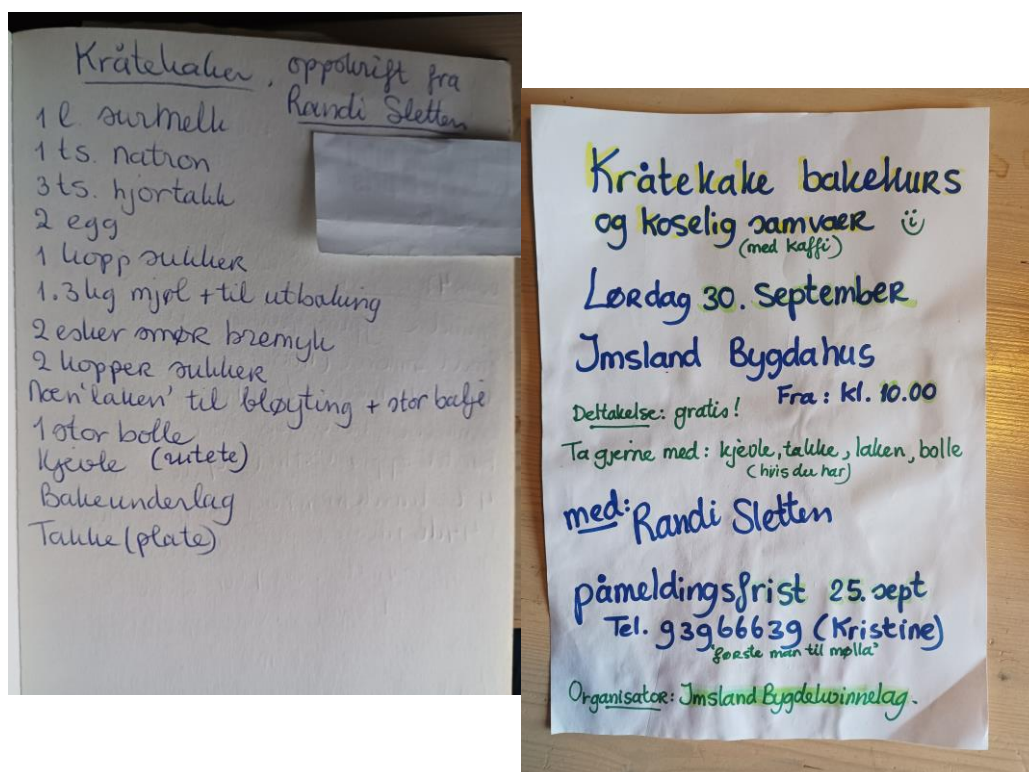


Bygdekvinne nyt(er)er maten, siste del av prosjektet i 2023: `kråtekake bakekurs og koselig samvær`.

Lørdag 30. September var det da endelig tid for hvorens kråtekake bakekurs på Imsland bygdehus. Kurslederen er Randi Sletten, bakstekone fra Vikedal. Ho hadde et gammelt oppskrift med seg, som ho bruker allerede i flere år. Hennes kråtekaker eller lefser er kjent i området og ho så at ho allerede har bakt over 9000 lefser dette året. Tenk deg hvor mye ho må ha laget da i hennes liv!

Invitasjonen til kurset var åpent til alle, så vi fikk også takk i 2 ungdommer som dukket opp. Vi startet med å slå på takkene, de trenger litt tid til å bli varme nok til å steke på. Til sammen hadde vi 4 takker varme, så mer hadde sikkert vært en utfordring for sikringsskapet på huset. Nå gikk strømmen allerede en gang, vi koblet raskt en av takkene til en medbrakt skjøteledning og hadde ikke flere problemer med elektrisiteten.

Oppskriften som vi brukte holder for omtrent 16-18 lefser, som passer akkurat på et Meteor steke takke, 46 cm. Så du har godt med plass hvis du har en større takke. Best å bruke takke fra Meteor, fordi disse har ikke den giftige teflonlag på stekeplaten. Vi fikk takk i en takke for laget på `Bok og Elektro` på Sand, Garaneset. De har også andre utstyr man trenger til baking på takke.



Pisk lett sammen: 2 egg og 1 kopp sukker (1 kopp = 200 g). Bland inn 1 l surmelk, 1 ts natron og 3 ts hjortakk. Nå blander du inn 1,2/1,3 kg mel, rør bare lett, ikke for mye! Rest av den 2 kilo pose med mel trenger du til baking, utrulling av lefsene. Du trenger masse mel på rutete kjeivle og på bakeunderlag. De av oss som jobbet i lag, tok dobbelt oppskrift. Randi varslet at vi ikke skulle blande ingredienser for mye, deigen må være løst. Etter blanding av ingredienser, fordelte vi deigen i 16 – 18 emner og la de på et mel dekket serveringsbrett. Nå kunne kjevlingen starte. Det var godt å

samarbeide, den ene kjevler ut og den andre steker. Vi stabet ferdigstekte lefser med vrangle side opp på hverandre. Den vrangle side er siden du skal senere smøre smørblendingen på og denne er flatere enn rette siden, fordi der former seg store bobler når deigen steker.



Her viser Randi hvordan deigen skal se ut, bruk h nske fordi det klever skikkelig. ikke det peneste!





Da hadde steke takkene fått god tid til å varme opp. Man trenger å ha varmen på 7-8, avhenger av takken din. Her viser Randi hvordan vi skal kjevle, etterpå rulle deigen rundt fløyen og rulle den ut på tørre takke. Underlaget hvor vi kjevler på er laget på Gnisten i Sandeid. De har en liten butikk hvor du kan kjøpe disse og mye mer som de lager selv. Denne er 50 cm. Takken er 46 cm, så ikke lag lefsene for store ;)



Nå skal me i gang. De første ble ikke så runde, men Randi ser at det ikke gjør noe fordi du skal brette de til slutt og da ser me det ikke mer... Heldigvis!



Her er vi godt i gang med steking. Det ble en god del mel til å koste av takkene, mellom steking av 2 lefser. Alle var iverige og jeg tror det hjelper at Julen nærmer seg... eeuhm 3 måneder til. Men, likevel godt å lære lefsebaking tidsnok, så du kan lage flere før Jul ;)





Da all deigen var stekt, trengte vi å bløte de lefsene, her viser Randi hvordan dette gjøres. De bløte lefser legges mellom våte laken og da får de kvile litt så de blir myke. Da er det vår tur og når alle lefsene er lagt under våte laken, er det tid for en kopp kaffe med gjester. Det dukket ikke opp mye gjester, fordi vi var uheldige med valg av datoen. På denne lørdagen var også bonde marked i Ølen og billøp på Vikedal motorbane. Heldigvis hadde en representant fra Rogaland bygdekvinnelag funnet veien til oss, så ho kunne også prøve seg litt på lefsebaking.



Etter kaffen og nederlandske kjeks, kunne vi lage smørblendingen. Det ble 2 kopper sukker med 2 bokser romtemperert Bremykt (og for de som ønsket det, noe spiseskjeer kanel). Bland sammen og smør med slikkepot på de myke lefser.



Da bretter man lefsene sammen. Først bretter du de minst fine kanter litt inn, sidene overfor hverandre. Da de to andre, brett til midten av lefse. Og da bretter du lefsen helt. Plast rundt og ferdige! Vi fikk øvd oss skikkelig, lefsene hadde ikke alle samme størrelse, men det er smaken som gjelder og nå kan vi øve mer hjemme. Det ble mye lefser med hjem.

