinner utvecklas. Håll gärna på en extra skvätt gräddmjölk vid värmning så att den inte blir torr. När ugnen ändå är varm är det bra att griljera skinkan. Lägg revbensspjäll i marinad. Får du tid över, gör **Hemlagad honungssenap**. Förvånansvärt enkelt och gott.

24/12

Gör egen sill! Med 5-minuterssill behöver inte inläggningen stå till sig så länge.

Glöm inte att ta fram köttbullar, korv och lax ur frysen så att de hinner tina. Laxen går lättast att skära i tunna skivor när den är halvfrost.

God jul!



Alla recept hittar du på www.arla.se/jul

