

Lav mad

*+R+R+R P+T+Y+ B+D P+R+R+T

Smør

Materialer

1/4 liter piskefløde, piskeris eller tynd gren med kviste for enden, kop, skål

Fremgangsmåde

1. Pisk fløden til flødeskum
2. Fortsæt med at piske til der kommer klumper. Det er smør og kærnemælk.
3. Tag smørret op i en kop og tryk det igennem, så al kærnemælken fjernes.
4. Tryk smørret sammen



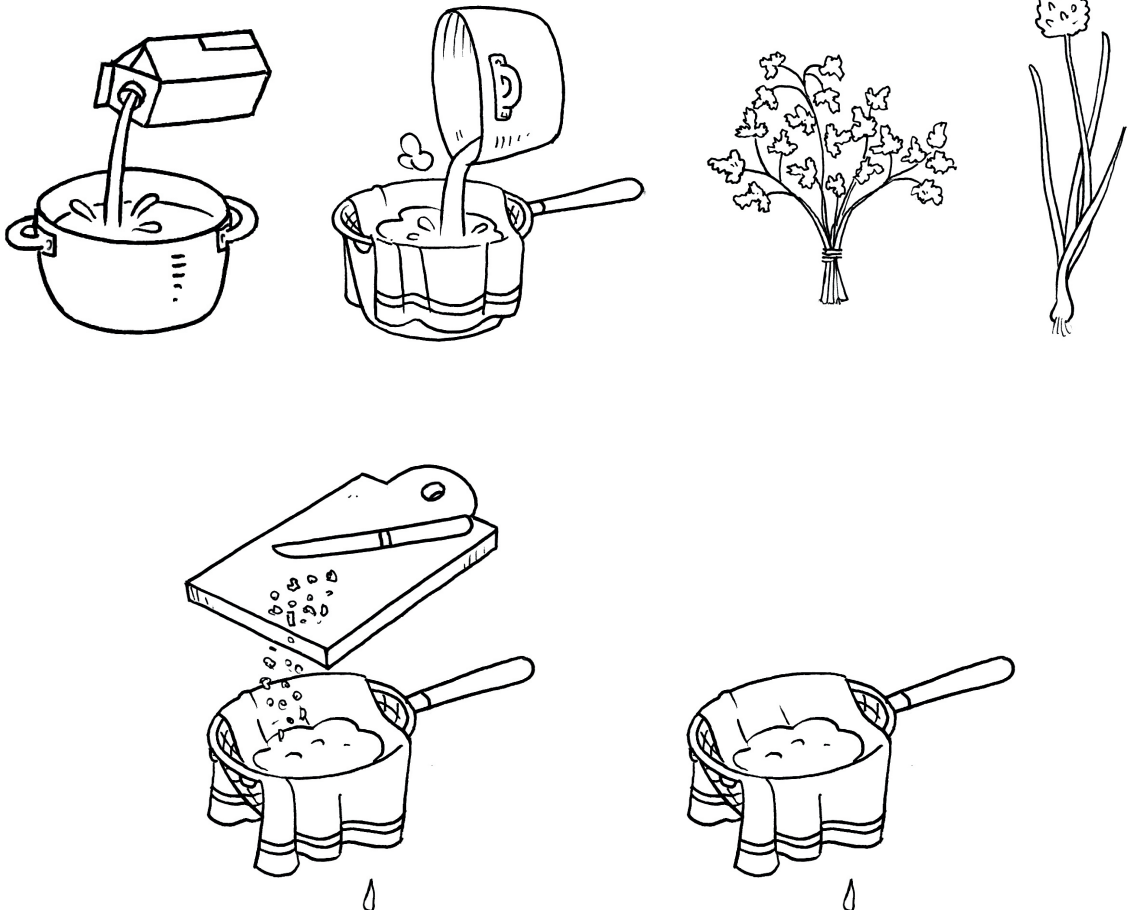
Ost

Materialer

½ liter kærnemælk, gryde, si, viskestykke, skål, urter

Fremgangsmåde

1. Hæld kærnemælken i en gryde.
2. Varm kærnemælken op så der kommer klumper.
3. Læg et viskestykke i en si og sæt den i en skål. Hæld den skilte kærnemælk i sien.
4. Osten bliver i sien.
5. Bland evt. urter i osten.



Brød

Materialer

Mel, honning, salt, kærnemælk, skål, pande

Fremgangsmåde

1. Bland 2 dl mel, 1 tsk honning og en lille smule salt i en skål.
2. Tilsæt ½ dl kærnemælk.
3. Ælt godt.
4. Form dejen til små flade brød (ca. 8 cm i diameter)
5. Bag brødene på en pande - gerne over bål.
6. Spis brødene med smør og ost.



Byggrød



Materialer

Groftmalet bygmel, vand, æbler, salt, hasselnødder, gryde

Fremgangsmåde

1. Hæld 1 liter vand i en gryde og varm op.

2. Når vandet koger drysses 4 dl bygmel i.

3. Rør rundt og kog i ca. 5 min. Tilsæt en lille smule salt.

4. Skær æblerne i tern og hak nødderne.

5. Tilsæt æbler og nødder.

6. Lad grøden simre ved meget svag varme ½ -1 time, og den er klar.

