



Ingers tankar

Tröstevisa i månaden januari

En tredjedel av snålmånaden januari har redan gått. Kanske mattigheten efter helgerna känns jobbig? Det är långt tills januarilönen kommer och kassan är skral efter alla utsvävningar vid årsslutet.

Ändå känns det nog skönt att vardagen kommit igång? Men julen är inte över förrän efter tjugondag Knut och strax efter är det tulpanens dag och man kan köpa de första krispiga tecknen på att våren kommer inom kort.

Nu är bästa tillfället att göra de smarta dragen till nya årets jul. Bara genom att göra en utvärdering av julen som var kan nästa jul bli så mycket bättre.

Några noteringar om vad som gick fel och vad som var bra. Kanske har man fyndat julsaker på reorna som ska samsas med de gamla grejorna i jullådan när julen dansas ut?

Jag var en gång i situationen hos släktingar då julsakerna togs fram och jag skulle hjälpa till att klä granen. Vilken frustration. Huller om buller i lådan var ALLA julsaker nerslängda.

Sköra saker och rustika om vart annat. Vissa saker hade gått sönder. Julgransbelysningen i ett enda trassel. Var inte kul alls. Så mycket trevligare när man återfinner sina gamla kära saker i brukbart skick redo att knyta ihop gångna jular med den nya. Lite möda när mans städar ut julen har man igen med råge.

På tisdag är det Knuts-dagen och varför inte ha en liten vardagsfest? Kanske finns det rester från julen i frysen? Lite skinka, stekrester, några prinskorvar och/eller köttbullar eller dylikt.

Gör en riktigt bra pytt-i-panna. Det brukar gå hem. Jag steker alltid varje sort för sig innan jag blandar ihop det hela. Lök, kött, korv, kokt potatis

etcetera skuret i små tärningar. Servera efter smak med stekt ägg, inlagda rödbetor eller gurka och ett gott öl.

Eller gör en god soppa. Soppa är underskattad. Den går att göra på alla möjliga



Knut Lavard, född i mitten av 1090-talet, död den 7 januari 1131 i Haraldsted, var en dansk prins och hertig som helgonförklarades. Knut var stamfader för kungafamiljen Valdemarerna och deras ättlingar. Titeln lavard motsvarar engelskans lord.

Den svenska Knutsdagen har sitt ursprung som minnesdag åt Knut, och Knutsgillena är också instiftade i hans namn. Som kungligt helgon hörde Knut under medeltiden tillsammans med Olav i Norge och Erik i Sverige till de populäraste helgonen i Norden. I Danmark och Norge är det dock Knut Lavards farbror Knut den helige som firas, med den 19 januari som sin dag. Källa: Wikipedia.



Ingers tankar

sätt och kan vara riktigt prisvärd. Serverar du ett hembakat bröd till blir det plus i kanten.

Brödbakning har ändrats mycket sedan mormors tid. Nutidens bagare behandlar degen efter nya principer. Det är lättbakat och resultatet blir så bra.

Apropå bröd, kanske finns det till och med några lussekatter kvar i frysen. Jag kom på att brödrosten är toppen att skrämma upp torra lussekatter med. Dela dem på längden i två halvor och rosta dem.

Bred på lite smör och kanske en klick fikonmarmelad och lägg ihop. Perfekt till kaffet eller teet. Eller knyt ihop julen med fastlagen och gör en lussekattssemla.

Bred på lite mandelmassesmet (kanske på julfarsipanen) som eventuellt smaksatts med lite riven bittermandel och klicka på lite vispgrädd.

Lägg på **locket** och snöa på lite florsocker. Vips en vinterbakelse.

Andra restfest-rätter är pajer med olika fyllningar eller hemgjord pizza enligt Kajsa Vargs princip **man tager vad man haver**. Till efterrätt en klassisk fruktsallad efter samma princip.

Jag brukar koka en lätt sockerlag som hålls kall över frukten innan den ställs in i kylan. Lagen kan smaksättas på olika sätt. Återupptäck 80-talets varma mackor eller gör några fyllda crepes.

Visst är det väl ändå rätt skönt när allt rullar på i sin vanliga takt? Nästa tillfälle till festivitas är inte långt borta. Det är bara cirka en månad till Alla Hjärtans Dag. Sedan väntar Vårfrudagen och påsken. Då har året kommit bra **på rull**.

Julgran, målning från 1877 av H. J. Overbeek. Wikimedia Commons, cc.

