



HÅLL KOLL

AKTUALITETER PÅ SVENSKA

Våffeldagen

Att göra fel är inte farligt och ibland kan små fel till och med leda till väldigt bra resultat! Det här gäller också våffeldagen som numera firas aktivt i Sverige den 25 mars.

Orsaken till att man idag firar våffeldagen i Sverige beror nämligen på en felsägning. Den 25 mars firades ursprungligen som Marie bebådelsedagen – en högtid som firats i kristna länder sedan 600-talet och i Sverige sedan 1100-talet. Redan i ett tidigt skede fick dagen i svensk folkmun namnet "vårfrudagen". "Vår fru" (på franska: notre dame) syftade på jungfru Maria. Så småningom förvandlades ordet i talspråk i vissa svenska dialekter till "vafferdagen". Ordet "vaffer" ligger ju väldigt nära ordet vaffla som är en äldre form av ordet våffla. Så här smög våfflorna in i bilden. Det finns alltså ingen direkt koppling mellan våfflorna och den kristna högtiden, även om vissa påstår att våffeljärnet troligen utvecklades med oblatjärnet som förebild. De två redskapen liknar ju varandra till utseende och konstruktion. För er som undrar används oblatjärnet för att baka oblater, det vill säga bröd, till nattvarden.

Det är svårt att avgöra när man började grädda de moderna våfflorna. Men troligtvis skedde det någon gång under 1800-talet eftersom mjöl, socker och några andra ingredienser i våffledeg före det var sällsynta lyxvaror. Gemene man hade helt enkelt inte råd med dem. Som tur är detta inte fallet längre idag och i mars kan man höra våffeljärnen fräsa i många svenska hem.

Och hur annars skulle man fira våffeldagen om inte med ofantliga mängder läckra, fräsiga våfflor? Svenska våfflor brukar vara tunna och hjärtformade till skillnad från de fyrkantiga, tjocka belgiska våfflorna. Den perfekta våfflan är krispig och varm, och äts oftast med vispgräddde och sylt. Vissa säger att det är det heta järnet som gör våfflorna krispiga medan andra säger att man skall tillsätta kolsyrat vatten i smeten för att göra våfflorna extra fräsiga. Hur som haver, när du får en stor hög med fräsiga och smarriga våfflor framför dig gäller det att vara snabb innan någon annan äter bort dem! Smaklig måltid!