

Morsdag!

Mor lilla mor, vem är väl som du?

Mors dag firas den sista söndagen i maj. Dagen kom till i Sverige i början av 1900-talet, men har vissa historiska motsvarigheter i Europa. Efter första världskriget var Sverige i förändring. Välfärdsstaten – "Folkhemmet" – stod för dörren, ett samhälle som byggdes kring kärnfamiljen.

I häftet "Mors dag" från 1920 fanns ett antal instruktioner för hur dagen kunde firas:

1. Svenska flaggan hissas från hemmets flaggstång.
2. Mor hälsas om morgonen med sång av barnen.
3. Hon bjudes före uppstigandet på gott kaffe och bröd, berett av barnen. Hon hedras med blommor och en liten gåva.
4. Henne beredes, så långt det är möjligt, vila och frihet från allt hushållsarbete den dagen. Barnen bädda, sopa, laga mat och diska.
5. Vid eftermiddagskaffet eller på aftonen hålles en liten högtidlighet, där far i huset medverkar.
6. Frånvarande barn hälsa Mor med brev eller telegram eller vykort, som särskilt gjorts och tillhandahållas för mors dag.

Tips!

Här hittar ni snabba tips på olika tårter:

<https://storhushall.skanemejerier.se/inspiration/fira-med-en-tarta/>



Rulltårtsbakelser, 12 bitar:

Rulltårta:

3 ägg
1½ dl strösocker
2 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 msk vatten

Fyllning:

2 dl vispgrädde
100 g färskost
1 dl florsocker
1 tsk vaniljsocker
250 g jordgubbar



Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250°C och klä en plåt med bakplåtspapper.
2. Vispa ägg och strösocker vitt och fluffigt på hög hastighet med elvisp eller i assistent, i ca.8 minuter. Vänd ner vatten samt de torra ingredienserna. Rör ihop en klumpfri smet.
3. Bred ut smeten på plåten och grädda kakan mitt i ugnen i ca.5 min, till en gyllene färg. Tag ut kakan och strö över lite strösocker.
4. Lägg ut ett bakplåtspapper på en annan plåt och vänd upp kakan på pappret.
5. Drag bort bakplåtspapperet från tårtbotten och låt den sedan svalna.

Fyllning:

1. Vispa grädde, färskost, florsocker och vaniljsocker med elvisp till ett fast fluff. Hacka jordgubbarna.
2. Bred gräddblandningen på botten och strö sedan över jordgubbarna.
3. Rulla ihop till en ganska tight rulle. Pudra eventuellt över lite florsocker innan servering.

