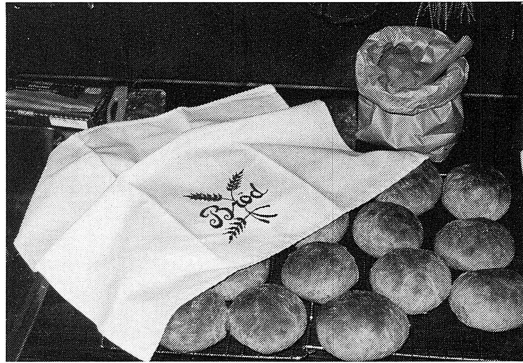


# Kvännbullär



(30 bullär, undjifär)

4 dl kvännmjöl\*  
6 dl vatn

*Kvännbullär - nyttåt å gått. Foto: Carin Wass.*

Kok upp vatnä å slå ä yvyr mjölä, röd jop å latt ä svälås dässt ä bi fingärvarmt.

---

2 pkt jässt  
4 dl jummt vatn  
3 tstj sållt  
2 tstj kumå (kummin)  
2 mstj brösirap  
½ dl matåli älld 50 gr smällta margarin  
12-13 dl väjtmjöl spesial (frå Kopän)  
Läs upp jässtn uti vatni å blann d ä + sållt, kryddor å feta nidi kvännmjölsrödo.  
Röd nidi väjtmjölä så ä bi jänn lagum deg å arbet an krafftåt, ällst minn jänn "assistänt"  
Latt dejän jeså minnst 40 minutär. Båkä åjt runnd bullär så få jeså upå plätär 30 minutär.  
Grädd i 200-225°, 8-10 minutär.

*Bus Cari i Jesundum*

---



*Bond Erik - mjölnär i skvaltkvännän*

*Foto: Margit Andersson*

\*Kvännmjöl - vänd e ä då? Ällt mjöl kumm full frå nå kvänn?

Jo son e ä: Ita mjölä kumm innt frå uku kvänn såm-ällst, utan ä kumm frå Väjks- å Skradärkvänn i Månggåni, innt så långgt frå Månggbro. Ä e jännässt skvaltkvänni så finns kvär å såknän, å ä e Embygdsförenindji så eg on. Ä va förästn fösst åjsä så förenindji kam yvyr, 1915.

Jänn sunddag vänn sumår e ä "kvänn-dag", å då kumm ä jänn mjölnär boti doda kvänni. Ä brukär fö dä mjassta va rug å väjt så an blandär jop å mal. Sä kokäs ä gröt i je jänngryt yvyr yppin jälld, å fok få tjöp å småkå, minn bermos å mjok. Å sä få dämm tjöp eta fin mjölä så gor tä bruk a bå gröt å bak. Ä e rasnd ummtykkt, eta kvännmjölä!

MA