

Prekivere

Kva betyr prekivere, fekk eg spørsmål om her om dagen. Eg skreiv om prekivering av eple når ein lagar epleaft.

Oppvaksen med ei mor frå Nord-Norge har eg nokre begrep eg ikkje er sikker på kvar dei kjem frå. Er det sunnmørsk eller er det nordnorsk? Eg har googla prekivere, og då fekk eg treff på ei liste over utrydningstruga ord. Det inspirerte meg til å grave litt nøyare i korleis ordet vert brukt. Eg får forresten fleire treff på «prekevere» enn på «prekivere», det er vel hipp som happ vil eg tru, kva skrivemåte ein vel. Slik eg har lært ordet betyr det å ta hand om noko, så det ikkje vert skjemt eller må kastast, og eg forbitt ordet først og fremst med mat. Bygd på googletreffa mine vert det mest brukt om fisk, men også om bær, plantar og eple. (Ja, eg fekk faktisk googletreff på mine egne skrivi.)

Men i dag skal vi prekivere brune bananar. Er det ikkje snodig med desse bananane? Dei kjem i hus, grøngule og fine, og så tek det berre eitt par-tre dagar, så er dei brunflekete og triste, og flugene surrar kring dei. Ingen vil ha dei når dei ser slik ut, sjølv om Bjørn Dæhlie i sine velmaktsdagar hevda at det er når dei er brune at dei gir mest energi.

Her i huset har den sikre redninga vore å lage ei deilig, saftig banankake. Den har du fått oppskrift på før, og dessutan er den som full av kaloriar at du må ikkje lage den før nærare jul. Men i dag fekk eg ein lysande idé. Kva med å lage kanelsnurrar med banan i fyllet? Eg heiv meg rundt, og bakte i vei, og det vart faktisk ganske vellykka.

Eg er ikkje kjend for å gå over bekken etter vatn, så eg brukte bolledeigoppskrifta til mor mi som basis. Mamma sine bollar, står det øverst på arket frå ei gamal skulekladdebok som eg har i ein raud perm som eg fekk med meg då eg flytte heimafrå. Den deigen er så god at vi maula den då vi var små. Vi fekk litt luft i magen, men det var verd det. I vaksen alder set eg aller mest pris på at deigen er så lett å jobbe med. Den kleimar ikkje, og bollane blir perfekte. Hadde alle som leverte bollar på loppemarknaden brukt denne oppskrifta hadde livet i kaféen vore enkelt. Men det gjer dei ikkje, dei kjem med harde knartar, hardtrakka ned i ein plastpose. Huff og huff, det må mykje melisdryss til for å bli kvitt dei bollane.

Men i dag vert altså oppskrifta brukt til banansnurrar. Det vil seie, oppskrifta er så stor at når eg hadde lagd 18 banansnurrar sto eg att med ein halv porsjon deig. Og kor mange snurrar kan ein familie trenge? Eg lagde ei ny vending, med klassisk sukker-, smør- og kanelfyll.

Son min på ni driv og eksperimenterar i kjøkkenet på ettermiddagane før vi andre kjem heim. Dette fører til mange ting, mellom anna driv han og blandar forskjellige ting for å finne ut om det blir godt. Vi har hatt to skåler på kjøkenet dei siste dagane, den eine med sukker og kanel luktar det som, og det andre med berre sukker. Trudde eg. Eg grov litt i skåla, og kunne konstatere at sukkeret nedover i skåla fekk eit svakt rosa skjær. Eg konfronterte niaringen, og han tilsto at han hadde hatt kakepynt oppi. Og aller nederst ville eg finne litt musli, fortalde han villig. Eg sikta sukkerblandinga for å få ut muslien, og lagde fyll til snurrane med dette dyre, rosa sukkeret. Den eksperimentelle sukkerblandinga forklarar dei rosa korna du ser på bildet, viss trykken er snill.

Mamma sin bolledeig - Banansnurrar - Kanelnurrar

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

Den andre skåla trudde eg var trygg, med sukker og kanel. Etter at vi hadde lagd snurrane med sukker- og kanelblandinga, smakt på dei og konstatert at dei var ganske gode, tilsto han at det var tomatsuppepulver saman med kanelen. Jaja, det går vel over med denne eksperimenteringa, vonar eg.

Slik gjer du det:

Mamma sin bolledeig

200 g smør eller margarin

6 dl mjølk

2 pakkar gjær

2 ts kardemomme

2 egg

2 liter kveitemjøl

Sett steikeomnen på 200 grader. (Eg tøysar ikkje, gjærmengda gjer at desse bollane hevar superfort.) Smelt smøret i ein kjele. Ha i mjølka, og la det heile bli fingervarmt. Smuldre opp gjæra i ein stor bakebolle, eg brukar kjøkkenmaskin til dette. Slå den fingervarme mjølkeblandinga over, og løys opp gjæra. Ha sukker og kardemomme i bollen, saman med to samanvispa egg. (Eg har lagd desse bollane utan egg, og det går også fint, så har du ikkje egg kan du bake dei for det.) Ha i mjølet litt etter litt til du får ein passe fast deig. Når du har hatt oppi 1,7 liter mjøl kan du byrje å kjenne på deigen med ein tørr finger. Deigen er passe når den ikkje lenger klistrar seg til fingeren. La deigen heve i 20-30 minutt.

Vil du lage vanlege bollar, trillar du ut passe store bollar med eller utan rosiner. Denne deigen gir ca. 25-30 bollar. Pisk saman eit egg som du penslar dei med, før du let dei heve. Steik bollane på 200 grader midt i omnen i 15-18 minutt.

Banansnurrar

Ein halv porsjon bolledeig

2 bananar

1 ss kveitemjøl

2 ts vaniljesukker

Eit egg

Kjevl ut deigen til eit ca. 30x40 cm stort rektangel. Mos bananane, og kna inn mjøl og vaniljesukker. Smør bananmassa utover leiven, men unngå å ha ytterst på langsidedene. Pensle den langsida som er lengst frå deg med litt egg. Rull leiven forsiktig saman langsida mot langsida. Skjer lengda i 1,5 cm tjukke skiver, og legg skivene i store muffinsformer. Pensle dei med litt samanpiska egg. La snurrane heve litt før du steiker dei på 200 grader i 18-20 minutt nederst i omnen.



Mamma sin bolledeig - Banansnurrar - Kanelnurrar

Skrevet av Gundad

lørdag 13. desember 2008 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:38

Kanelnurrar

Ein halv porsjon bolledeig

4 ss mjukt smør

3 ss sukker

2 ts kanel

(Ikkje tomatsuppeposepulver)

Kjevl deigen ut som beskrive over. Kna saman smør, sukker og kanel, og smør det utover leiven. Rull leiven saman og skjer opp som beskrive over, og steik snurrane på 200 grader i 18-20 minutt nederst i omnen.

Desse snurrane toler godt ein tur i frysaren, dei er lette å tine opp nokre minutt i varmluftsomn dersom du får overraskande gjestar. Velbekomme!

Alt godt, Gunda

[Tråden](#)