



Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden

JELL-O

Den delikataste desserten





"SÅ ENKELT ÄR DET!"

JELL-O

Den delikataste desserten





SVENSKA HUSMODERSFÖRENINGARNS
RIKSFÖRBUND

HAR EFTER VID

FACKSKOLAN FÖR HUSLIG EKONOMI I UPPSALA

FÖRETAGEN PROVNING AV

Gelépulver JELL-O
Fackskolan, Uppsala

MEDDELAT PÅTT ATT ÅRÅTTA DETTA
FABRIKAT (S.H.R.) GARANTIMÄRKE

Agnes Hagelberg
S.H.R. ORDE



Annika Örnstedt
LÖSNING AV FACK-
PROVNINGSARBETE

Stig Håkberg

Jell-O

Den delikataste desserten

Det amerikanska Jell-O pulvret har på olika sätt provats vid Fackskolan för Huslig Ekonomi i Uppsala. Vid dessa prov har man dels använt sig av de recept, som lämnats i den amerikanska broschyren och som beskriva olika sätt för tillagning. Dessutom ha recept, speciellt avpassade för svensk smak, utarbetats vid Fackskolan. De företagna proven ha visat, att Jell-O är ett gelépulver av hög klass, som i allo motsvarar de anspråk man ställer på ett dylikt preparat.

Inf. B. Wallin, Dah-Länga
93117 msk 301

FÖRSTA LEKTIONEN. Enkel Jell-O

Koka aldrig Jell-O!



1. Öppna Jell-O paketet och tag ut den lilla vaxpapperspåsen.



2. Töm den i ett tillagningskärl, som väl fördrar värme.



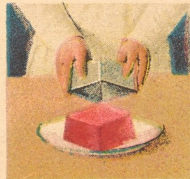
3. Häll på precis en halv liter kokande vatten — varken mer eller mindre.



4. Rör om med en sked, tills pulvret är fullkomligt löst.

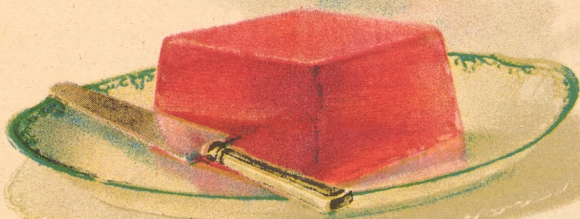


5. Häll vätskan i en vacker form och sätt den på svalt ställe till att stelna.



6. Innan Ni stjälpert upp Jell-O:n, så lossa den från formen genom att ett ögonblick doppa denna i hett vatten.

Ställ Jell-O kallt att stelna!



Smultron Jell-O

JELL-O EFTERRÄTTER

Enkelt Gelé

1 paket Jell-O med fruktsmak, 5 dcl. kokande vatten. Beredning: Det kokande vattnet slås över gelépulvret och blandningen röres om, tills gelépulvret smält. Geléet hälls då upp i vattensköljda formar, i geléskålar eller i låga, vida vinglas. Geléet ställs så på kallt ställe att stelna. Har man slagit upp geléet i form, lossas det försiktigt och slås upp på vackert serveringsfat. Geléet serveras med vispad grädde eller med vaniljsås.

Stekta Äpplen i Gelé

6 medelstora äpplen, 50 gr. socker, 50 gr. nötkärnor, 1 paket Hallon Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten. Beredning: Äpplena skalas och kärnhusen tagas bort. De fyllas med de finhackade nötkärnorna blandade med sockret och stekas i svag ugnsvärme. Då äpplena kallnat, ordnas de symmetriskt i en vattensköld, slät, ej för stor form. Gelépulvret hälls i en spillkum. Vattnet kokas upp och slås kokande över gelépulvret. När pulvret är fullkomligt smält och blandningen svalnat, slås den försiktigt över äpplena, som böra täckas fullständigt av gelé. Formen ställs på kallt ställe. Då geléet stelnat, skäras äpplena ut i jämna fyrkanter. Man bör därvid använda en kniv, som doppats i hett vatten. Ett annat sätt är att lägga varje äpple för sig i en kopp och slå gelé över. Äpplena serveras, om man så vill, med vispad grädde.

