

ACC. N:R M. 15860: 1-7.

Landskap: *Halland* Upptecknare: *Yravn Johansson, Vävåbäck*
Härad: *Visbo* Berättare: *olika personer; se uppt. bladens*
Socken: *Vävå* Berättarens yrke: *bakare!*
Uppteckningsår: *1963* Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Senap och senapskväcka. s. 1-7.

N. No. spec. fv. 106

22/10 -63

Skriv endast på denna sida.

Senap och senapskräcka N. M. 106

I gamla tider odlades senap
ganska allmänt i Sjöbo. Arten kallades
för svensk senap. Den återkom ofta
genom självsädd från år till år.

Vid mognaden avblizptes eller ugg-
ryktes fröstänglarna, torkades, var-
efter gröna gruggades ut med händerna.
Senapen förvarades på glasflaskor.

Före användningen krossades
gröna i ett fat av trä eller lergods
medelst ett långt senapslod, som
med handrörelser bragtes att rotera
runt i fatet, varvid senapsgröna
förmaldes till ett fint pulver.

Senapspulvret blandades med
lite mjöl, mjölk eller gräddde järnbe

22/10-63

ACC. N:R M. 15860:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

en smärklick och fick sedan ett
nytt klick. Ferverades som senare så
reid bordet till klicket försk eller
förskad fiska.

Senog och Senogsmäcka. Wdt 106

Senogen maldes sönder i ett lerfat med ett tungt senogslod av järn. Kulan struktades runt, runt i fatet tills senogströna vare brässade till ett fint mjöl. Innan man började mala fuktades senogen med en smält dreck. Mot slutet av malningen tillsattes även en liten portion sirap.

När satsen i fatet var färdig- arbetad och av smörliknande konsistens överfördes senogen med en matked till förvaring på ett senogsglas. Glaset ställdes sedan på en sval plats och togs fram vid tillagning av senogssås.

Till jul maldes alltid en ny sats

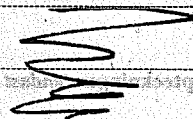
Senap för att användas till det rikliga
sovel som förekom under denna
helg.

Senapssås

3 kaffemuggar mjölk
1 matsked vegetarmjöl
1 klympe smör

Får ett ugghok i en maskruell,
varefter lite salt och senap allt
efter önskad styrka tillsättes.

Såsen serveras vid bordet till
kottat kött, fläskkorv, kottat fisk,
sylta och leverkorv.



Senaps och Senapsmjöcke Nr 106

Fru Brandt berättar att hennes moder var född i Bua, Värö. Föräldrarna flyttade till Varberg vid skelstriften. I min barndom besökte vi ofta släktingarna i Bua. Under dessa besök blev jag i tillfälle att se hur husmodern på gården lagade till senapsås.

Behörlig mängd senapsfrön hällades i ett lerfat och fuktades med några droppar vatten före malningen. Krossades sedan med en tung kranoknuta som sattes i rörelse i fatet med vickande handrörelser, varvid gröna så småningom krossades till ett fint mjöl.

Såsen lagades till på så sätt att

Sminnan lade en klitch smör
eller flöth i en liten panna och
ställdes på spisen för att smälta,
varefter hon rörde i ett par matskedar
mjöl jämte en knivsudd salt. Spädde
sedan såsen med mjölk, omkring
3 eller 4 maffekoppar. Tillsatte slutligen
senapsmassan efter tycke och smak.

Såsen serverades vid bordet
till forkad fisk.

(Från Bea, Värö, omkring 1910).

Senapsås

(4 personer)

2 matskedar mjöl, 4 d. l. mjölk

2 matskedar smör, salt, vitpeppar

och senapspulver allt efter den styrka

man vill ha på smöret.

Användes till smakat fläskkött,

smakat bröd och torkad fisk.