

Våffeldagen, 25 mars!

Våffeldagen

eller Marie bebådelsedagen som den egentligen heter firas den 25 mars varje år. Dagen har sitt ursprung i den kristna traditionen där jungfru Maria fick veta att hon skulle föda Jesus nio månader senare.

Våffeldagen kommer från en felsägning

Jungfru Maria kallas även Vår Fru, vilket gjorde att dagen kallades Vårfru-dagen. Man tror att namnet våffeldag kommer från att vårfrudag uttalades felaktigt. Det blev till vafferdag, och därifrån gick det i vissa dialekter sedan över till våffeldag, och vaffla är ju en äldre variant av ordet våffla. Därmed var våffeldagen född!

Våfflor har lagats i olika varianter sedan 1600-talet, men har lagats i våffeljärn i sin nuvarande form sedan mitten av 1800-talet.

Våffelbruk

Kring sekelskiftet 1900 blev det populärt med små stugor där man bakade och sålde våfflor, s.k. våffelbruk. Sådana inrättades överallt kring promenadstråken och varje söndagspromenad skulle avslutas med våfflor och kaffe. Några få finns kvar än idag. Det var även nu seden att äta dem med vispad grädde och sylt uppstod. Utomlands äter man dem med florsocker, strösocker, sirap, frukt, choklad eller glass istället. Vid 1900-talets mitt såg även våffelmixen dagens ljus, ett blandpulver man blandade med vatten för att få till en smet, men det är en annan historia.

Frasiga våfflor kan vara svåra att svälja. Då kan det vara bra att ha pannkaksplättar timbal hemma i frysen. Det går att beställa dem hos Menigo, art nr 401752 Eller hjärteplättar: 724034



Bjud på våffelbruk!

Fram med finporslinet, kaffeservetterna och bjud in till våffelbruk!

Prova med olika våffelrecept och låt gästerna avgöra vilket som var det bästa.

Frasvåfflor

ca 8 laggar
75 g smör
4 dl vetemjöl
½ tsk salt
½ tsk bakpulver
2½dl mjölk
2½ dl vatten

... med kolsyrat vatten

ca 8 laggar
100 g smör
3 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
3 dl mjölk
1 dl kolsyrat vatten

... med vispad grädde

ca 8 laggar
4 dl vetemjöl
½ tsk salt
1 tsk bakpulver
4 dl vispgrädde, som är mjukt vispad
3 dl vatten

Gör likadant med de olika smetarna, utom med den vispade grädden, den ska vändas ner i smeten.

1 Smält smöret.

2 Blanda mjöl, salt och bakpulver. Häll i mjölken och hälften av vattnet. Vispa till en slät smet.

3 Tillsätt resten av vattnet och smöret och vispa ihop.

4 Pensla våffeljärnet med lite smör innan du gräddar första laggen.

5 Grädda våfflorna. Lägg dem på galler så blir de inte mjuka.

Tips!

Vill man lyxa till det kan man byta ut det kolsyrade vattnet mot sockerdricka!

Vill ni bjuda på våffelbruk men vill göra det enkelt?

Beställ hem färdiga våfflor från Menigo.

Artikel nummer: 411226

Servera våfflorna med en hel buffé av godsaker till:

- Färska bär, tex hallon, jordgubbar, björnbär och blåbär.
- Rostade mandelspån.
- Nutella och kokos.
- Olika sorters sylt som blåbärssylt, drottningssylt, jordgubbssylt.
- Vispgrädde.
- Chokladsås.
- Vispgrädde smaksatt med vanilj och rivet limeskal eller blandad med grovt riven vit choklad.

