

Ledtråd: **Fastlagsbulle**

	Fakta till stödorden.
1	Historia • De första semlorna bakades som annat bröd utan att man kryddade brödet. Efter hand började man använda kryddor. För att få det sötare använde man honung. • På 1500-talet började man att göra hål i fastlagsbullen. Man blandade det urgröpta innehållet med grädde. En annan variant var att man kokade det urgröpta med grädde och smör. Sedan fyllde man semlan med blandningen. • På 1700-talet skapades hetvägg. Då doppade man semlorna i varm mjölk. Man började också blanda innehållet från brödet med grädde med mandel. Semlorna gjordes inte på samma sätt i Sverige utan kunde så olika ut beroende var man bodde. • På 1850-talet började man istället att lägga mandelmassa i semlan. Fortfarande serverades semlan med het mjölk. På slutet av 1800-talet började man också att ha på både mandelmassa och grädde. Dessa började serveras på olika kaféer utan mjölk. • Det var först på 1930-talet som detta spred sig. Efter kriget när man hade bättre tillgång på råvaror som mjöl, socker och grädde var det många som började att äta semlor.
2	• Semlorna ser fortfarande olika ut beroende på vilket landskap man bor i. Vanligtvis är semlan gjord av vetemjöl, smör, socker, mjölk, jäst och kardemumma. Man kan skära eller klippas av. Locket kan vara ovalt eller trekantigt. Under locket lägger man mandelmassa och sedan spritsar man grädde runt. På locket kan man ha florsocker, hackad mandel och pärlsocker (då stryker man på med ägg först). • Från början var det bara tillåtet att servera semla på fettisdagen. På 1960-talet togs förbudet bort. När man slutade med att fasta i Sverige så började man äta semla varje tisdag under de sju veckor som varit fasteperiod förut. Fettisdagen är 47 dagar före påsk. Den är mellan 3/2 - 9/3. • Nuförtiden så kan man köpa semlor vilken dag som helst från annandag jul till påsk. • Man äter semlor i Skandinavien, Finland och Baltikum. Bullarna ser dock olika ut. I Finland har man hallonsylt istället för mandelmassa och i Norge och Danmark har man sylt, vaniljkräm eller choklad i sina semlor.

3	• Det finns olika namn för semlor - fastlagsbulle, fettisdagsbulle eller hetvägg. • Ordet semla kommer från det latinska ordet simila vilket betyder vetemjöl och då menade man från början bara vetebullen utan fyllning. Man säger också att ordet semla kommer både från det latinska ordet simila och det gamla ordet semlja. Semlja betyder jord eller klot. • På fettisdagen äter vi i Sverige ca 6 miljoner semlor. • Sammanlagt äter vi ca 40 miljoner semlor i Sverige vilket blir ca 4-5 semlor per person. Detta är bara semlor som är köpta. • Nuförtiden finns många olika varianter på semlorna. T.ex. vaniljsemla, hallonsemla, chokladsemla, lingonsemla, wienersemla, saffransemla, lemon curdsemla. Det finns också semletårta och semmelwrap.
4	Kända semmelätare. • Kung Adolf Fredrik dog den 12/2 1771. Det var på fettisdagskvällen. Han hade förätit sig på hetvägg. Det var inte bara semlor som var orsaken för han hade ätit mycket annat också. • En annan känd semmelätare är mästardetektiven Ture Sventon som finns med i böcker skrivna av Åke Holmberg. Ture Sventon kallar semla för "temla"
5	Källor: • Semla – Wikipedia • Fettisdagen Nordiska museet • Fakta och historik om semlor • Varför äter vi semlor? Fakta om fettisdagen, den 21 februari 2023. ICA