



En klassisk semla från Wienerkonditori. Foto: Ida Lindkvist

Semlans populära dag

Publicerad: 17 februari 2015

Författare: Ida Lindkvist

Fettisdag, semmeldagen, semlans dag, fastlagstisdagen... Ja, kärt barn har många olika namn och idag vilar en doft av nybakta semlor över Lindesberg. Det är nämligen den sjuttonde februari, semlans egna, populära stora dag. En vaniljsemla, eller en med pistagegrädde, eller varför inte en hetvägg? Möjligheterna är oändliga en dag som denna!



ari, är det sedan långt tillbaka tradition att man ska förtära

någon form av semla. Under årens lopp har många olika

varianter uppstått. Det finns ofta flera olika fyllningar att välja på, och man ska inte heller glömma det gamla sättet att äta semla på; genom att göra en hetvägg! En hetvägg är inte särskilt komplicerad. Man fyller en djup tallrik med varm mjölk och så låter semlan bada. Smaskens, tycker en del. Mindre smaskens, tycker andra. Men det är fortfarande ursprungssemlan som har övertaget, en kardemummabulle med vispad grädde och mandelmassa, toppad med pudervitt florsocker.

- Det är den vanliga hederliga som går bäst, den ska vara lagom fluffig, säger bagaren Ulf Pikkarainen, Wienerkonditoriet, som också själv föredrar den traditionella semmelbullen.

Det är många semlor som går åt under dagen och det är något alldeles särskilt med att köpa den där rykande färska semlan direkt på morgonen. Inne på Frosths konditori står kunderna på en lång rad och i disken är det väl påfyllt.

- Vi har allt, stora och små, Dagobertsemla, wraps, med pistagegrädde, blåbär, utan gluten och laktos, och vanilj, ja, vi har nog det mesta och något för alla, säger Linda Östlund.

Den första bagaren fick dra sig ur sängen tidigt, och började redan vid tolv på natten att baka och grädda bullar. Vid fyrasnåret kom nästa gång som lyckats masa sig upp, och nu under dagen är det en stor styrka som hjälps åt och jobbar på Frosths. Linda fortsätter:

- Tidigare år har det gått runt 2500 semlor, vi hoppas det i år också, eller ännu mer förstås.



Eva Ristiharju har fullt upp med semmelförsäljningen. Foto: Ida Lindkvist

Lindas favoritsemla är något av en egenkombinerad specialarvariant, hon berättar:

- Jag vill ha den klassiska men jag brukar även kunna lägga i en vaniljklick också, det är en specialare jag brukar göra! Men alla tycker olika, det är helt efter smak och tycke helt enkelt. Vill man ha mycket fyllning väljer man en Dagobertsemla, och vill man ha mer bulle så är det klassikern.



Frosts semmelutbud. Foto: Ida Lindkvist

Även bagare Ulf Pikkarainen har varit igång sedan midnatt då det är många semlor som ska göras, också här en lång lista på olika varianter såsom blandsemle där man blandar grädden och mandelmassan.

- Vi har pistage och vanilj, choklad har de beställt också, gluten- och laktosfria som är gjorda i glutenfri miljö förstås, det är stennoga. Så har vi semmeltårter också, ja, vi har alla modeller, berättar Ulf.



Wienersemlan hittar man på Wienerkonditori. Foto: Ida Lindkvist

Även här går det åt ett par tusen semlor, och att man tjuvstartar tidigt med semlorna spelar inte någon som helst roll, det är mer eller mindre lag på att det idag ska ätas en semla eller två.

- Idag är det liksom själva toppen på hela perioden, konstaterar Ulf som är redo att ge sig på en ny laddning semlor.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/semlans-populara-dag/>