

Mammas kams

Av satsen nedan blir det **9-10 stycken** knytnävsstora kamsar och de brukar mätta **4 personer**. Kams ska man äta tills man är proppmätt så var inte snåla när ni ställer till ”kamsfest”. Serveras med iskall mjölk. Dessutom är uppstekt kams med messmör och smör om möjligt ännu godare än den nykokta.

- **1 liter råa potatisar**
- **½ liter kokt potatis**
- **3 msk salt**
- **1 liter kornmjöl**
- **3 dl vetemjöl**
- **Rimmat fläsk efter behag, tärnat (eller malet)**

Riv den råa potatisen med den finaste skivan. Pressa den kokta potatisen i en vanlig potatispress. Blanda smeten väl i matberedare eller för hand. Ingen vätska ska tillsättas utan smeten ska vara rätt torr. Stek fläsket på relativt låg värme och smaksätt med salt och peppar. Ställ undan och låt det svalna. Knåda och forma knytnävsstora bollar med det tärnade fläsket inuti. Kokas försiktigt i saltat vatten i ungefär **45 minuter**. Kamsen ska ha rejält med utrymme i kastrullen och flyter efter cirka 30 minuter upp till ytan. När den ligger där och guppar behöver den ytterligare en stund på sig innan den är genomkokt. Skulle någon kams spricka under kokningen kan man försiktigt lyfta upp den och pressa in potatismjöl i sprickan. Lägg sedan tillbaka den mjölet ska fungera som ett ätbart lim

Variationer av ingredienserna och mängden av varje skiljer sig åt beroende på olika traditioner och tillgång på råvara. Vetemjöl och fläsk förekom säkert inte hos de allra fattigaste utan man fick ta vad man hade till hands.

Varning!

”Paltkoma” är en sinnesstämning som infinner sig efter en riktig kamsfest. Tillståndet finns beskrivet i ”Wikipedia” och följande citat är hämtat därifrån.

”det fullständigt utslocknade tillstånd av total kroppslig utmattning som inträder kort efter inmundigandet av ett stort antal [kamsar](#)”.

Således torde bilkörning inte vara att rekommendera efter måltiden utan det klassiska sofflocket är rätta stället att lägga sin lekamen tillrätta på.

Receptet och beskrivningen nedskrivet efter ”förhör” av Ingeborg Persson. Hon är min mamma och då är väl namnet på rätten givet.

Tullingsås 2008-02-01 Tor Persson