

Publicerad 2009-09-05 22:53 av lodjuret/seglare

Av respekt för musikens integritet

För den som tänker sig att lyssna på musik är det aldrig oviktigt att känna på sig vad man skall förtära vid lyssnandet av denna musik

något som passar bra till lugn musik som lågmäld folkmusik eller blues är just rabarberpaj

När man lagar rabarberpaj kan man skära dem i tunna skivor efter att de skalats sköljts och skurits av i ändarna, tre smala och tre tjocka rabarber går åt

när rabarbern skurits och överblivna strängar tagits bort hamnar det skurna i två bunkar och det strös på två deciliter socker i varje bunke

så in i kylskåpet med bunkarna efter att rabarber och socker blandats väl

efter en halv timme eller mer tas bunkarna ut och på botten har då samlats smält socker som skall hällas bort

man kan använda durkslag eller sil för att få bort det mesta av det smälta sockret

sedan gör man i ordning pajdegen

när man lagar rabarberpaj kan man skära sig i fingret så att det blöder och strunta i att sluta laga till pajen

man kan göra sin smuldeg på 200 gram margarin en halv dl socker och fyra dl mjöl där margarinet skärs till små tärningar när fettet är kylskåpskallt

eller så kan man bara måtta upp margarinet skära det i platta stycken och låta smälta snabbt i en kastrull varpå man häller över mjölet och sockret blandar väl och tar en dl extra mjöl

när så degen är väl blandad går det att tunna ut den i en stor form eller två mindre formar

det kan hända att det bultar av puls i det skurna fingret och att det blöder igenom plåstret eller tejpen man satt på för att skydda såret

när pajen kommer in i ugnen kan man ta av tejpen eller plåstret och tvätta såret igen innan man lägger på ett tunt lager vaselin som skydd innan nytt plåster kommer på

vaselin är bra på alla sorters nytvättade sår eller finnar

huvudvärken som kommer kan man stå ut med för den kommer att gå bort igen och så sätter man på en kopp hett och äter några mackor till

pajdegen är förstås så blöt av smält margarin att man ställer den på förgräddning i ugnen i fem minuter på

225 grader

när man så tar ut formen och brer ut all skuren rabarber ovanpå degen är det dags för ugnen igen i ungefär tjugofem minuter

pajen kan med fördel ätas som den är till en kopp hett eller så har man glass vaniljsås eller en smula musik till

fingeret kommer att klara sig fint och skär man sig mer än en gång så kommer de såren också de att klara sig

Texten är utskriven från Poeter.se

Författaren lodjuret/seglare med Poeter.se id #4809 innehar upphovsrätten