Smultron=Skum

1 paket Smultron Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 2 dcl. söt jordgubbsaft, 2 dcl. tjock grädde. Beredning: Vattnet kokas upp och slås kokhett över det sönderkrossade gelépulvret. Då pulvret är fullkomligt upplöst, avkyles blandningen hastigt. Grädden vispas till hårt skum och jordgubbssaften tillsättes litet i sänder under vispning. Då geléblandningen börjar tjockna, hälls den försiktigt till gräddblandningen. Massan slås i låg, vid glänsande form med tätt slutande lock, ett smörpapper lägges ovanpå, formen tillslutes och ställs i en blandning av 2 delar krossad is och 1 del salt. Formen får stå i isblandningen 3 timmar.

Apelsingelé

1 paket Apelsin Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. kokande vatten, 4—5 apelsiner, socker efter smak. Beredning: Det kokande vattnet hälls över gelépulvret. Då pulvret är fullkomligt smält, slås litet av det klara geléet i en vattensköljd form, och detta får stelna på kallt ställe. Över det stelnade geléet lägges ett lager av apelsinklyftor, litet kall — ej stelnad — gelé slås försiktigt över; då detta stelnat, lägges ytterligare ett varv apelsinklyftor och över detta åter gelé. Så fortsättes, tills formen är full. Om apelsinerna äro sura, smaksättes det klara, ej stelnade geléet med socker. Då geléet stelnat, stjälpes det upp på vackert fat och serveras med eller utan grädde.

Ananas i Gelé

1 liten burk ananas, $\frac{1}{2}$ lit. ananassaft och vatten, 1 paket Citron- eller Apelsin Jell-O. Beredning: Vattnet kokas upp och hälls över gelépulvret. När detta är fullkomligt löst, tillsättes ananasspadet (tillsammans med vattnet $\frac{1}{2}$ lit.). Botten av en vattensköljd à la daubeform täckes med gelé och ställes på kallt ställe. Då geléet stelnat, lägger man ned ananasen, skuren i vackra bitar, och litet kallt men ej stelnat gelé hälls över. Då detta i sin tur stelnat, lägger man åter ett varv ananas, håller över flytande gelé o. s. v., tills formen är fylld. Formen stjälpes upp på silverfat eller annat vackert serveringsfat och serveras med mandelkakor.

Gelérand med Frukt och Grädde

1 paket Hallon-, Smultron-, Citron- eller Apelsin Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten (eller $2\frac{1}{2}$ dcl. vatten och $2\frac{1}{2}$ dcl. franskt vin), $3\frac{1}{2}$ dcl. tjock grädde (vaniljsocker), $1\frac{1}{2}$ hg. vindruvor, 3 bananer, $\frac{1}{2}$ lit. äpplen. Beredning: Vattnet kokas upp och blandningen omröres, tills pulvret är upplöst. Önskar man tillsätta vin, får blandningen svalna något, innan vinet ihålles. En vacker kransform vattensköljes, här i slås geléet, och formen ställes på kallt ställe. Då geléet stelnat, stjälpes det ur formen och garneras med skållad, finhackad pistaciemandel. Äpplena skalas, skäras i tärningar och kokas i sockerlag. Bananerna skalas och skäras i bitar, druvorna klyvas och kärnas ur. Grädden vispas till hårt skum och frukten iblandas, varefter hålet i geléranden fylles med gräddblandningen.

ANDRA LEKTIONEN. *Randig Jell=O*

Koka aldrig Jell=O!



1. Laga till Citron Jell=O i ett kärl, Hallon Jell=O i ett annat.



2. Fyll en form till hälften med Citron Jell=O. Den stelnar hastigt om den sättes i en skål med is eller kallt vatten.



3. När Citron Jell=O:n stelnat, fylls resten av formen — skedvis — med Hallon Jell=O.



4. Skaka formen var= ligt ett par gånger innan Ni stjälpur upp Jell=O:n, så lossnar den lättare.

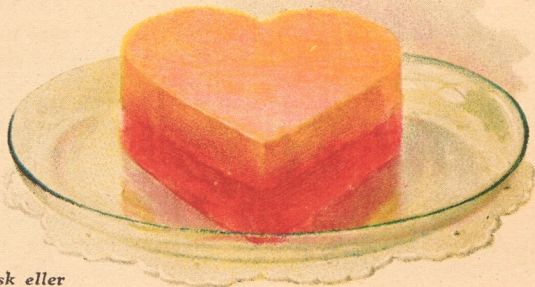


5. Lägga serverings= fatet upp= och ned= vänt över formen. Håll fast formen mot fatet.



6. Vänd dem om till= sammans och jämka formen mitt på fatet innan Ni lyfter av den.

Ställ Jell=O kallt att stelnat!



