

Recept som nämns i Matarvspodden, avsnitt 23: Matarv i museer

[Recept med koppling till Svanholms slott, s. 2-3](#)

Månskensgröt, Snöäggsvälling, Glaserat äppelbröd, Spettkaka och Apelsinris

Recepten kommer från Gerda Nilssons receptsamling. Gerda var lantbrukardotter från Hjulstorp i skånska Slimminge och hon skrev recepten under tiden hon gick på en privat hushållsskola på gården Brunsbo i Stora Beddinge. Gerda är mormor till Karin Andersson, som var med och tog fram utställningen Människoöden på Svaneholm.

Läs mer om matarv med koppling till Svaneholms slotts museum i Julia Håkansson's kapitel "Gestaltat matarv på Svaneholms slotts museum" i *Matarvets trådar: Från antik fisksås till svenskt fredagsmys*, red. Jenny Högström Berntson & Pernilla Schedin, Stockholm: Carlsson Bokförlag, 2023, s. 251-262.

[Recept med koppling till Rydal, s. 4](#)

Marboringar

Recept av Berry Eriksson från Berghem i Mark, ur boken *Matarvets trådar*.

Läs mer om matarv med koppling till Rydal i Lisa Haeger och Christian Shearers kapitel "Sköldpaddor och patter i Rydal" i *Matarvets trådar: Från antik fisksås till svenskt fredagsmys*, red. Jenny Högström Berntson & Pernilla Schedin, Stockholm: Carlsson Bokförlag, 2023, s. 263-276.

Tack till Svaneholms slotts museum, Rydals museum och författarna till *Matarvets trådar* som delar med sig av dessa recept.

Poppor ö gröt.

Mänshens gröt.

3 l. mjölk, $\frac{1}{2}$ kkp. grotmjöl, $\frac{1}{2}$ kkp. vetemjöl.
 10 droppar vanilj socker, salt, 6 ägg. Äggen delas.
 När mjölken kokar redes den av med äggulor ö
 mjöl samt smaksättes. Siet röres de till skum
 slagna vitorna. Obs! Gröten kokar först upp med
 mjölet; sedan äggulorna ikommit, får den ej koka.

Äggsvälling.

$2\frac{2}{3}$ l. mjölk, 5 ägg, kanel, socker, 5 tsk. grotmjöl,
 5 tsk. vetemjöl. Vitorna vispas till hårt skum,
 5 tsk. grotmjöl ö litet socker röres. Mjölken kokar
 ö här läggs klumparna med en hädded. Vändas
 uppstagas med hälsker. Gulorna röras i skålen
 med något socker ö 5 tsk. vetemjöl. Den kokande
 mjölken överilas under kraftig vispning.

Glaserat äpplebröd

Pötebröd skäres i skivor. Emellan 2 o 2 lägges äpplemos. Sedan doppas de i grädde med socker. Smör skiras o skummas, socker fräses o brynes i smöret i en stekpanna. Håu stekes bröden. Ätes varma med vaniljsås.

Spettkaka

1 Hög ägg, 425 gr. socker, 425 gr. potatismjöl. Äggen skiljas, vitan slås till skum, gulorna rörs i 1 tim. Därefter vispas det samman jämte socker o mjöl sockret siktas, (mjölet bör vara torrt.)

Apelsinris

$\frac{1}{2}$ l. Hög grädde, 2 dl. risgryn, 4-5 apelsiner, 250 gr. socker. Risgrynen sköljas kokas mjuka i mycket vatten, avspolas på ett sikt med kallt vatten. Apelsinerna skalas, urkärnas, skäres i Färningar läggs i sockret. Grädden slås till skum. Allt blandas. Ställes på is tills det serveras.
(eller kallt ställe.)

Recept: Marboringar

Recept av Berry Eriksson från Berghem i Mark, medlem i Hantverksgruppen Akleja. Hennes marboringar serveras ofta i det lilla caféet på Rydals museum.

1 kopp vatten

1 paket jäst

2 hg rumsvarmt smör

Lite salt och lite socker

Cirka 6 dl mjöl, ta lite i taget inte för mycket. Degen ska vara lös. Rulla och prova. Blir den för hård fastnar inte pärlsockret.

I ugnen i 175 grader till gyllenbrun färg. Låt sedan stå kvar i ugnen i eftervärmen till dagen efter, så att det blir spröda.



Marboringar. Foto: Pontus Carlweitz