



Naturligvis 2010

I forbindelse med messa Naturligvis- landbruk, mat og opplevelser på Agder, 13.-15. august, er det i år stort fokus på lokal mat og tradisjonsmat fra Agder. I den forbindelse ønsker vi bl.a. vise mangfoldet innen lefse og takkemat. Dette gjør vi ved at 3 lag fra hvert fylke baker og selger sine lokale tradisjonsbakverk på messa. Hvert lag har sin takke, og de samles i det store temateltet : "Bondebryllup på Agder - håndverk og mattradisjoner".

Men for å få fram mangfoldet i baketradisjonene på Agder kommer vi ikke uten om Søsterkaka, **som er betegnet som Sørlandets "nasjonalkake",**

Kakens egentlige navn sies å være Soesterkake, og at den har sitt navn etter den lille byen Soest i Holland. Handel med trelast brakte hollenderne til Norge fra ca 1500- til 1700-tallet. Den såkalte "hollendertiden" førte nye varer og nye impulser til Sørlandet. Ungdom fra Agdesiden tok tjeneste på hollandske skip, og mange piker fra landsdelen tok seg tjeneste i hollandske hus. Her fikk de en god opplæring som kom til nytte hvis de vendte hjem igjen. Ludvig Daae skriver at ennå i begynnelsen av 1800-tallet ville de "bedre familier" i Mandal helst ikke ha tjenestepiker som ikke hadde vært i Holland. Der hadde de også lært om renslighet og hygiene; nyttig kunnskap å bringe hjem til Norge. Kanskje er det disse tjenestepikene som brakte med seg søsterkaken til vår landsdel!

Dette er ei formkake, bakt av søt gjærdeig med kardemomme, rosiner og sukat. Den ble bakt i steinfat i de store, gamle bakerovnene som tok ca 20 runde brød, "stump". I Holt bakte man i forrige århundre gjerne en hel "ovnfylling" med Søsterkake til jul og andre høytider, så vel som til brylluper og begravelser. Og den blir ennå bakt, fra Risør i øst til Lista i vest og et stykke innover i landet

I denne forbindelse vil vi gjerne utlyse en konkurranse om å finne den beste oppskrifta på denne "Agderkaka". Og hvem er da bedre til å kvalitetsbedømme kakene enn Bagern i byen. Vi tok kontakt med Espen på Dambageriet for å høre om han ville være dommer, og hos han var det bare positive tilbakemeldinger. Nå vil vi også at publikum skal ha et ord

med i laget, og besøkende på messa, som foregår på Evjemoen 13.-15. da søndag, og vinneren vil få sin kake i sortimentet til Dampbageriet!!

Vi deler ut smaksprøver lørdag, med stemmeavgivning – og kårer på søndag, ikke sant??

Fristen settes til 22.mai

Add til hun som tar i mot oppskrifter: Ingjerd Modal ,4770 Høvåg (fylkesleder i Bygdekinnelaget A-Agder) eller de kan jo sende de til min mail: gerd@landbruketsdag.no eller se nettsiden:

www.Naturligvis-agder.no