



# HÅLL KOLL

AKTUALITETER PÅ SVENSKA

## Ålandspannkakan

Också finländare som aldrig satt sin fot på Åland känner till örikets läckra efterrätt som numera är känd också långt utanför Åland. Det finns knappast något café på Åland som inte skulle servera den här delikatessen och den brukar gå åt som smör i solsken, både för lokala och turister. Ja, vi talar förstås om Ålandspannakaka.

Ålandspannkaka är en traditionell ugnspannkaka tillredd av mjöl, gröt, ägg och mjölk som oftast serveras som en efterrätt men smakar också som bättre mellanmål eller som tilltugg till kaffet. Det sägs att skärgårdsborna förr i tiden brukade servera pannkakan med en snaps för att locka in förbipasserande båtar till bryggan och på så sätt få höra det senaste skvallret och färska nyheter.

Även om ålandspannkaka är känd och älskad av många, är det kanske inte så många som vet att det finns två olika sätt att tillreda den. Pannkakssmeten innehåller nämligen gröt, som antingen kan vara gjord av risgryn eller mannagryn. Ålänningarna själva anser diplomatiskt nog att båda är rätt, men grovt taget brukar det vara vanligare med risgryn på östra Åland och mannagryn på västra Åland. Hur som haver så får du garanterat en fluffig och krämig pannkaka, oavsett om den är gjord med mannagryn eller med risgryn.

Om du vill servera pannkakan enligt gammal tradition så är de flesta ålänningar eniga om att ålandspannkakan skall ätas med sviskonkräm och snömos, det vill säga plommonkräm och vispad grädde.

Mums!