



Linda Östlund med en nybakad Dagobert-semla

I dag är stora semmeldagen

Publicerad: 12 februari 2013

Författare: Lina Hagström

- Jag satte igång klockan fyra i morse. Min man Peter började vid elva igår kväll, men han är hemma och sover nu, berättar Linda Östlund på Frosths konditori när LindeNytt kikar in på förmiddagen. Den långa kön skvallrar om det faktum att detta är en av årets mest intensiva dagar.

All personal sätts in på fettisdagen. Det behövs. Cirka 600 semlor är förbeställda men under dagen säljs uppskattningsvis cirka 3000.

- Det blir en del jobb det. Och mycket grädde. Runt 100 liter skulle jag uppskatta, säger Linda Östlund som snart ska åka hem och sova.

Hennes man Peter sover efter en lång natts arbete, men båda har fler skift att jobba under denna intensiva tisdag.

- Man funderar alltid innan hur det ska bli, men det slår aldrig fel. Folk kommer och vill köpa semla. Det är väldigt roligt att kunna sälja något som verkar ge så mycket glädje. Det riktigt lyser om folk när de beställer sina semlor.

Varför är semlan så populär?

- Mycket är nog tradition. Sedan är den väldigt god också. Enkel men god. Det behöver

inte vara komplicerat för att det ska vara gott.

Har du själv ätit någon semla i dag?

- Nej, men jag ska göra det innan jag går och lägger mig. En vanlig klassisk får det bli. Annars är det vår Dagobert-semla som är vår specialitet. Vi har även lite andra sorter med smaksatt grädde och så.



Semla med blåbärsgrädde och vaniljkräm

[Länk till Frosths konditori](#)

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/i-dag-ar-stora-semmeldagen/>