

Tä djärå blodbull

Då dämm slattät i gardum förr i tidn, så vårt ä tä ta redå ållt så djikk tä bruk tä jätå älld a nå ana. So djärd dämm minn blodn å ä djikk tä djärå fler maträttär åv ann. Vanligäst va nug blodbull.

Blodbull ä djärd dämm nug i åll gardum då dämm add slatta nån kvått älld kåv. Slattät, ä djärd dämm mjäst åv då ä add vurrti ostn å kålld tidi låg fråmmåni. Fö tä få blodn tä sto si nå lāggär tid så djärd dämm blodbull, då kunnd dämm få tårkk upå je stāngg uti ärbri älld nå ana ställ da lufti kamm a bra. Då dämm sulld jätå sä, va ä tä ta in jänn älld fler bullär å brot sund i lagum stur bitär å lägg i blät dämm i litä sålta vatn jänn fläkk inå dämm vårt kokadär dāsst dämm va blotär. Ä ändät full att ä vårt ānggrär i bullum umm innt dämm add inna tårcka riktit, männ dämm add ju bar iti blodbull dämm o, så ä va bar tä pet yr dämm.

Dämm djärd jänn deg åv blod, svagdrikka, flot, jäst, sålt, sirap, mjöl å kryddor. Dejän bākät dämm åit tä runnd bullär, minn jätt ol mitt i älld dämm djärd lāngdär så dämm vek iop tä jänn ringg. Bullär grāddät dämm sä i ungnim i bagärstugun i gardim älld båti nån gard da bakungnän va jældadn. Ä djikk läik bra tä grādd i ungnim i spisim ini stugun o. Blodbull brukät dämm jätå minn jänn väit sās å minn stetja fläsk ata, älld minn bar bermos ata.



Tråmbu Karin å nybåå blodbullär.



Nygrädda blodbullär så ligg å svålås.

Jän e ä jätt resäft upå blodbull så e såm dämm a gart förr å såm fasstär mäj djär än idag. Son brukär o djärå, å eta djär o dejän åv.

2 kg rugmjöl.

1 litär blod.

7 dl. svagdrikka .

Litä sukkär.

1 msk. sålt.

2 dl. mörk sirap.

200 g istär älld ana fett.

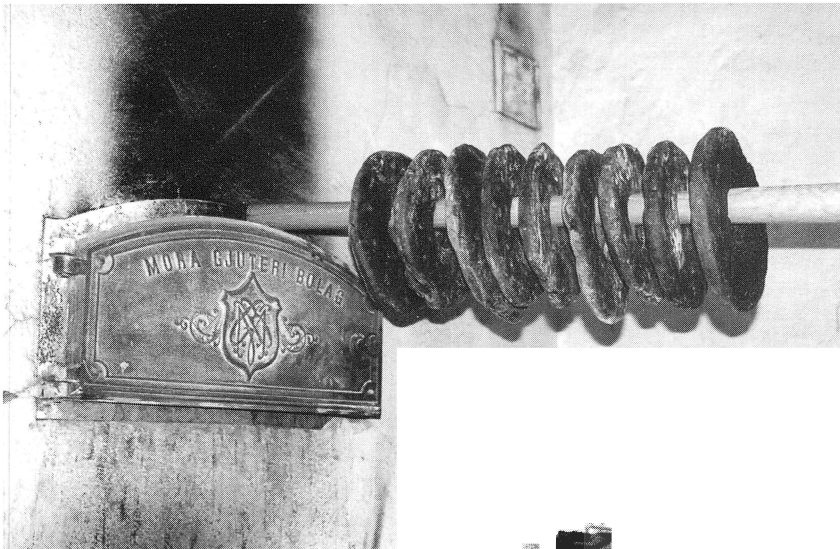
1/3 tsk väitpipär

½ tsk ingefära

(1 tsk mejram)

O rödar jästn minn sukkär, sylär blodn å vispär iop ä minn jumma drikka. Sä djär o jänn deg åv degspadä o a blanda iop å minn nästan ällt mjölä, jästn å såltä, sä få dejän jeså däst ann a vurti dubbält so stur. Sä värmär o sirapän, blandär uti feta å kryddor å rödar nidi ä i dejän, böväs ä så tar o uti mer mjöl.

O äv upp dejän upå jätt mjöla bakubord, å arbetär minn ann så ann kännäs bra tä älldä minn. Djär runnd kakur å latt dämm jeså å naggär dämm inå o gräddär dämm i bakungnim, äld i ungnim i spisim ini stugun i lagum varm ungn. (200 gr. i 20 min). Då dämm a vurtti källär spårås dämm torrkadär, älld som nu i frysım.



Blodbullär upå je stångg fö tä tärrika



Två av Tråmbusläkt så tyjt ä e gått minn blodbull ä e Kari å Axel. Bådär bi 85 år i år.

I a funni jätt resäft upå blodpannkaku o ättär mässtär so o brukät djärå.

½ litär blod

3 dl svagdricka

4 dl rugmjöl

1 fint akkadn lok

2 msk smälta fett

2 msk sirap

1 tsk sålt

½ tsk ingefära

½ tsk kryddpipär

½ tsk mejram

Röd iop smetn bra å grädd ä i stetjpannon upå spisim. Pankakur åt dämm minn bermos ata. Mässtär brukät djärå je stuvningg åv pankakur o. O skar sund pankakur så add vurrtikvår i små bitår å fräsät upp dämm minn litä fett i je jänngryt, sä ällät o uti mjok å kokät upp ä å rödät uti litä mjöl så ä vårt lagum tjåkk, sä åtum vir ä minn väit säs å stetja flåsk ata, älld bermos. Ä finns ju ana blodmat o sãm blodkorv å blodpuddingg männ ä va nug innt so vanli jätå i såkknån.

Eta minn blodmat va ju bå nymodit å gått då ä vånkät, ä va ju bå mytjy näring uti ä o.

Ullas Arne