

## Elisabeth Strömberg

Zoologiska institutionen, Göteborgs universitet

### Emmas kakor

Som säkert de flesta av er känner till, så firar vi **Charles Darwin** i år. Den 12 februari är det 200 år sedan han föddes. Hans bok "*Om arternas uppkomst*" publicerades 1859, alltså för 150 år sedan.

Givetvis skall vi under detta år publicera både artiklar och laborationer, som kan vara lämpliga att användas vid evolutionsundervisning.

En laboration som snart kommer ut på nätet kallas på engelska "*I'm a worm, get me out of here!*"! Den har utvecklats av Dean Madden för Wellcome Trust inför jubileumsåret.

Det finns redan nu publicerat artiklar, övningar och laborationer i *Bioscience Explained*, som är lämpliga vid evolutionsundervisning, t ex

1. Jämförande fiskdissektion – nummer 5.1
2. Undersökning av influensavirus med hjälp av släktträd - nummer 2.2
3. Undersökning av växternas evolution – nummer 3.2
4. Spåra evolutionen – nummer - 4.2
5. Flera artiklar kan användas som underlag i samband med diskussioner om evolution, t ex Intelligent Design i nummer 4.2, "Kan blåögda föräldrar få brunögda barn?" i nummer 4.1, om Växtförädling i nummer 3.2, om Influensavirus från fåglar i nummer 3.1, och om Fossil DNA-forskning i nummer 2.2.



Emma Darwin

KORRESPONDENS TILL  
Elisabeth Strömberg  
Email: [e.stromberg@zool.gu.se](mailto:e.stromberg@zool.gu.se)

Kanske kan det vara trevligt att själva fira Darwin. Varför inte då utnyttja ett par kakrecept, som finns i hans fru Emmas receptsamling: *Mrs Charles Darwin's recipe book* by Dusha Bateson and Weslie Janeway (2008) Glitterati, New York. ISBN: 978 0 9801557 3 0.

Här följer Emmas recept på **ingefärskakor**

120 ml honung  
110 g brunt socker  
50 g smör  
15 g mald ingefära  
225 g mjöl

Värm ugnen till 160°C

1. Häll de tre första ingredienserna tillsammans i en liten kastrull och värm på svag värme, så att smöret smälter och ingredienserna blandas.
2. Sikta ner mjölet och ingefäran i en skål, gör en liten grop i mjölet och håll ner innehållet från kastrullen.

3. Blanda allt och knåda degen för hand i 3-4 minuter. Täck över skålen med en handduk och låt degen vila 1-2 timmar på en varm plats.
4. Kavla ut degen på ett mjölat bakbord, så att den blir ca 5 mm tjock. Skär ut figurer och lägg dessa på en smörad bakplåt. Dessa kakor kan placeras nära varandra, eftersom de inte sprids ut, dock inte så att de nuddar varandra.
5. Grädda kakorna i ugnen under ca 12 minuter. Kontrollera noggrant att de inte bränner vid. Smaken är bäst när de fortfarande har färg av ingefära.
6. Lyft försiktigt över kakorna till ett galler. De blir knapriga när de svalnar.



Här kommer ytterligare ett recept från Emmas kokbok - "**Scotch cake**". Den lär bli ännu bättre om den får stå några dagar.

225 g smör  
 225 g brunt socker  
 2 stora ägg  
 75 ml konjak  
 2 matskedar apelsinjuice  
 225 g torkad fruktblandning som används till kakor  
 280 g mjöl  
 2 teskedar bakpulver

1. Lägg smör, socker, frukt, konjak och apelsinjuice i en kastrull. Låt det sjuda mycket försiktigt under 5 min.
2. Kläd under tiden en bakform med smörat bakpapper. Formen skall enligt receptboken vara 20 x 20 x 5 cm (jag använde en form 20 x 30 x 5 cm, i brist på annat).
3. Låt blandningen svalna till rumstemperatur.
4. Värm upp ugnen till 160°C.
5. Vispa ner äggen i blandningen.
6. Vänd ner mjölet med bakpulvret i blandningen.
7. Häll ner blandningen i kakformen och se till att den är jämt utspridd.
8. Ställ in kakan i ugnen i ungefär 1 timme. Kontrollera efter ca 45 minuter med hjälp av en sticka.
9. Låt kakan svalna i formen.

Kakan kan ätas varm men man kan också låta den "mogna" ett par dagar.

*Elisabeth Strömberg*

Recepten fick jag genom Dean Madden, NCBE, UK.