

Tid i JULETID

Julen, ja hela december månad, är den tid på året då barnen sätts i centrum på ett alldeles speciellt sätt. De ska liksom förväntas tindra från luciadagen tills den sista julklappen är öppnad. Vi vill ge våra egna barn samma känsla som man själv hade i juletid.

I JULETID VILL VI HA TID TILL ATT HA TID!

Advent är tiden då vi förbereder julen, huset fylls av fart och fläkt. December är tiden då stressen att få allt klart inför jul ökar i takt med antalet ljus vi tänder i vår ljusstake. När julafton kommer, avtar stressen och lugnet lägger sig.

Julen är tid för gemenskap, tid för samtal, tid för frågor och svar. Ditt barn är ett under av nyfikenhet och många frågor och funderingar dyker upp:

VAR BORT TOMTEN?

Enkelt svar: I skogen/i Tomtebodan/på bondgården.

Längre svar: Den svenska tomten, hus- eller gårdstomten, är ett gammalt naturväsen. Tomten är ganska kort och



med ett ålderdomligt utseende är han betydligt gråare än den rödvita och rundnätta jultomte som har sitt ursprung i den amerikanske Santa Claus. Han kan bli skyddsgården och dess boende mot olyckor, men kan också göra så att djuren frodas och att gården blir rik. Det är viktigt att visa tomtens uppskattning under julen och som de flesta av oss vet, är tomtens favorit en skål med julgröt, helst med en stor smörklick. ►►



Innehåller pepparkakor peppar?

Enkelt svar: Nej, men de är lite kryddiga – och jättegoda!

Längre svar: Pepparkakor har vi ätit sedan medeltiden och även om ingredienserna vi använder idag i stort sett är detsamma som man använde på 1300-talet, så skiljer de sig på en punkt, fram till 1700-talet så innehöll pepparkakor faktiskt peppar!

Föddes Jesus på julen?

Enkelt svar: Ja, det är därför vi firar jul i Sverige. Vi har julkrubbor och går till julotta till minne av Jesu födelse.

Längre svar: Då kristendomen infördes, gjordes julen till en sorts ljusets högtid – Jesus födelsedag, med Jesus som symbol för ljuset, godheten och pånyttfödelsen.



Varför har vi julgran?

Enkelt svar: Så att vi har någonstans att lägga julklapparna/hänga julgranspyrnader.

Längre svar: Julgranen har sitt ursprung i 1400-talets Tyskland. Sägner säger, att Martin Luther på väg hem en mörk vinterkväll såg stjärnorna glimma mellan grankvistarna och tyckte att det var så vackert att han högg ner en liten gran, tog hem den till sin familj och dekorerade den med ljus.

FÖR MER INSPIRATION KRING JULEN LÄS ...



"Kråke firar jul"!

Det är en mysig och stämningsfull bok som utspelas från första advent fram till julafton. Kråke och hans systrar pysslar, bakar och pyntar. De får också veta varför man firar jul.





PÄRLHYACINT

Ta en hyacintlök och välj fina pärlor att dekorera med. Limma fast pärlor på löken.

Placera den i en glascylinder/burk med fina stenar på botten. Dekorera med ett band runt vasen.



ADVENTSTOARULLAR

Klä fyra toarullar i vitt papper. Limma ihop dem. Dekorera med ett fint band.

Fyll rullarna med "eld" i form av gult silkespapper. Elden kan vara längre ner i rullen för att "tändas" en efter en genom att dra upp pappret.

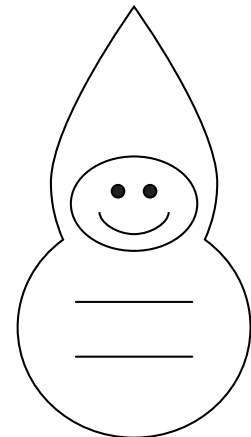
TOMTEBESTICK

Använd mall på www.krake.se.

Klipp ut i hårdare kartong. Gör två skårar i strecken på "tomtens mage".

