

Pressemelding

Oslo, 09.12.2009

Lussekatter er en like viktig del av Luciadagen den 13. desember som skikken med ei hvitkledd jente med lyskrans på hodet, som leder an foran andre hvitkledd barn med lys. Dette er en skikk vi har adoptert fra Sverige. – Mange skoler og barnehager feirer denne dagen hvor de deler ut lussekatter. Det som skiller lussekattene fra annen gjærbakst, er den gulaktige fargen og den velkjente S-fasongen, forteller Marianne Hayes Antonsen i Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no).

Det er krydderet safran som får frem gulfargen. Dette er et av verdens mest eksklusive krydder, fordi det kreves minst 70 000 safrankrokuser som må plukkes og renses for hånd. Gurrkemeie er et godt alternativ hvis du ikke får tak i safran til lussekattene.

- Ønsker du å være litt kreativ under bakingen kan du lage ulike figurer som hører tradisjonen til, avslutter Marianne i Melk.no. Her serverer hun noen alternative måter å forme lussekattene, som hører tradisjonen til.

Lussekatt:	Trill tynne pølser og form dem som en S og pynt med en rosin i hver ende.
Gullvogn:	Trill fem pølser og rull dem sammen, plasser dem med en i midten og fire boller pent fordelt rundt den, med en rosin midt i hver.
Prestens hår:	Trill fem pølser og legg dem i bue med en liten bøy i hver ende.
Kirkeport:	Lager du ved å bøye fem deigpølser til en port. En liten flette nederst gjør porten fin.
Lilje:	Lager du ved å legge en deigpølse i bue med bøy nederst på begge endene.

LUSSEKATTER

Ingredienser

150 g meierismør
5 dl melk
50 g gjær
1 egg
1 g safran , 1 g safran kan erstattes med 1/2 ts gurkemeie
150 g sukker
ca. 1,6 l hvetemel
½ ts salt
2 ts malt kardemomme

Pensling:

1 sammenvispet egg
pyntes med rosiner eller korinter
1 porsjon gir ca 30 lussekatter.

Smelt smøret og tilsett melken. Væsken skal være ca 37 °C. Smuldre gjæren i bakebollen og rør den ut med litt av den lunkne væsken. Tilsett resten av væsken, egget, safranen (gurkemeie) og sukker. Rør godt slik at sukkeret og safranen løser seg opp. Det er viktig å tilsette safranen i væsken slik at fargen blir jevn når deigen er ferdig.

Rør inn mel, salt og kardemomme og elt til deigen er passe fast. Ta av litt mel til utbaking. Dekk bakebollen med plast eller et klede, og la deigen heve til dobbel størrelse på et lunt sted.

Form deigen til lussekatter, og legg baksten på stekeplate kledd med bakepapir. Etterhev under plast eller klede i ca 15 - 20 minutter. Pensle med egg og pynt med rosiner. Stek baksten lys gyllen.

I stekeovnen ved 225 °C i 8 - 10 minutter. På varmluft 200 °C i 8 - 10 minutter.

Her får du en enkel og god oppskrift på lussekatter fra Opplysningskontoret for Meieriprodukter, (Melk.no), i tillegg kan du/dere legge inn film av hvordan du baker lussekatter på deres nettside.

Oppskriften:

<http://www.melk.no/oppskrift.aspx?mnulid=&artid=4269>

Legg inn film/video av hvordan man baker Lussekatter på deres nettside.

Her får du miniplayer med url som kan legges rett inn på nettsiden:

```
<iframe  
src="http://icecast.no/iframe.asp?stationID=19&func=pageProgramPresentation&programID=378&player=mini&mpid=3"  
width="468"  
height="350"  
frameborder="0"  
marginwidth="0"  
marginheight="0"  
scrolling="no"  
></iframe>
```

Klikk på linken for høytoppløselige bilder til trykk: [Bilder](#)

Brukernavn: ofmpresse

Passord: ofm

Klikk på linken for å se flere spennende oppskrifter fra vår web tv: [Melk.tv](#)

For mer informasjon, mattips eller bilder, vennligst ta kontakt med:

Marianne Hayes Antonsen, Matfaglig konsulent Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no),

e-post: marianne.a@melk.no tlf: tlf: 23 30 20 17 / 90 04 5407

Kine Camilla Tøften, Kommunikasjonssjef Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no),

e-post: kine@melk.no tlf: 23 30 20 15 / 41 61 93 46

Opplysningskontoret for Meieriprodukter (Melk.no) er et merkenøytralt opplysningskontor med fokus på melk og meieriprodukter. Vi ønsker å bidra til økt bevissthet og kunnskap om kosthold og ernæring, samtidig som vi skal være en inspirasjonskilde til matglede i hverdagen.

For mer informasjon, se www.melk.no

