

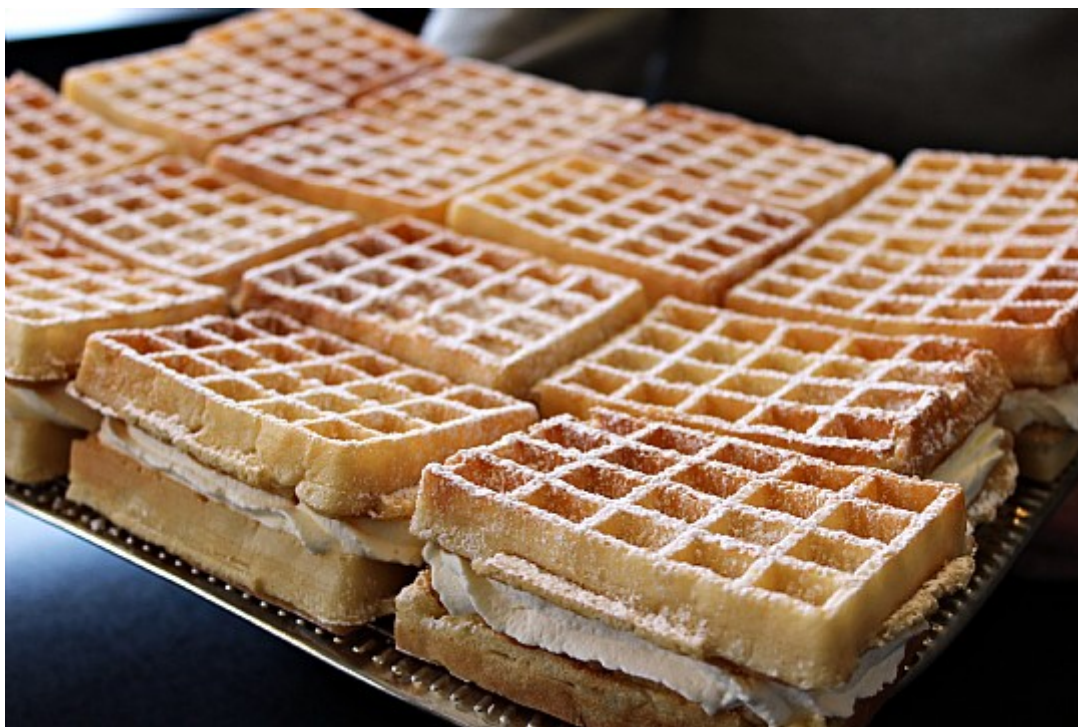


Foto: Ida Lindkvist

Konditorns tips för extra frasiga våfflor

Publicerad: 25 mars 2015

Författare: Ida Lindkvist

Idag, onsdag, firas traditionsenligt Våffeldagen. En dag som från början inte hade särskilt mycket med våfflor att göra, men som verkar leva kvar. Våfflan går att variera; alltifrån frasig med blåbärssylt till mindre frasig och toppad med gräddfil, lök och löjrom. Men Ulf Pikkarainen vid Wienerkonditoriet vet hur han vill ha sin våffla idag:- Den ska vara frasig, varm och med hjortronsylt och grädde!

Våffeldagen firas varje år den 25 mars, nio månader före juldagen. Det är ursprungligen en kristen tradition då Maria bebådelsedag firades. Historien visar att det från början kallades för "Vårfrudag", men när missuppfattningar, dialekter och hungriga magar blandades in blev det till sist "Våffeldagen". Och traditionen verkar

leva kvar än idag. Ulf Pikkarainen, Wienerkonditoriet, passar på att uppmärksamma dagen med en annan kulturell variant av våfflan; belgiska våfflor med grädde och hallonsylt.

- Men idag är det nog mer vanliga våfflor som man gör själv, det verkar ganska inne med Våffeldagen, tror Ulf.



Ja, våfflan går att variera, både före och efter gräddning. Vissa föredrar att göra smeten från grunden, medan andra köper en färdig pulverpåse som bara behöver blandas ut med vätska. Vad man sedan väljer att lägga på våfflan är upp till var och en. Vissa vill ha sylt, andra klickar också på lite grädde. Någon vill ha den mer matig och toppar med gräddfil, lök, löjrom och kanske ett par räkor. En del tycker om när det riktigt frasar mellan tänderna, en del vill ha dem mjuka. För frasälskaren har Ulf ett tips:

- Då ska man ha bubblor i; man kan ha i vichyvatten i smeten. Det är en liten specialare!



Ulfs favoritvariant av den populära våfflan.

Också själv vill han ha det där härliga fraset i våfflan:

- Den ska vara frasig, varm och med hjortronsylt och grädde!

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/konditorns-tips-for-extra-frasiga-vafflor/>