

Fastelaven, fotos (leses med dansk aksent) og andre festligheter

Her går det unna, rett og slett! Det nærmer seg ferdig leilighet med alt det innebærer (velge maling og tapet) og det nærmer seg vinterferie (PUH!). Og noen dager er slitsomme og kjipe og noen dager er ordentlig fine. Som fredagen som var. Den begynte med en usedvanlig hyggelig mail fra en leser (tak for oppmuntringen, Cecilie!) og etter jobb gjorde jeg noen ærend på storsenteret. Med fare for å virke overfladisk og materialistisk, så har jeg stresset og bekymret meg over å finne tapet til soverommet. Men da jeg altså vandret rundt på senteret, så fikk jeg en innskytelse (sendt fra oven) om å gå inn i en butikk jeg aldri har vært i før. Og da gikk jeg rett på den PERFEKTE tapeten, (Ante ikke at de solgte det en gang). Og min siste #favorittfredagsfineting var to ungdomsskolegutter jeg stoppet for fordi de skulle krysse veien. De gikk helt vanlig halvveis over veien, før de plutselig snudde seg mot meg og danset Gangnams style, for så å gå helt normalt igjen. Jeg smilte leeeenge etterpå og fniser ennå når jeg tenker på det. Men aller viktigst synes jeg det er at man aldri vet hva små ting man gjør kan bety for andre mennesker. Et smil, la noen gå foran i køen, slå av en prat med noen man ikke kjenner.. Hvem vet hva det kan føre til av positive innvirkninger? Jeje, enough said.

I dag har vi hatt en siste lille feiring for Samuel, men nå er det endelig slutt på bursdager for en stund. Jeg måtte selvsagt servere fastelavensboller! Egentlig viker jeg ikke fra min vanlige boller, men legger ut oppskrift åkke som.



Fastelavensboller:

150 gram smør i terninger

5 dl melk

1 egg (evt et til pensling hvis du er jålete)

50 gram gjær (jeg brukte tørrgjær i dag, the cat's out of the bag, Bollefrua bruker tørrgjær)

150 sukker

900-1000 gram hvetemel

2-3 ts kardemomme

1 ts salt

kremfløte og litt sukker

melis til pynt

Ha gjær, salt og melk i bakebollen først og tilsett så alt unntatt smør og elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter

10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel [størrelse](#). Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Del i ca tyve emner og trill til runde boller. Ha på papirkledd stekebrett og sett til etterheving under plast (igjen) i ca en time. Pensle med sammenvispet egg og stek på 200 grader i ca ti minutter til de en gyldne og du hører at de har en hul lyd når du banker på de. Avkjøl på rist. Visp krem med litt sukker. Del bollene i to og ha krem i midten. Ha litt melis i en tesil og dryss forsiktig over.





Fininger!



Tapetlykke



Vintersol i Frognerpalasset



Bøllefrøbart



Bollefruebart