Neapolitansk eller
randig Jell=O

Sockerkaka i Gelé

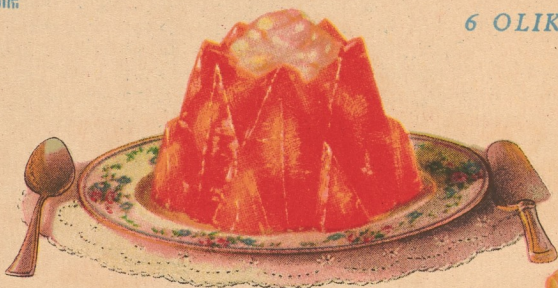
3 ägg, 9 msk. socker, 3 msk. potatismjöl, 1 paket Apelsin- eller Smultron Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten (eller $2\frac{1}{2}$ dcl. vatten och $2\frac{1}{2}$ dcl. franskt vin). Beredning: Ägg och socker vispas, tills smeten är ljus och porös eller omkring 20 minuter, varefter potatismjölet försiktigt blandas i. Smeten slås i väl smord, brödbeströdd kransform och gräddas i medelvarm ugn. Då kakan är gräddad, stjälpes den upp; formen diskas och sköljes. Gelépulvret slås i en spillkum, vattnet kokas upp och hälles över. Då pulvret är fullkomligt upplöst tillsättes, om man så önskar, vinet. Av det klara geléet slås så mycket i formen att det täcker botten, varefter formen ställes på kallt ställe. Då geléet stelnat, lägges sockerkakan i formen, och resten gelé, som då bör vara kallt, men ej stelt, tillsättes. Formen ställes på kallt ställe; då geléet stelnat stjälpes kakan ur formen och garneras med skållad, finhackad pistaciemandel. Serveras med vispad grädde eller vaniljsås.

Vingelé med Jell-O

1 paket frukt-Jell-O, $2\frac{1}{2}$ dcl. vatten, $2\frac{1}{2}$ dcl. rhenskt- eller franskt vin. Beredning: Vattnet kokas upp och hülles medan det ännu är på kokstadiet över gelépulvret, och blandningen röres om, tills pulvret är fullständigt upplöst. Därefter tillsättes vinet och geléet slås i låga, vida vinglas eller i en vacker geléform, som man förut sköljt ur med vatten. Geléet ställes på kallt ställe att stelna. Serveras med mandelkakor.

Aprikos-Pudding

1 paket Citron-, Apelsin- eller Smultron Jell-O, 4 dcl. kokande vatten, 200 gr. torkade aprikoser, 3 dcl. tjock grädde. Beredning: Aprikoserna sköljas, vattenläggas och kokas i helt litet vatten samt passeras. Är moset för löst, kokas det ihop. Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret, varefter blandningen omröres, tills pulvret är fullkomligt löst. Då geléblandningen är kall och börjar tjockna, blandas den med aprikosmoset. Den till hårt skum vispade grädden tillsättes därefter, och blandningen slås i vattensköld form, som ställes på kallt ställe. Då puddingen stelnat, stjälpes den ur formen, garneras med kokta aprikoser och serveras med vispad grädde.



