KLIMATVÄNLIGA TIPS PÅ

HEMMAGJORDA

julklappar

ANSIKTSMASK

Kaffe & Apelsin

Tillagningstid:	Portioner:	Svårighetsgrad:
15 MIIN.	1	LÄTT

INGREDIENSER:

- **10 TSK.** Kaffesump
- **2 TSK.** Rivet apelsinskal
- **2 TSK.** Sheabutter/kokosolja
- **2 TSK.** Blomsterhonung

DU BEHÖVER:

- **1** Glasburk med lock
- **1** Skål
- **1** Rivjärn

PYNT:

- **2 ST.** Torkade apelsinskivor
- **1 ST.** Gåvoband/snöre

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Skölj apelsinen noga och riv ner allt skal i en skål
2. Tillsätt de övriga ingredienserna och rör ihop blandningen
3. Häll över blandningen i glasburken
4. Strö ev. lite extra rivet apelsinskal på toppen
5. Pynta glaset med ett gåvoband/snöre och torkade apelsinskivor. Skriv en fin julhälsning på det tillhörande gåvokortet.

GREENPEACE

Bara det bästa är gott nog åt dina kära och planeten, därför rekommenderar vi att alla ingredienser är ekologiska.

BODYSCRUB

Pepparmynta & Tranbär

Tillagningstid:	Portioner:	Svårighetsgrad:
10 MIN.	1	LÄTT

INGREDIENSER:

25 G.	Torkad Pepparmynta
2 MSK.	Torkade tranbär
75 G.	Rörsocker
4 MSK.	Sheabutter/kokosolja

DU BEHÖVER:

1	Glasburk med lock
1	Skål

PYNT:

2 ST.	Sockerrör
1	Gåvoband

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Finhacka torkad pepparmynta och tranbär (spar 3-4 bär)

2. Blanda ihop alla ingredienser i en skål och vispa med en gaffel tills konsistensen blir smöraktig.

3. Häll blandningen glasburken. Lägg några tranbär på toppen.

4. Pynta glaset med ett gåvoband/snöre och sockerrören. Skriv en fin julhälsning på det tillhörande gåvokortet.

GREENPEACE

Bara det bästa är gott nog åt dina kära och planeten, därför rekommenderar vi att alla ingredienser är ekologiska.

FOTBAD

Tallbarr & Enbär

Tillagningstid:	Portioner:	Svårighetsgrad:
10 MIN.	1	LÄTT

DU BEHÖVER:

- 1 Glasburk med lock
- 1 Skål

INGREDIENSER:

- 200 G. Epsomsalt
- 1 MSK. Bakpulver
- 2 TSK. Färska tallbar
- 2 MSK. Torkade enbär

PYNT:

- 2 ST. Tallkvistar
- 1 ST. Gåvoband/snöre

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Skölj av barren och bären noga, och hacka de grovt.
2. Blanda ihop alla ingredienser i en skål.
3. Häll över allt i glasburken.
4. Pynta glaset med ett gåvoband/snöre och en barrkvist. Skriv en fin julhälsning på det tillhörande gåvokortet.

GREENPEACE

Bara det bästa är gott nog åt dina kära och planeten, därför rekommenderar vi att alla ingredienser är ekologiska.

TILL

FRÅN

GREENPEACE

ANSIKTSMASK

Använd masken på rengjord fuktig hud och låt verka i 15 minuter. Skrubba varsamt in i huden. Tvätta därefter av ansiktet med varmt vatten.

GREENPEACE

TILL

FRÅN

GREENPEACE

FOTBAD

Sätt dig bekvämt och låt dina fötter njuta av ett uppfriskande fotbad de närmsta 10 minutrarna. Torka fötterna grundligt efter fotbadet. Avsluta med en mjukgörande fotkräm för bästa effekt.

GREENPEACE

TILL

FRÅN

GREENPEACE

BODYSCRUB

Använd scruben på ren och fuktig hud. Massera in med cirkelrörelser över hela kroppen och skölj sen av med vatten. Avsluta med en mjuk-görande hudlotion för bästa effekt.

