

Nyhetsbrev for Mai 2012

Fakta og tradisjoner

Mai er årets femte måned, og er trolig oppkalt etter guden Maius eller gudinnen Maia. 17.mai er Norges nasjonaldag, og er en offisiell flaggdag og høytidsdag. Norge i dag er sterkt preget av tradisjoner, og vi feirer alltid nasjonaldagen med barnetog der musikkorps og skolebarn marsjerer sammen. Både barna og de eldre er festkledte i bunader og festdrakter. Etter toget er det vanlig at det blir arrangert leker for barna, og det er mange som vil kalle denne dagen for «barnas dag».

På nasjonaldagen går det mest av pølser, brus og is. På ettermiddagen samles man ofte til middag etter at de offentlige seremoniene er overstått. Hva man spiser avhenger av hvor i landet man bor. Her på Nordmøre er laks eller ørret en delikatesse. Til fisken serveres det gjerne agurksalat, rømme og nykokte poteter.

Til dessert er det vanlig med karamellpudding med saus. Men vi har en gammel tradisjon som vi holder på å miste, nemlig Grunnlovsdesserten. Eggedosis var et fast innslag på 17.mai, der de voksne gjerne fikk litt Cognac i sin dessert. Det er også vanlig med kaffe og kaker. Det går spesielt mye i kværfjordkake og bløtkaker.



KARAMELLPUDDING MED KARAMELLSAUS

- 2 dl sukker til karamell
- 6 dl melk
- 3 dl kremfløte
- 5 ss sukker
- 8 stk egg
- 1 stk vaniljestang



FREMGANGSMÅTE

1. Smelt 2 dl sukker i en kjele mens du rører godt til tyktflytende karamell. Pass på så det ikke brenner seg. Hell det over i en brødform (ca. 1,5 l).
2. Snitt opp vaniljestangen på midten og skrap ut innholdet med en kniv. Kok opp melk, fløte, sukker og vaniljestangen + innholdet i den. Avkjøl.
3. Pisk eggene lett sammen og tilsett den avkjølte melkeblandingens mens du rører godt.
4. Sil blandingen opp i brødformen. Sett formen i en dyp langpanne og hell i vann opp til 1/3 av formen, stek den i ovn på 120 °C, ca. 2 timer til karamellpuddingen er stiv. Avkjøl.

Kan serveres med pisket kre og karamellsaus. Den kan også pyntes med bær eller frukt.