Apelsin Jell-O

6 OLIKA SORTERS FRU

APELSIN CITRON

SMULTRON

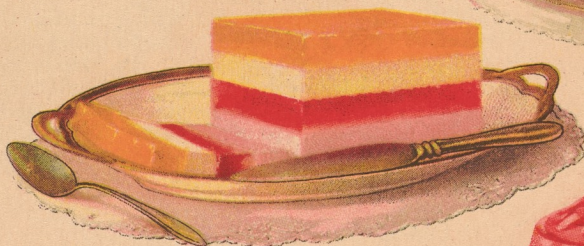
HALLON KORSBÄR

CHOKLAD



Citron Jell-O med

Färska Plommon



*Neapolitansk eller
Randig Jell-O*

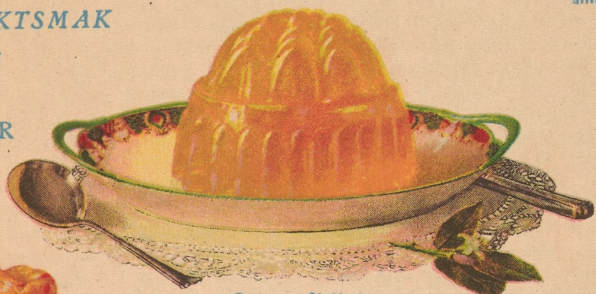


FÖRSÖK OLIKA
JELL-O RÄTTER



ORTERS FRUKTSMÅK

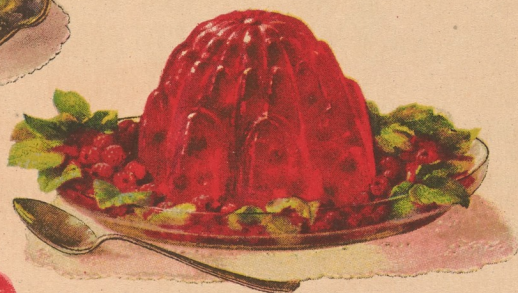
LSIN CITRON
SMULTRON
LON KÖRSBÅR
CHOKLAD



Citron Jell-O



*Citron Jell-O med
Färska Plommon*



Hallon Jell-O



ALLA TYCKA
OM DEM

Citron Jell-O med Färska Plommon

1½, paket Citron Jell-O, ¾ lit. kokande vatten, 6—8 stora vackra röda plommon. Till garnering: grön hackad gelé. Beredning: Vattnet kokas upp och slås kokande över gelépulvret. Alltsammans omröres, tills pulvret är smält. En tredjedel av geléet färgas svagt ljusgrön med karamellfärg och slås sedan i en låg, vid form att stelna. Av resten gelé slås helt litet i botten av små pastejformar, varefter dessa ställas på kallt ställe. Plommonen sköljas och torkas samt skäras i tunna skivor eller klyftor. Då geléet i formarna stelnat, lägges ett lager skurna plommon, som bindas med några droppar av det kalla, ej stelnade geléet. Då detta stelnat, påhålles mera gelé, så att frukten täckes fullkomligt. Formarna ställas på kallt ställe, och då geléet stelnat, påläggas ett nytt lager plommonsklyftor, som bindas med gelé. Då detta stelnat, tillsättes resten gelé. Då det gröna geléet är stelt, hackas det fint och användes till garnering av den uppstjälpda rätten.

VISPAD JELL-O

Vispat Gelé

1 paket Jell-O med fruktsmak, ½ lit. vatten. Beredning: Vattnet kokas upp och slås kokande över gelépulvret. Blandningen omröres, tills gelépulvret är fullkomligt upplöst. Då den är kall och börjar tjockna, vispas den med stälvisp, tills geléet är pösigt, varefter det slås i vattensköljd form att stelna. Rätten serveras med saft eller vaniljsås.

Banan-Fromage

4—5 bananer, 1 paket Hallon Jell-O, 4 dcl. vatten, 3 dcl. tjock grädde. Beredning: Bananerna skalas, skäras i bitar och passeras. Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret, blandningen omröres, tills pulvret är fullkomligt upplöst. Då geléet börjar tjockna, vispas det kraftigt med stälvisp, tills massan är pösig, varefter bananpurén tillsättes. Sist iblandas den till hårt skum slagna grädden. Blandningen slås i vattensköljd form och ställes på kallt ställe. Då puddingen stelnat, stjälpes den ur formen, garneras med bananbitar och serveras med hallonkompott eller vispad grädde.

TREDJE LEKTIONEN. *Vispad Jell-O*

Koka aldrig Jell-O!



1. Laga till Jell-O i ett djupt kärl. Häll upp litet av vätskan i en flat form.



2. Sätt bäggedera kallt tills vätskan i det större kärlet börjar stelna.



3. Vispa den kraftigt med stälvisp tills alltsammans blivit ett vittaktigt skum.



4. Avlägsna kvarstående skum från vispen. Ge akt på skillnaden mellan vanlig och vispad Jell-O.



5. Ös upp den skumiga massan i lämpliga skålar innan den stelnat fullständigt.



