



Emelie och Eva på Frosths Konditori har bakat semlor i mängder. Foto: Camilla Lagerman

Den traditionella semlan fortfarande favorit

Publicerad: 28 februari 2017

Författare: Camilla Lagerman

Fettisdagen, eller Semmeldagen som många kallar den, är en av våra mest uppskattade temadagar, och firas just idag. Semlan som förr bara var en slät vetebulle som serverades med varm mjölk, kommer idag i ett stort antal smaker och storlekar. Men enligt Lindesbergarna är den traditionella semlan fortfarande favoriten.

- Förra året var semmelwrapen superpoppis, men i år har intresset varit mycket svalare, berättar Eva på Frosths Konditori.

Nu har vi 8 olika sorters semlor, allt ifrån vanliga till blåbärssemlor och dagobert, men

det är den vanliga traditionella semlan som säljer allra bäst, berättar Eva.

- Hittills har vi bakat mellan 1500 - 2000 semlor, den första såldes redan halv sju imorse, säger Emelie och skrattar.

- Och det kommer bli ett antal till! säger Eva med ett stort leende.

LindeNytt passade på att prata lite med fikagästerna för att ta reda på vad som är det viktigaste med en riktigt god semla.



Födelsedagsbarnet Theo åt sitt livs första semla idag. Foto: Camilla Lagerman

Jill Dahlén fikar med sin son Theo, som just idag fyller 5 år, och firar med att äta sitt livs första semla.

- Allt var bäst! säger han glatt.

Men kanske mest grädden, berättar han och visar med fingret.



Klas Holmquist fikar med sin fru Inger på Semmeldagen. Foto: Camilla Lagerman

- Den får absolut inte vara torr! säger Klas Holmquist som sitter och fikar med sin fru Inger.

Mandelmassan ska gärna vara lite krämig, och inte för kompakt, fortsätter han.

- Den måste smaka kardemumma, och så är det viktigt att det är lagom med grädde, flikar Inger in.



Margareta Cederlund tycker att den vanliga semlan är godast. Foto: Camilla Lagerman

Vid bordet intill sitter Margareta Cederlund med sina vänner.

- Bullen och mandelmassan är det viktigaste, den måste vara mjuk och inte hård. Och så klart kardemumman, säger Margareta.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/den-traditionella-semlan-fortfarande-favorit/>