

# Recept å rätter, de monstrerade vid den kooperativa matlagningskursen i Dalar...

Malmgren, Birgit

*12 M Br.*



National Library  
of Sweden

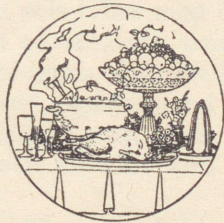
Ekon.  
Kokkonst  
(Bok)  
0

# RECEPT

A RÄTTER, DEMONSTRERADE VID  
DEN KOOPERATIVA MATLAGNINGS-  
=: KURSEN I DALARNA =:

AV

BIRGIT MALMGREN



Ludovika 1916



LUDVIKA  
NYA TRYCKERIET



## Levergås.

1 kg. oxlever	1 tsk. peppar
$\frac{1}{2}$ kg. späck	vatten
$\frac{1}{2}$ kg. katrinplommon	$\frac{1}{2}$ lit. mjölk
$\frac{1}{2}$ kg. torkade äpplen	2 msk. mjöl
2 tsk. salt	

Levern sköljes och lägges några timmar i ättiksblandat vatten. Urhålkas och fylles med det i tärningar skurna späcket, de urkänade plommonen samt äpplena vilka skola vara vattlagda. Ombindes väl med segelgarn. Levern brynes i hett margarin, spädes med kokande vatten samt mot slutet av stekningen med varm mjölk. Stektid:  $1\frac{1}{2}$  timme. Såsen silas och avredes med mjölet och kryddas.

## Korvkaka.

$1\frac{1}{2}$ dl. risgryn	20 russin
1 lit. mjölk	1 tsk. peppar
2 hg. oxlever	1 tsk. salt
$\frac{1}{2}$ dl. sirup	10 gr. flottyr (till formen)

Risgrynen och mjölken kokas till gröt, som slås upp att kallna. Levern sköljes, skäres i bitar och males eller hackas fint. Russinen rensas, skällas och blandas med övriga ingredienser i risgrynen. Massan slås i smord form och gräddas i ugn omkring  $\frac{3}{4}$  timme. Serveras med smält smör, lingonsylt eller äpplemos.

## Blodpudding.

$\frac{1}{3}$ lit. blod	1 tsk. peppar
$\frac{1}{4}$ lit. svagdricka	1 tsk. salt
225 gr. rågmjöl	10 gr. flottyr } till formen
3 msk. sirup	mjöl }
50 gr. njurtalg eller flottyr	

Blod och dricka vispas tillsammans, mjölet iröres, kryddor och sirup tillsättes. Talgen skiras, får svalna något och iröres. Smeten hälls i smord, mjölad form, så att puddingen får plats att höja sig. Gräddas i ugn i vattenbad omkring  $1\frac{1}{2}$  timme. Serveras med lingonsylt eller smält smör.

## Kålpudding.

2 hg. malet kött	1 lit. kokt, hackad kål
$1\frac{1}{2}$ dl. mjölk	2 msk. margarin
3 skorpor	2 msk. mjöl
2 tsk. potatismjöl	3 dl. mjölk
2 tsk. salt	1 tsk. salt
1 tsk. peppar	$\frac{1}{2}$ tsk. peppar

Skorporna läggas i mjölken att mjukna och blandas sedan med köttet, potatismjölet och kryddorna till en jämn smet. Kålen förvälles och hackas grovt. I en smord form lägges kål och färs varvtals, kål överst och underst. En sås kokas av smör, mjöl och mjölk, kryddas samt slås över puddingen. Gräddas i ugn omkring  $\frac{3}{4}$  timme.

## Stuvad stockfisk.

2 hg. torkad fisk	$\frac{1}{2}$ lit. mjölk
2 msk. salt	2 tsk. salt
1 lit. vatten	$\frac{1}{2}$ tsk. peppar
2 msk. smör	$\frac{3}{4}$ lit. potatis
2 msk. mjöl	

Fisken sköljes, bultas kraftigt och får ligga i vatten ett dygn. Upptages, befrias från ben och skinn samt skäres i tärningar, vilka påsättes i kokande, saltat vatten. Så fort fisken kännes mör, upptas den och får väl avrinna. En sås kokas av smör, mjöl och mjölk, fisken och den kokta, i bitar skurna potatisen ilägges varefter stuvningen kryddas och får sakta koka 15–20 minuter.