6. Det klara geléet i den andra formen skäres i kuber, varmed skålarna garneras.

Ställ Jell-O kallt att stelna!



Jell-O färningar på vispad Jell-O

Snö-Pudding

1 paket Citron Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 citron. Beredning: Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret. Blandningen röres, tills pulvret är upplöst och smaksättes sedan med rivna skalet och saften av 1 citron. Då geléet börjar tjockna men ännu är flytande, vispas det med stålvisp, tills det blir frasigt, varefter det skedvis lägges i låga, vida vinglas. Serveras med sjuden citronsås.

Apelsin-Ris

1 paket Apelsin Jell-O, $2\frac{1}{2}$ dcl. vatten, $2\frac{1}{2}$ dcl. söt apelsin-saft, 2 dcl. ångkokta risgryn, 2 dcl. tjock grädde. Beredning: Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret; då pulvret är fullständigt upplöst, tillsättes apelsinsaften. Sedan blandningen kallnat, men ännu är flytande, vispas den, tills den blir frasig, de kokta risgrynen tillsätts och sist iröres den till hårt skum slagna grädden. Rätten smakas av med socker och salt och slås i geléskål eller vattensköld form. Serveras med apelsinklyftor.

Paradis-Pudding

200 gr. mandel, 1 kkp körsbärssylt, 50 gr. biskvier, 1 paket Citron Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, $2\frac{1}{2}$ dcl. tjock grädde. Beredning: Mandeln skällas och males, biskvierna krossas och alltsammans blandas med körsbärssylten. Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret; då pulvret är fullkomligt smält, avkyles blandningen hastigt, och då den börjar tjockna, vispas den med stålvisp, tills den är pösig. Då tillsättes den andra blandningen, och sist iröres den till hårt skum slagna grädden. Massan avsmakas med vaniljsocker och slås i geléskål att stelna. Serveras med frukt- eller vaniljsås.

Äppel-Fromage

1 paket Citron Jell-O, saft och skal av 1 citron, 4 dcl. vatten, 3-4 dcl. gott äpplemos. Beredning: Vattnet kokas upp och hälls över gelépulvret, och blandningen röres om tills pulvret är upplöst. Då geléet börjar tjockna, vispas det kraftigt med stålvisp, tills massan blir pösig. Då tillsättes citronsaften, det rivna citronskalet och äpplemoset, varefter massan slås i vattensköld form, som ställes på kallt ställe. Då puddingen stelnat, stjälpes den ur formen, garneras med kokta äppelklyftor och serveras med grädde eller vaniljsås.

Neapolitanskt Gelé

1 paket Citron Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 paket Hallon Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit vatten. Beredning: $\frac{1}{2}$ lit. vatten slås kokande över Citron Jell-O pulvret. Då pulvret är fullständigt löst, slås $\frac{2}{3}$ av blandningen i en vattensköljd form och ställes att stelna. Resten av citrongeléet vispas sedan det kallnat med en stålvisp till skum och breddes därefter över det stelnade citrongeléet. Hallon Jell-O slås i en spillkum, $\frac{1}{2}$ lit. vatten kokas upp och slås över. Då gelépulvret smält och blandningen kallnat, hälls $\frac{2}{3}$ därav skedvis över det vispade citrongeléet. För att åstadkomma det fjärde lagret, vispas resten hallongelé och breddes över det stelnade geléet. Varje lager måste vara alldeles fast, innan nytt gelé tillsättes.

Katrinplommon-Pudding

1 paket Citron Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 200 gr. katrinplommon, 2 $\frac{1}{2}$ dcl. tjock grädde. Beredning: Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret. Då pulvret är fullständigt smält, avkyles blandningen hastigt. Då den börjar tjockna, vispas den med stålvisp, tills den blir pösig. Katrinplommonen kokas, kärnas ur och hackas fint samt tillsätts geléblandningen; sist iröres den till hårt skum slagna grädden. Blandningen slås i vattensköljd form och får stelna. Plommonspadet kokas med 2 dcl. socker, tills lagen är simmig. Då puddingen stelnat, stjälpes den ur formen, överhålles med plommonlagen och garneras med kokta katrinplommon.

