



En semmelvariant med pärongrädde hos Frosths konditori. Foto: Ida Lindkvist

Bullar överallt på semmeldagen

Publicerad: 9 februari 2016

Författare: Ida Lindkvist

En doft av kardemumma, nyvispad grädde, och mandelmassa ligger som ett tjockt täcke över staden. I almanackan kan man se att det är den nionde februari, vilket i år innebär att Fettisdagen äntligen är här! Semlebakeriet är i full gång hos konditorierna, och har varit i många långa timmar. Tusentals semlor köps och äts under dagen, och för den som inte föredrar originalet med mandelmassa och ren vispgrädde, ja, den kan istället välja en päron- eller blåbärsvariant.

Från hetvägg till smaksatt grädde

Fettisdagen, kanske idag mer känd som semmeldagen, den gräddiga bullens, fylld med mandelmassa, alldeles egna dag.



Semlor från Frosths konditori. Foto: Ida Lindkvist

Den här trevliga dagen gjorde entré på 1200-talet, och infaller tisdagen efter fastlagssöndagen. En hetvägg använder sig vissa av när semlan ska förtäras, vilket innebär att man sänker ner hela skapelsen i varm mjölk. Hetväggen uppstod från allra första början då man fortfarande inte kommit på idén att fylla bullen med grädde, och lät den då istället gotta sig i mjölk. Andra nöjer sig med att äta den rakt av som den är. Numer finns det dessutom allt som oftast alternativ för de som inte är sådär jätteförtjusta i mandelmassa, eller grädden för delen. Och man fyller istället bullen med sådant som vaniljkräm, smaksatt grädde och bär.



Hård åtgång på semlorna hos Wienerkonditoriet. Foto: Ida Lindkvist

Wienerkonditoriet vaket sedan 01

Mitt på stan hittar vi Wienerkonditoriet där Gunilla Viberg bakat sedan mitt i natten. Klockan 01 i natt började hon jäsa kardemummabullarna som sedan skulle stå redo att säljas i arla morgonstund.

- Det är fullt ös, konstaterar Annika Carlsson, Gunillas syster, som dagen till ära får ge en hjälpande hand.

Det är verkligen som Annika säger, fullt ös, och kartongvis med semlor hämtas av kunder.

- Gunilla har bakat sedan klockan ett i natt, säger Annika och fortsätter leende:

- Det rullar på väldigt bra, men det går lite väl fort!

3000 semlor

Även inne hos Frosths Konditori växer kön och hungern efter semlor. Här finns en hel uppsjö olika varianter att välja emellan: små och stora originalsemlor, semmelwraps som slog igenom föregående år, Dagobertsemlor som innehåller dubbel fyllning, semletårtor för den jättesugne eller som vill att det ska räcka till fler, både gluten- och laktosfria finns som alternativ, och därtill semlor fyllda med pärongrädde och mandelmassa eller varför inte testa en semla med vanilj och blåbärsgrädde.

- Klockan tio igår kväll började de baka här, och det brukar gå åt runt 3000 stycken semlor den här dagen, berättar Eva Ristiharju som har fullt upp bakom disken.



Foto: Ida Lindkvist

Eva berättar vidare att det är originalsemlorna som helt klart går åt mest, och att det ser ut att bli en hel del att göra under dagen.

- Vi har bullar överallt, ler Eva samtidigt som fulla plåtar med fyllda bullar bärs ut och fylls på.

- Det är många som ringt och beställt också, så det har stått semlor redo i alla kylar!

För den som är sugen på att testa ytterligare en smaskig variant så har ICA Supermarket Lindesberg Nutellasemlor till försäljning.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/bullar-overallt-pa-semmeldagen/>