### Makrillpudding.

1 lit. potatis  
4 salta makrill  
1 ägg  
 $\frac{1}{2}$  lit. mjölk

$\frac{1}{2}$  dl. mjöl  
 $\frac{1}{2}$  tsk. peppar  
smör till formen

Makrillen vattlägges dagen förut. Rensas och skäres i bitar. Potatisen kokas och skäres i skivor som lägges varvtals med fisken i formen. Ägg, mjöl, mjölk och peppar blandas och hälls över formen. Puddingen gräddas i ugnen tills den fått vacker färg omkring  $\frac{1}{2}$  timme.

### Ångkokt sill med potatis.

4 salta sillar  
1 lit. potatis

dill, margarin  
vatten, salt

Sillen rensas och vattlägges. Skäres i bitar och lägges i en form varvtals med dill och margarin i klickar. Formen bindes över med papper och ställes att koka ovanpå potatisen i grytan.

### Kroppkakor.

1 lit. potatis  
1 tsk. salt  
1 ägg

$2\frac{1}{2}$  dl. vetemjöl  
3 rödlökar, 1 skiva vete-  
bröd

Potatisen kokas, mosas sönder och får svalna. Därpå iblandas salt, mjöl och ägg. Degen arbetas hastigt till en rulle som skäres i skivor. I varje skiva lägges brynt lök och bröd och degen viktes om. Kokas i salt vatten.

### Vegetarisk korvkaka.

3 dl. korngryn  
 $\frac{3}{4}$  lit. vatten  
 $\frac{3}{4}$  lit. mjölk  
 $\frac{1}{2}$  dl. sirup  
1 msk. russin

3 rödlökar  
 $\frac{1}{2}$  msk flottyr  
salt, peppar  
 $\frac{1}{2}$  msk. margarin till formen

Grynen sköljas och vattenläggas helst föregående dag, påsättes därefter med samma vatten och mjölken och kokas till gröt. Kryddor, rensade och sköljda russin, finhackad, brynt lök tillsättes och massan slås i smord form och gräddas tills puddingen fått vacker färg.

### Brynta rötter.

1 kolrot  
flottyr

buljong eller vatten  
salt

Kolroten skalas, skäres i avlånga bitar, som sköljas och torkas. Brynes i flottyr i stekpanna ovanpå spisen eller i långpanna i ugn, spädes med buljong eller vatten och få koka färdiga, då de saltas.

### Stuvade rödbetor.

1 lit. rödbetor  
2 msk. smör  
3 msk. mjöl  
 $\frac{1}{3}$  lit. mjölk

2 msk. ättika  
 $1\frac{1}{2}$  tsk. socker  
 $1\frac{1}{2}$  tsk. salt  
 $\frac{1}{2}$  tsk. peppar

Rödbetorna kokas, skalas och skäras i tärningar. Smör, mjöl och mjölk lagat till en tjock sås, rödbetorna iläggas och stuvningen får koka upp, varefter den kryddas.

### Soppa på torra, gröna ärter.

$\frac{1}{2}$ lit. torra, gröna ärter	$\frac{2}{3}$ lit. mjölk
2 lit. vatten	2 msk. salt
2 msk. vetemjöl	1 tsk. peppar

Ärterna rensas, sköljes och vattlägges föregående dag och kokas mjuka i samma vatten. Ävredes med mjölk och mjöl samt kryddas.

### Grötbröd.

$\frac{1}{2}$ lit. havregrynsgröt	1 lit. vetemjöl
$\frac{1}{4}$ lit. mjölk	2 tsk. salt
15 gr. jäst	

Beredes som vanlig deg, bakas ut till två runda bullar. Gräddas i varm ugn.

### Vetebröd med jästpulver.

$\frac{1}{4}$ lit. mjölk	75 gr. smör
1 ägg	1 lit. vetemjöl
2 kkp. socker	1 $\frac{1}{2}$ msk. jästpulver

Jästpulvret blandas väl med mjölet, varefter övriga ingredienser tillsätts och degen arbetas. Bakas genast ut till en krans eller två långa bullar. Gräddas genast i varm ugn.

1. 1/2 liter vatten  
2. 1/2 liter mjölk  
3. 1/2 liter smör  
4. 1/2 liter öl

### Soppa på torra köns ättor

1. 1/2 liter vatten  
2. 1/2 liter mjölk  
3. 1/2 liter smör  
4. 1/2 liter öl

### Grödd

1. 1/2 liter vatten  
2. 1/2 liter mjölk  
3. 1/2 liter smör  
4. 1/2 liter öl

### Västlöd med jätbulvar

1. 1/2 liter vatten  
2. 1/2 liter mjölk  
3. 1/2 liter smör  
4. 1/2 liter öl