

Hej klass,

Tack alla för en rolig dag i skogen i förra veckan! Just nu är jag i Michigan att besöka min mormor, och vi har haft tur med vädret, över 25 grader Celsius. I går min sambo och jag besökte en Amish gemenskap 45 minuter bort. Amish är en mycket traditionell grupp människor vars religion förbjuder användning av modern teknik, så de är inte tillåtna att använda bilar eller elektricitet; i stället använder de gamla gas lyktor och hästdragna vagnar.

De pannkakor som vi hade på tisdagen är surdeg pannkakor, och är en traditionell amerikansk recept. Det kräver en surdeg, som i tiden innan bakning pulver och kommersiellt tillgängliga jäst var det enda sättet att göra bröd stiga. Surdeg fortsatte att ofta på gränsen fram till 20-talet. I Alaska, de kallade en man som upplevt en "surdeg", och det sades att en Alaskan hellre skulle tillbringa en vinter utan geväret än utan hans gryta med surdeg.

Den norske upptäcktsresanden Roald Amundsens kock på sin Sydpolen expedition var en man vid namn Adolf Lindstrøm, och hade arbetat i USA under en tid. Medan han var där, Lindstrøm hade lärt sig hur man gör dessa pannkakor, och under förberedelserna inför sin resa till Sydpolen han gjorde pannkakor till frukost varje morgon.

Den surdeg som vi använde på tisdagen gjordes förra våren när jag arbetade på en husky gård i Kuusamo, och har sedan dess rest till Sverige och Norge; surdeg förändras ständigt sin karaktär beroende på var den har varit och dess nuvarande miljö är varenda surdeg unik.

Surdeg pannkakor recept

Kvällen innan kombinera i en stor skål:

3 dl surdeg

6 dl mjöl

2 msk socker

Lägg tillräckligt med kärnmjölks så att hela blandningen är våt och snyggt blandat. Täck och ställ på en varm plats att jäsa över natten.

Nästa morgon:

Blandningen kommer att ha fördubblats i storlek, blanda i

1 tsk salt

1 msk bakpulver

2 ägg

2 msk olivolja

Vänta 10 minuter bakpulver reagerar med kärnmjölks.

Matlagning:

Hetta upp en stekpanna på medelhög värme tills en droppe vatten "danser" när släpps på. Ställ ca 2 dl av degen på stekpannan och låt koka, vända när bubblor har bildats och dök på ovansidan. Koka tills bruna på båda sidor. Servera med smör, lönnsirap och sylt.

Geocaching

En stor resurs för geocaching är www.geocaching.com, och de har även ett svenskt språkiga sajt, de har en stor karta som visar alla geocacher inom ett visst område, och har appar för både Android och iOS. De är fria att gå med, men erbjuder uppgraderade tjänster med ett betalt medlemskap. Om du har ett Facebook-konto, kan du ansluta via Facebook. De har massor av information om hur man börjar geocaching och vad du behöver veta.

Tack igen och ha en rolig höst!

Mvh.

Trey Howard