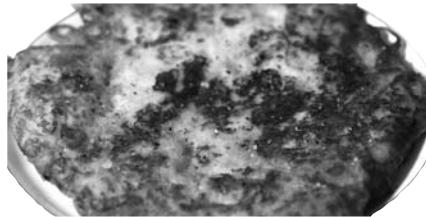


An Colún Cócaireachta

Níl muid cinnte cé chomh fada siar a théann traidisiún an cáca bacstaí ach deirtear gur i rith réimeas Eilís I Shasana, thart ar 1600, a thug Walter Raleigh na fataí go hÉirinn den chéad uair. Spéisiúil go leor, ba i lár tíre, i dtuaisceart Chonnacht agus i ndeisceart Uladh ba mhó a bhí tóir ar an gcáca bacstaí. Is cosúil gurbh iad na daoine bochta is mó a d'úsáid é mar is *cáca fataí na mbocht* a thugtaí air freisin.



Caithfidh mé a rá nach bhfaca mé féin an cáca bacstaí á dhéanamh ariamh nó má chonaic, níor thug mé mórán suntais dó. Is é an uair a bhí muid ag déanamh píosa cócaireachta don chlár *Siamsán Maidine* ar RTÉ Raidió na Gaeltachta, roinnt blianta ó shin, an chéad uair a rinne mé iad. Theastaigh ó Mháirtín Jamsie an bacstaí a dhéanamh ar an gclár. Bhraith mé féin nach raibh mé sách eolach le tabhairt faoi agus chuir mé tuairisc le mo mháthair agus is uaithi a fuair mé an t-eolas.

Ní haon iontas gur tugadh *cáca fataí na mbocht* air mar níl tada ann ach fataí agus gráinne salainn. Seo a leanas an t-oideas a thug mo mháthair dom. Tá sí féin ar shlí na fírinne anois, go ndéana Dia grásta uirthi.

Máire Ní Chéidigh

Bacstaí

Idir 8 agus 10 gcinn d'fhataí
Salann
(Im leis na fataí a bhruith)

Modh:

1. Nigh agus glan na fataí, bain an craiceann díobh.
2. Grátáil isteach i mbabhla nó trádaire iad.
3. Cuir isteach in éadach glan bán iad agus fáisc amach an méid is féidir den uisce astu.
4. Cuir salann leo.
5. Tóg lán spúnóige den mheascán agus déan cáca beag tanaí as.
6. Lean ar aghaidh go mbeidh an meascán ídithe.
7. Bruith ar fhriochtán te iad ag úsáid im leáite go mbeidh dath deas donn ar chaon taobh ar feadh 25 nóiméad ag brath ar chomh tiubh is atá siad.
8. Dáiligh te iad le rúinne ime.

Sa lá atá inniu ann, tá cáca bacstaí le fáil go forleathan i mbialanna ar fud na tíre ach tá na hoidis athraithe go mór; ní féidir a rá gur *cácaí fataí na mbocht* é an cáca bacstaí níos mó. Tá réimse leathan comhábhair iontu inniu cosúil le huibheacha, luibheanna, im, brúitín, bainne, plúr agus ábhair eile.

Tá mé beagnach cinnte go mbaineann traidisiún an bhacstaí leis an tír seo mar ní fheicim aon tagairt ceart dóibh i leabhair chócaireachta ó thíortha eile.

Bhí sé ráite nach raibh seans ag bean óg fear a fháil mura raibh sí in ann cáca bacstaí a dhéanamh; b'fhéidir gur as sin a tháinig an ráiteas *Is é an bacstaí bread a chuireann na cailleacha ag troid*. Níl mé in ann a rá cé hiad na cailleacha, an iad na mná óga nó a gcuid máithreacha atá i gceist? Is dócha go bhfuil freagra na ceiste sin ag duine éigin eile.

Cáca Brioscaí Seacláide

Comhábhair

454 g. (1pht.) gnáthbhrioscaí
(plain biscuits, Rich Tea, Marietta, nó Arrowroot)

227 g. (1/2 pht.) margairín Stork

114 g. (4 unsa) de shiúcra

2 ubh bhuaile

3 spúnóg bhoird de phúdar seacláide Cadbury's (drinking chocolate)



Leáigh an margairín agus an siúcra i sásan, ar theas íseal. Corraigh nó go mbeidh sé leáite. Tóg den teas é agus lig dó fuarú beagán.

Cuir leis an bpúdar seacláide agus na huibheacha buailte é.

Cuir ar ais ar an teas é.

Tabhair go fiuchphointe é.

Tóg den teas é láithreach.

Ná lig dó fiuchadh.

Cuir isteach na brioscaí briste leis an meascán.

Measc go maith é.

Iompaigh amach ar pháipéar gréiscdhíonach.

Cuir cuma bhollóige ar an meascán.

Fág i leataobh é go bhfuaraíonn sé.

Nuair atá sé fuar, cuir sa chuisneoir é, más maith leat.

Fuarthas an t-oideas seo ó Mháire Uí Ráighne, Coill Rua, Indreabhán.