

# Smakane frå barndomen

## FAKTA



◆ Teksten er henta frå boka «Levande tradisjonsmat – smaken av Sunnhordland». Forfattar og fotograf: Heidi Eikremsvik Forlag: Kapabel Dette er Sunnhordland årbok 2011.

## Fire søstrer Særsten steikjer tørrvafler og nordlandskaker for oss – gylne minne frå oppveksten deira på Halsnøy.

Dei er gode til å baka ofte, meiner Bodil, som er redd for at ho skal foreta seg på dei søte, mjuke kakene. Ho nøyser seg med å eta dei éin gong i året.

Denne dagen er fire søstrer frå barneflokken på seks komen saman hos Haldis Særsten, nummer tre i rekkja. Storesyster Magnhild Lund-Olsen er bakesjef.

– Oppskrift? Nei, den har eg her, seier ho og peikar på hovudet. Til ære for lesaren har ho likevel teke ein ekstra runde med seg sjølv og målt opp

ingrediensane slik at den som vil kan prøva seg på Magnhild sin variant. Denne oppskrifta brukar ho også når ho saman med Haldis plar å ha bakstedag på Sunnhordland Museum like før jul.

– Nordlandskakene er veldig ettertrakta då, og ekstra moro er det når unge folk kjem bort til oss og bed om oppskrifta, seier Magnhild. Det hender ofte, og dei fortel om bestemødrene sine som laga dei. No vil dei prøva sjølve.

Baksten er også ettertrakta hos dei eldste karane. Dei vil gjerne ha sirup på Nordlandskakene.

– Mor tenkte vel å ha dei til det kom gjestar. Då det var tid for å opna boksen nokre dagar seinare, var nordlandskakene skjemt av mugg. Det var tragisk og noko som brende seg fast i barnesinnet.

Ho hadde nok lagt dei i boks

før dei var skikkeleg kalde, sidan dei mygla, trur Magnhild, som meiner kakene skal halda seg ganske lenge i ein tett boks.

Også tørrvafler var populær bakst i den barnerike heimen i Sæbøvik. Vaflane var tørre og basert på potetmjøl, og kunne halda seg i lang tid.

– Me brukte gjerne fløyte og syltetøy til tørrvaflene, nett som til krumkakene, minnest Bodil, som har fått ansvar for vaffeljernet. Ho passar på å leggja akkurat passe med røre på jernet slik at vaffelhjarta ikkje tyt ut forbi kanten.

No som dei er så godt i gang med å mimra, kjem også «svartekaka» fram i minnet. Kaka som var helgesnopet deira. Helgekaka med kakao og nokre få egg. Spar-sam med ingrediensar saman-

likna med dagens sjokoladkakaker. Men helgestemming vart det når kaka kom fram, ofte til søndagskaffien.

– Dette var stas for oss og dei to brørne våre. Me visste ikkje om så mykje anna snop då. Det er ikkje sikkert svartekaka ville slått like godt an i dag. Oppskrift på denne finn du i boka.

Teksten er henta frå boka «Levande tradisjonsmat – smaken av Sunnhordland». Forfattar og fotograf: Heidi Eikremsvik

## OPPSKRIFT

### NORLANDSKAKER

◆ Etter Magnhild, basert på mor Borg-hild sine.  
2 beger å 3 dl rømme  
3 dl kulturmjøl  
150 g sukker  
150 g smør  
1 liten boks lys sirup (500g)  
6 toppa ts hornsalt  
Ca 1,5 kg kveitemjøl (bruk så lite mjøl som mogleg for å unngå at deigen blir hard.  
Kan godt stå i kjøleskap over natta).  
Del opp deigen i emne ca. på storleik med eit egg. Bak ut emna med kjeivle, og her kan du bruka godt med mjøl og skaka av det som vert til over før steiking.  
Steik gylne i steikepanne, eller på takke utan smør på styrke 6–7. Prøv deg fram.  
Gode å eta som dei er eller med smør, syltetøy eller brunost.



GOD: Magnhild bakar ut nordlandskakene, for dette er ho god på.



MJØL: Det er viktig med mykje mjøl når ein bakar ut.



NYDELEG: Dette kan me foreta oss på, ler Bodil og Brynhild, og nyt varme nordlandskaker.

**FERDIG STEIKT:**  
Haldis legg opp ferdigsteikte  
nordlandskaker.

