

Vi testar ölsupan

Det var djävulen till mat, sa Fan om ölsupan. Talesättet lär komma från Gästrikland.

I gammal tid var supa ett uttryck för att inta flytande födoämnen. Man söp kålsoppa, ärtsoppa o s v. Supanmat, sa man om sopprätter.

Ölsupan, eller dricksupan som den också kallades, har väl mer eller mindre försvunnit från våra matsedlar. I den kokbok vi använde i Varva skolkök på 40-talet finns recept på ölsupa. Så här lyder det:

ÖLSUPA

1 l mjölk
3 msk vetemjöl
3 dl svagdricka
½ dl sirap
¼ tsk ingefära

Mjöl och mjölk vispas i en kastrull över elden tills mjölken kokat 10 min, då drickat ivispas. Sedan soppan åter kokat upp lyftes kastrullen av elden och sirap och ingefära tillsättes under flitig vispning så att soppan bli fradgig och pösig.

Från Mildred Johansson i Norrala kommer också ett gammalt matrecept. Lustigt nog så gäller det ÖLOST, en maträtt som ju ligger ganska nära ölsupan.

ÖL-OST

Koka upp en liter mjölk. Tag kastrullen från spisen och häll genast i ½ kaffekopp sirap och ½ kaffekopp svagdricka.

Tycker man detta blir för starkt, kan man minska på sirap och dricka.

En god och värmande dryck vid förkylning eller kanske efter en skidtur, skriver Mildred.

Hillebygdens matpatrull har testat ölsupan. Testlaget bestod av: Carina Karlsson, Erik Linderdahl, Torgny Almgren och Ulf Olsson.



Så här tyckte vi:

Carina: Ölsupan? Visst gick den väl att äta, men det var nog bättre svagdricka förr och då blev det mustigare smak. Och skorpor ska det vara i.

Erik: Det var sed i Österfärnebo att man uppvaktade nyblivna mödrar med ölsupan. Jag kommer ihåg att när mina yngre syskon föddes så kom grannarna med ölsupan i en kruka. Så det ansågs nog vara en livskraftig soppa.

Torgny: Att koka ölsupa var nog också ett sätt att tillvarata mjölken, om den var lite käll.

Ulf: Ölsupan har jag aldrig provat förr. Det smakade faktiskt inte så illa som man skulle kunna befara med tanke på det inledande talesättet i artikeln.

Text & bild: Ingrid K.

[Hillebygden, Nr. 1, 1989]