Ananas-Fromage

1 paket Citron eller Apelsin Jell-O, 1 liten burk ananas, 4 dcl. vatten och ananasspad, 3 dcl. tjock grädde. Beredning: Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret. Då pulvret är fullkomligt smält, tillsättes ananasspadet; vätskan skall tillsammans utgöra $\frac{1}{2}$ lit. Ett par bitar ananas sparas till garnering, resten skäres i tärningar. Då gelémassan börjar stelna, vispas den kraftigt med stålvisp, tills den blir pösig. Man iblandar då ananasbitarna och den till hårt skum slagna grädden, och massan slås i vattensköljd form, som ställes på kallt ställe. Då puddingen stelnat, stjälpes den upp, garneras med ananas och serveras med mandelkakor.

FJÄRDE LEKTIONEN_ Jell-O med Frukt

Koka aldrig Jell-O!



1. Laga till Jell-O av någon sort, som passar väl samman med den frukt Ni har till hands.



2. Häll ett tunt lager av Jell-O:n i en lämplig form och sätt den kallt till att stelna.



3. När Jell-O:n är i det närmaste stelnad, lägger Ni ovanpå den ett lager av frukt.



4. Häll på mera Jell-O, men litet i sänder, så att icke frukten rubbas från sin plats.



5. Håll kvar frukten med sked eller gaffel, medan Ni skedbladvis håller Jell-O:n omkring den.



6. Stjälp upp Jell-O:n på en skål och garnera den rikligt med frukt.

Ställ Jell-O kallt att stelna!



Jell-O med frukt

Vispat Pärön=Gelé

1 liten burk konserverade päron, 1 paket Citron Jell-O, $2\frac{1}{2}$ dcl. vatten, $2\frac{1}{2}$ dcl. päronsaft, $2\frac{1}{2}$ dcl. tjock grädde, 2 msk. vaniljsocker. Beredning: Gelépulvret slås i spillkum, vattnet kokas upp och tillsättes. När pulvret är fullkomligt upplöst, hälls päronsaften i och blandningen avkyles. Då geléet kallnat, men ännu är flytande, vispas det med stålvisp, tills det blir pösigt, varefter päronen, skurna i små jämna tärningar, och den till hårt skum slagna grädden tillsättes. Rätten avsmakas med vaniljsockret. Serveras i låga, vida vinglas och garneras med hackade nötter.

JELL-O SALLADER

Vår=Sallad

1 paket Citron Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 1 msk. ättika, 2 kkp. hackad, lättsaltad och pressad färsk gurka (eller $1\frac{1}{2}$ kkp kokt, i fina tärningar skuren selleri), 1 kkp hackade nötkärnor. Beredning: Vattnet kokas upp och slås över gelépulvret. Då pulvret är fullkomligt upplöst, tillsättes en msk. ättika. Då geléet kallnat och börjar tjockna, tillsättes nötter och gurka (eller selleri). Blandningen smakas av med salt och slås i vattensköljda formar att stelna. Geléet stjälpes upp på salladsblad och serveras med skarpsås.

Banan=Sallad

1 paket Hallon Jell-O, $\frac{1}{2}$ lit. vatten, 3 bananer, saft av 1 citron, $\frac{1}{2}$ kkp hackade valnötskärnor. Beredning: Vattnet kokas upp och hälls kokande över gelépulvret. Då pulvret är fullkomligt upplöst, slås det klara geléet i små vattensköljda formar, som fyllas till $\frac{1}{4}$, varefter massan får stelna. Bananerna skalas, skäras i skivor och blandas med de hackade valnötterna; citronsaften hälls över och blandningen lägges i formarna. Resten av kall, ej stelnad gelé tillsättes. Då geléet skall serveras, stjälpes det upp på salladsblad och garneras med bananskivor överströdda med finhackade valnötter.

Tillverkare: The Jell-O Company., Le Roy. N. Y.

Generalagent: A/B HUGO ÖSTERBERG, STOCKHOLM 16



Norman
Rockwell



Eftertryck förbjudes

Bengtsons Lit. A. B. Sthlm.