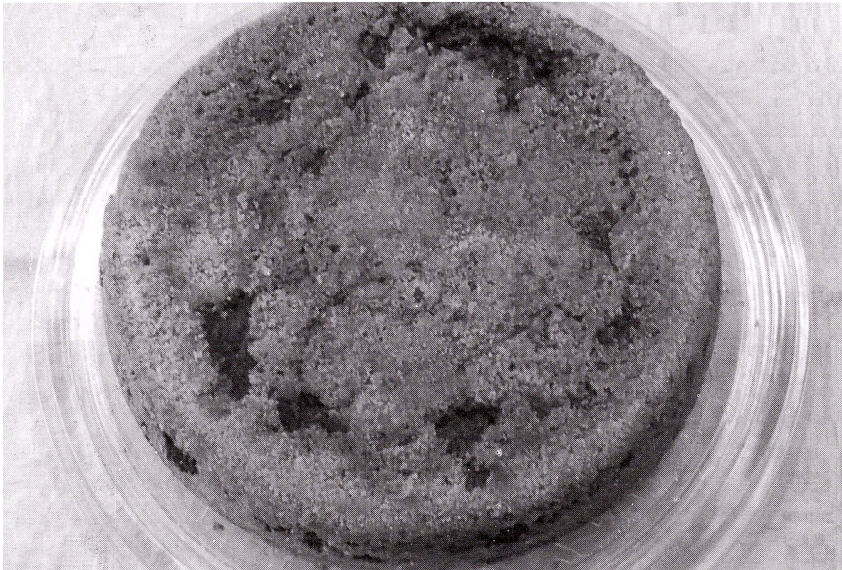
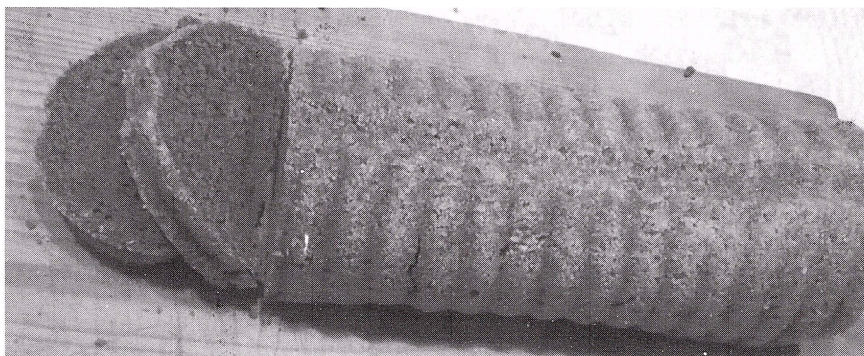


Kristidskaku

Kristidskaku ä e je kaku dämm a bruka båå fö ländj sä. Fasstär mäj fikk resäftä åv je gåmål kelingg i byrjan åv nittonundrafyrtitalä. Kelindji jättät Dundärniss Kisti i dagli tal, Flint Kerstin Andersdotter i prästbotjän. O va född 1859 å djikk yr tidn 1946 å add nug innt so mytjy tä djärå någu kaku åv. Umm ann si å resäftä så e ä mytjy gått uti ändå. Son e resäftä så fasstär fikk åv ännä. Ä e vännd vir idag kunnun kåll fö mjok pipärkaku.



Kristidskaku



3 desilitär strösukkar
2 desilitär mjok
4 desilitär kvännmjöl
1 desilitär väitmjöl
2 testjedär bikarbonat
1 ½ testjed melin kanel
1 ½ testjed meli nejlikor
1 ½ testjed meli ingefära
jänn litn klikk smör älld margarin

Bland iop ä uti jätt kräld å arbet iop ä noga. Sä sa ä ällas uti jänn smord å bröadn fårm å gräddas i jänn lagum varm ugn 175 – 200 gradär i trekvart. Ä e fler delär så innt e minn i kakur så djärås idag, männ kaku e god.

Ullas Arne