

Slik i en rationeringstid

De fleste af de opskrifter, som vi har fra besættelsen, er gået i glemmebogen. Her brugte man blandt andet havregryn som alternativ til chokolade, marcipan og andre importerede lækkerier. Den oprindelige smag med smør, æg og hvidt mel foretrækkes dog af de fleste, men en opskrift fra dengang er kommet for at blive: Vores allesammen kendte og elskede havregrynskugler stammer faktisk fra besættelsestiden.

Nedenfor finder du en opskrift på både havregrynskugler og kartoffelmarcipan.



Havregrynskugler anno 1943. Foto: Nordjyllands Historiske Museum

Havregrynskugler

Fra Opfindsomhed i en krisetid, Nationaltidende, 1943

- 125 g Havregryn
- 100 g Smør
- 100 g Melis
- 25 g Kakaoerstatning
- Mandel- eller Romessens
- lydende Kaffeerstatning

Havregryn (helst Solgryn eller Foska), Smør, Melis æltes sammen med en ske, Kakaoerstatning og Essens tilsættes og til slut saa megen flydende Kaffeerstatning, at Massen kan æltes med Hænderne, til den bliver saa sammenhængende, at den kan trilles i Kugler, der vendes i Krymmel.

Nutidstip: Vi har valgt at bruge rigtig kakao og kaffe i mangel på erstatning. Det gør ikke smagen dårligere. Havregrynskuglerne er rullet i havregryn for et mere rustikt look.



Marcipan lavet af kartofler. Foto: Nordjyllands Historiske Museum

Kartoffelmarcipan

Kristeligt Dagblad, december 1941

- En kogt kartoffel
- Ca. 350 g flormelis
- Mandelessens

”Der er næppe mange, som i Aar kan købe eller lave rigtig Marcipanmasse. Mandler er blevet en saa sjælden og kostbar vare, at dette forbyder sig selv. Men i Hjem med Børn vil selve den Juleforberedelse at lave Marcipanting savnes endnu mere end selve Marcipanen som Slikkeri. Man kan her gribe til den udvej at lade Børnene lave en samling Smaating og figurer af en ”Marcipanmasse”, man selv tilbereder af kogte, pillede, udmosede Kartofler og sigtet Flormelis tilsat rigeligt Mandelessens.”

Kartofflen pilles og moses helt, mens den er varm, afkøles derpå og blandes med sigtet flormelis. Med hænderne dypede i flormelis æltes massen nu sammen under tilsætning af så megen mandelessens, som er nødvendig for smagen og for en sammenhængende, håndterlig masse.

Af denne masse kan man lave kartofler ved at rulle små kugler, der prikkes rundt omkring med en tændstik og derpå rulles i kakaoerstating eller, hvis man har det, lidt rigtig kakao.

Ligeledes kan man lave marcipankugler, der trykkes flade ved at man i midten af dem anbringer en flækket hasselnød eller en halv valnød, og man kan ved farvning med frugtfarver eller tørre konditorfarver fremstille smørrebrød, rullepølser, blomkålshoveder, radiser osv., ligesom man plejer at gøre det med rigtig marcipan.

Nutidstips: Brug så lidt kartoffel og mandelessens som muligt – ellers bliver marcipanen til glasur.