GREENPEACE

BRÄNDA MANDLAR

Socker & Kanel

Tillagningstid: **30 MIN.**

Portioner: **1**

Svårighetsgrad: **MEDEL**

INGREDIENSER:

100 G.	Mandlar
100 G.	Socker
1/2 TSK.	Vaniljpulver
1 TSK.	Kanel
4 MSK.	Vatten

DU BEHÖVER:

1	Glasburk med lock
1	Skål

PYNT:

2 ST.	Kanelstång
1	Gåvoband

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Lägg alla ingredienser i en kastrull och värm på medelvärme.
2. Tänk på att röra under uppvärmningen så att det inte bränns vid.
3. När blandningen tjocknar och samlar sig kring mandlarna sänker du värmen. Massan ska bara karamelliseras.
4. Lägg ut mandlarna på ett bakplåtspapper för att kylas ned, innan de sen läggs över i glasburken.
5. Pynta glaset med ett gåvoband/snöre och kanelstången. Skriv en fin julhälsning på det tillhörande gåvokortet.

GREENPEACE

Bara det bästa är gott nog åt dina kära och planeten, därför rekommenderar vi att alla ingredienser är ekologiska.

JULSNAPS

Apelsin & Kanel

Tillagningstid:	Portioner:	Svårighetsgrad:
15 MIN.	**1 L**	**LÄTT**

INGREDIENSER:

- **1 ST.** Stjärnanis
- **3 ST.** Nejliker
- **1 ST.** Kanelstång
- **1 ST.** Apelsin
- **1 ST.** Vaniljstång
- **5 ST.** Kardemummakärnor
- **1 ST.** Flaska klar snaps

DU BEHÖVER:

- **1** Glasburk med lock eller flaska
- **1** Potatisskalare

PYNT:

- **2 ST.** Torkade apelsinskivor
- **1** Kanelstång
- **1** Gåvoband/snöre

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Skölj apelsinen och skär av ett stycke av skalet.
2. Dela vaniljstången
3. Lägg apelsinskal, vaniljstång och de övriga kryddorna i en flaska eller glasburken.
4. Häll i den klara snapsen. Se till att alla ingredienser är täckta av vätskan.
5. Låt snapsen stå i en vecka innan den serveras.
6. Pynta flaskan med gåvoband, kanelstång och apelsinskivor. Skriv en fin julhälsning på det tillhörande gåvokortet.

GREENPEACE

Bara det bästa är gott nog åt dina kära och planeten, därför rekommenderar vi att alla ingredienser är ekologiska.

VARM CHOKLAD

Choklad & Pepparmynta

Tillagningstid:
15 MIN.

Portioner:
10 KOPPER

Svårighetsgrad:
LÄTT

INGREDIENSER:

20 MSK. Kakaopulver
5 MSK. Kokosmjölkpulver
100 G. Mörk choklad
4 ST. Peppermyntstänger

PYNT:

2 Kanelstänger
1 Grankvist
1 Gåvoband

DU BEHÖVER:

1 Glasburk med lock
eller flaska

SÅ HÄR GÖR DU:

1. Häll kakaon och kokosmjölkpulvret i glasburken eller flaskan

2. Hacka chokladen och tillsätt i blandningen

3. Hacka pepparmyntstängerna grovt och lägg i. Skaka innehållet och tillsätt kokande vatten när chokladen serveras.

4. Pynta glaset eller flaskan med ett gåvoband/snöre, kanelstänger och grankvisten. Skriv en fin julhälsning på det tillhörande gåvokortet.

GREENPEACE

Bara det bästa är gott nog åt dina kära och planeten, därför rekommenderar vi att alla ingredienser är ekologiska.

TILL

FRÅN

GREENPEACE

JULSNAPS

Ett tips är att smutta på snapsen, så att alla härliga aromer hinner frigöras i din mun och smaknyanserna kommer till sin rätt. Skål!

TILL

FRÅN

GREENPEACE

VARM CHOKLAD

Skaka innehållet först och häll sen ca 5 msk i en mugg, därefter fyller du upp muggen med kokande vatten. Lägg gärna någon bit choklad eller några veganska marshmallows på toppen och njut!

TILL

FRÅN

GREENPEACE

MANDLAR

Förutom att dessa mandlar är ljuvligt goda som de är, så kan de med fördel användas som topping på ris á la malta, yoghurt eller julgröten.