Måla tomtarna.

Trä dem på skaften på kniv och gaffel.



KANELSTJÄRNA

Välj ut de längsta kanelstängerna. Knyt med tunnare tråd så att det formar en stjärna.

Fin bordsdekoration som luktar gott!

ÄPPELDEKORATION

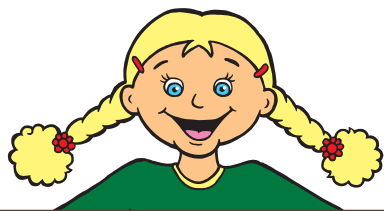
Skriv gästernas namn på flaggorna (pappersvimpel på blompinne).

Stick ner i äpplet och "placera" gästerna.





Tipp tapp, tipp tapp,



jul det är i huset . . .



PepparkaksGLASS

6 stycken

Mycket uppskattade glassbakelser sommar som vinter!

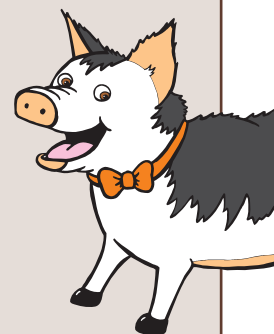


Du behöver:

- 1,5 l glass
- 12 pepparkakshjärtan

Gör så här:

1. Rör glassen mjuk.
2. Bred ut glass på hälften av hjärtanen.
3. Lägg på de andra som lock.
4. Släta till kanterna med hjälp av en kniv.
5. Förvara i frysen. Ta fram glass-bakelserna en stund före servering.



SkumtomteFUDGE

Du behöver:

- 10 bitar skumtomtar
- 50 smör
- 2 dl socker
- 100 g vit choklad
- 1 dl grädde

Gör så här:

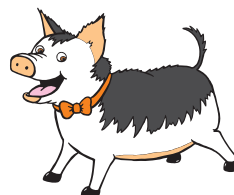
1. Klipp skumgodiset i bitar.
2. Koka upp allt utom chokladen tills det har smält.
5. Blanda i chokladen och rör tills det blir en blank tjock smet.
4. Häll upp i smord liten form.
5. Låt svalna och skär upp i bitar.





Choklad WHOOPIES

ca 20 stycken



Du behöver:

- 3 ägg
- 2 ½ dl socker
- 1 tsk vaniljsocker
- 50 g smör
- 1 dl gräddfil
- 2 msk kallt kaffe
- 3 ½ dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 4 msk kakao av god kvalitet
- 1 nypa salt
- 100 g mörk kvalitetschoklad 70%

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 175 grader.
2. Vispa ägg, socker, vaniljsocker vitt och riktigt pösigt.
3. Smält smöret, häll i gräddfilen och kaffet. Blanda det med äggsmeten.
4. Blanda vetemjöl, bakpulver, kakao och salt och vänd försiktigt ner det i smeten.
5. Hacka den mörka chokladen och smält (i vattenbad). Blanda den i smeten.
6. Splitsa eller klicka ut smeten på bakplåtspapper med hjälp av en matsked (stora som femkronor).
7. Grädda dem i omgångar i mitten av ugnen i ca 10 min.

Chokladfrosting

Du behöver:

- 60 g mjukt smör
- 5 dl florsocker
- 1 tsk vaniljsocker
- 1/2 dl kakao av god kvalitet
- 100 g philadelphiaost
- 1 msk varmt kaffe
- Strössel

Gör så här:

1. Rör smör, florsocker, vaniljsocker, kakao och philadelphiaost krämigt.
2. Rör till sist ner kaffet och vispa fluffigt med elvisp.
3. Splitsa frosting på undersidan av en kaka, lägg ihop den med en annan kaka (utan frosting) som en macron. Splitsa en klick frosting på toppen och garnera med strössel.

GOD JUL!



Välkommen att höra av dig!



Kundservice: 08-737 86 22 mån-tors 9.00-11.00 samt 13.00-15.00, fre 9.00-11.00
bokklubbar@gleerups.se