

Berjabaka.

100 gr brætt smjörlíki

100 gr kókosmjöl

1 dl sykur

1 1/2 dl hveiti Hrært saman

Tæplega helmingurinn af deiginu settur í mót (álform nr. 450600 passa)

Deiginu þrýst út að brúnunum, þarf ekki að hylja botninn alveg. Ca. 3 dl af aðalbláberjum dreift yfir og síðan því sem eftir er af deiginu, þjappað aðeins með lófanum. 200°C.

Borin fram volg með þeyttum rjóma.

Geymist vel í frosti. Álformin má setja í örbylgjuofn.



Flakkarabrandarar

Ung Flakkarahjón, með þrjú börn, voru að leggja af stað í helgarferð. Pabbinn var alveg tilbúinn og kominn út í bíl, krakkarnir létu öllum illum látum, svo að mamman átti fullt í fangi með að koma þeim í fötin. Að lokum gafst hún alveg upp, hljóp út í bíl og sagði: “Nú skulum við hafa verkaskifti. Þú ferð inn og klæðir börnin, en ég skal liggja á flautunni á meðan.”

Áður en við fórum að ferðast sem Flakkarar nr. 208, gistum við oft hjá ferðapjónustubændum. Einu sinni vorum við á ferð á suðurlandi og gistum á sveitabæ. Um morguninn fórum við að skoða okkur um, hittum bónda að máli, hann kunnir frá mörgu að segja.

“Um daginn komu til mín brúðhjón og sögðust vilja eyða hveitibrauðsdögunum á rólegum stað og litli bærinn minn varð fyrir valinu. Við létum þau hafa besta herbergið og þau læstu að sér. Þegar við höfðum ekki séð þau í viku, barði ég að dyrum og spurði hvort þau vildu ekki fá eitthvað að borða, það væri innifalið í verðinu.” “Nei” sagði brúðguminn, “við nærumst eingöngu á ávöxtum ástarinnar.” “Það er nú gott og blessað” sagði ég, “en viljið þið ekki hætta að fleygja hýðinu af ávöxtunum út um gluggann? Hænurnar mínar eru allar komnar í gúmmístígvél.”