

Sötvásst å mysuklabbar

Sötvásstn kokar man áv mjok så e tjikkvarm. Ä gor tä kok áv mjok så a veeri kállt o, männ ä bi int läjk bra, tyttj mångg gammblor. A mjojti ve káld másst o värmas dást o bi lagum varm tä a finggrä uti, inå ä gor fö si tä äll uti löpvatnä. Ä finns däm så káll ä fö käsvatn o, å ä kumm áv att däm a tåj löpmågåñ áv kåvár då dämm a slatta. Sä a dämm tárka ann. Sä va ä tä lägg ann i blät uti litä vatn inå dämm a byrtå djärå sötvásst älld ana vást. Då váta i löpmågåñ e yrklamma gor ä tä tárk ann å bruk ann fler gångg då man djär vást.

E mjojti tjikkvarm äld värmadn, ska löpvatnä uti. Ä e lagum mytji tä ta je matstjed löpvatn uti fäm litär mjok. Sä lyftär mann áv ketiln áv spisim jäñ fläkk så mjojti få löpa. Bar ä syns att mjojti av löpa, bruk dämm ta jäñ tunn knåjv å dra runt braddi å ketilln å sä djärå jätt káss minn knåjvån mitt i ketilln å sä ställ ketilln utå spisn attä. Nu ska ä kokas upp å sä sto å sjod i fler tåjmär. Då ä a koka alv tidi bruk däm äv uti sukkär, jäñ kaffekupp uti fäm litär mjok. Sä e ä bar tä a tolmod tä latt ä sjod dást sötsásstn e färdån. Ä kann ta sju-ätt tåjmär inå ä e färdåt. Då ann e kokadn e ä bást umm sötvásstn få sto å svålås i mysu så a vurti uti ketillim, anas kann ä bi sandåt i sötvásstim.

Ä va nug je kunnst tä kok sötvásst upå vidåspisim, älld i yppispisim. Ä va tä lägg uti lagum mytji vid å få ä tä kok lagum fort. Nu fö tidn då eläkriska finns, e ä ju bar tä bräjd upå någä knappär.

Sötvásst ä va riktin kalasmat ä áv gámålt. Ä add dämm då någä djuftät si älld då nåññ fyllät jäñnum árum älld då ä va nå ana kalas. Däm tykkt int ä va nå riktin kalas um int ä fanns sötvásst upå bordi. Ä va jäñ fin sid dämm add då. Dämm joptäs a i gardum å dämm så va budigär båti nå kalas djikk båti dåññ gardn kalasä suld va minn dåññ mjokskvåttn dämm kund undvárå.

Ä e då bra att ä e någä så en litä ynggär så a byrtä lär si tä kok sötvässt, så jänn släjkän sid kann livä kvär framyvyr å få vārā kvär fasst gamblor a drājāv. Männ ä e litä armlī att nu fö tidn kok dämm sötvässt bar då ä bi joli. Ä tar läjk långg tid tä djärā sötvässt, umm ä sa kokas åv 5 älld 20 litär. Ur öånggt ättbakär i tidn dämm a älldā koka sötvässt gor ä nug int tä ta redā, männ ä e nug säkärt mångg undra år.

Etanjän tar mann:

Fämm litär mjok
Je stur matstjed löpvatn
Jänn full kaffekupp sukkär

Mysuklabbär gor ä tä djärā uti mysu så bi ättär sötvässtn. Fösst djärd dämm jänn deg åv mjöl å vatn. Kvånnmjöl add dämm mjäst förr, rugmjöl kunnä ä finnas i summ gardum, männ väjtmjöl va int so vanli. Dämm tog jänn lagum degbit i nävā å djärd ann rund, 3-4 tum tvert yvyr å 5-6 millimetär tjåkk.

Mysu kokäs å dömda klabbär läggas uti jänn å jänn, någä i tajä, å kunn va färdåtkokadär då däm fljot upp. Då gor ä tä byrjā jätā klabbär i lag minn mysu älld mjok. Mysuklabbär ä e full nå så bar dämm så e gambläst i traktn så vitä vännd ä e. Kannstji kunn dämm minn å si ur nå fasmor älld mormor a koka släjk båti någu fäbud då dämm va småär.

Dejän a klabbum bi lagum um mann tar tvā delär mjöl å jänn del vatn. Jänn å jänn alv litär mjöl å sju desilitär vatn å litä sålt e lagum fö tä få fämto klabbär. Ä gor bra tä kaväl åjt dejän dässt ä bi lagum tjåkktt å ta åjt klabbär minn jätt måt så en 3-4 tum tvert yvyr.

Mysysmör djärd dämm åv mysu o. Då sylät dämm mysu å kokät upp on. Sä sträjät dämm uti mjöl, litä i tajä å rödät umm noga så innt ä vārrt nå klimpär. Ä suld va sāmän jänn tunn slet velingg så fikk sto dässt ann add vurti kålld, anas kunnä ä bi sandät. Då ä add vurti kållt va ä gått tä strjokå å jätā upå nå brö dämm add.

Mysysmörsvässt ä e läjkt mysysmör. Ä djikk til so att dämm rödär uti litä mer mjöl så ann vārrt årdär då ann add vurti kålld. Ä sulld bi så årt att ä djikk tä stjērā stjivor å lägg på brö å jätā.

Ållt eta a fastär tålā um fö mi ur ä gor til, ur o minntäs att ännäs fasmor add gart. Ä a i skriva upp ättär ännä.

Ullas Arne