

som vi nu nått och ställer oss frågan: Vart bär det hän?

På återhörande

Montoya.

KAJ'S BLANDNING

Sommar och semestertider, det betyder långa, lata dagar med minsta möjliga arbete och mesta möjliga vila och avkoppling för oss alla, som jobbar med allehanda eller sitter på skolbänken. För de flesta husmödrar däremot blir det jobb dag ut och dag in hela året om, antingen hon befinner sig i villan på landet, i stadsvåningen eller i sommarstugan. Visst kan hon underlätta hushållsarbetet, nu när vi har tillgång till utmärkta moderna köksmaskiner och matlagningen klarar hon i ett huj, om hon är praktisk och uppfinningsrik. Mycket gott kan vi tillaga av djupfrost och här kommer ett recept på en god och lättlagad fiskrätt:

Fina fisken

Smörj en eldfast form med smör eller margarin. Täck botten med upptinade hela spenatblad och ovanpå spenaten 400 gram upptinad torskefilé, skuren i små bitar. Strö därefter över 1,5 tsk. salt och en halv tsk. riven muskotnöt. 1 burk sparris- eller champinjonsoppa blandas med 1 dl. grädde och slås över. Sist strös riven ost över och några smörklickar. Gratineras i 20 min. i 250°. Servera nykokt potatis till.

Kräftor

Eftersom vi är mitt inne i kräftsäsongen, när detta skrives, är det kanske på sin plats att tala lite om huru man kokar dessa små läckra djur. Det är hur enkelt som helst, huvudsaken är att man är lycklig ägare till några tjug kräftor. Vatten och en näve salt kokas upp, några sockerbitar och massor med dillkronor lägges i. Därefter stjälpes kräftorna levande i det starkt kokande vattnet, lock pålägges och kokningen fortsättes i 10-15 min. Kallt blod och goda nerver måste man ha för denna hantering och fort skall det gå, ty det gäller livet för de arma djuren. Har Ni blivit helt utan kräftor till Er tilltänkta sexa, så beror det på att Eric Back & Co. fiskat upp alla de små rara djuren. Men strunt i det. Bjud istället Era vänner och bekanta på kräftströmming, som smakar precis lika gott som kräftor och så slipper man solkiga fingrar och skal över hela golvet.