

Vi firar Fettisdagen!

Fettisdagen

även kallad semmeldagen, semlans dag och fastlagstisdagen, kärt barn har många namn, är en av våra mest firade temadagar. Och idag firas dagen i nästan varje svenskt hem och faktiskt i de flesta länderna i världen, där dagen har namn som Mardi Gras, Shrove Tuesday, Faschingsdienstag och Fastlagstisdag.

Semla och bakverk har vi ätit sen medeltiden på fettisdagen innan den 40 dagar långa fastan som varade fram till påsk. Fettisdagen betyder helt enkelt fet tisdag. Man åt upp sig på fet och god mat innan det var dags för fastan som varade ända fram till påsk.

Semlan har sedan sitt intåg i de svenska hemmen på 1200-talet haft många namn, men ett av de första namnen på en semla noterades i Sverige redan 1689, nämligen Hetvägg, ett namn som än idag är vanligt när semlan äts tillsammans med varm mjölk. Det ursprungliga sättet att servera semlor var just med mjölk, detta skedde innan grädden blev en del av semlan under modern tid. Ursprungssemlan var en slät bulle som delades på mitten och gröptes ur, det urgröpta innehållet blandades med mandel, grädde och smör och petades sedan tillbaka i bullen. Mandelmassan tillkom under 1800-talets mitt för att förenkla tillverkningen.

Varannan svensk äter en semla på fettisdagen. Under locket på varje fastlagsbulle gömmer sig ungefär 0,25 deciliter grädde. Till semlorna går det då åt 125 ton vispgrädde!

Klassisk semla

Ca 20 st släta vetebullar (Menigo art nr. 715710)

200 gram mandelmassa (Menigo art nr. 705199)

8-9 dl vispgrädde

3 msk florsocker

- 1 Skär av ett lock på varje bulle. Gröp ur bullen något med en gaffel.
- 2 Ta tillvara inkråmet och blanda det med mandelmassan och några matskedar grädde. Rör eller vispa massan slät.
- 3 Klicka ut mandelfyllningen i alla bullarna.
- 4 Vispa grädden. Grädden ska vara så tjock att den går att spritsa men inte så tjock att den börjar gryna sig.
- 6 Fyll en spritspåse med en stor stjärntyll med grädde och spritsa en krans på varje semla.
- 7 Lägg på locket och pudra semlan rikligt med florsocker innan servering.



HELSINGBORG

Alltför tidiga fastlagsbullar medför böter!

Semlor äts inte längre bara på fettisdagen utan börjar säljas redan vid trettondagen, men så har det inte alltid varit. En tidningsnotis från 23 januari 1952 i GöteborgsPosten visar att ett par bagare i Malmö fick böta eftersom de hade bakat och sålt fastlagsbullar redan i januari.

1952 var försäljning av semlor hårt reglerad i lag och det hängde ihop med efterkrigstidens knapphet i fråga om råvaror. Det var Jordbruksnämnden som på 1950-talet bestämde när semlor fick säljas och vad de skulle kosta.

1952 levde man fortfarande i skuggan av andra världskriget.

Jordbruksproduktionen hade minskat kraftigt under

krigsåren, eftersom många män låg inkallade och jordbruket hade gått på sparlåga. Dessutom hade importmöjligheterna minskat. Genom att införa prisstopp på vissa varor samt reglera när varan fick säljas kunde man motverka okontrollerade prisökningar. När lagen försvann finns i Riksarkivet, ingen vet riktigt när.

På senare tid har många nya varianter av semlor dykt upp Semmel-wrap, Tacosemla, Semlecupcakes, Chokladsemlor. Endast fantasin sätter gränserna. Surfa in på www.semlor.nu så hittar ni alla de olika varianterna!

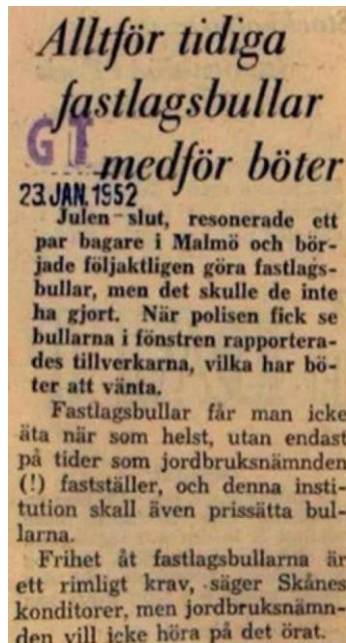
Här kommer recept på fantastiskt god kladdkaka:

Semmelkladdkaka

150 g smör
2,5 dl mjöl
2,5 dl socker
0,5 tsk vaniljpulver
2 tsk kardemumma, malen
0,5 tsk salt
3 ägg
150 g mandelmassa, riven

Den ska vara lite kladdig i mitten, så låt den inte stå inne för länge.

Pudra över florsocker och servera med en klick crème fraiche och mandel.



HELSINGBORG