



Elin & Anika



I dag fara vit í holt við at baka smákøkur. Tá ið tað hevur bakað, mást tú minnst til, at køkurnar skulu vera kaldar, aðrenn tú leggur tær niður í køkudósti. Tú kanst eisini frysta køkurnar og hita tær eina lotu í ovnum, tá tú skalt nýta tær. So verðu tær sum nýbakar.

Kanst tú mynda tær eini jøl í +25 hitastigum? So heitt er nevniliga í Bangkok í Thailandi. Men ikki allastadni er líka heitt. Ert tú á Norðpólnum, mást tú lata teg væla, t i har kanst tú vænta tær heili 27 kúldastig.

Vit hava í dag eina mekskanska jólaøgu, sum er úr eini býgd, har fólkini eru von at halda jól úttandura. Sagan snýr seg um ta lúlu Pepitu úr Mexiko, sum er farin at vitja onnu sína í USA. Tit fara kanska at halda, at sagan heldur er ein fæstulavinsaga. Men mynski er júst sum jóluni verða hildin í ymsum partum av verðini.

I dag kenna tit eisini lesa um, hvussu sermerkt jóluni eru í Austráliu.

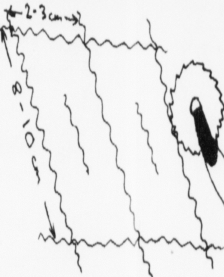
Piparnøtur

Tíllar:
7 1/2 kopp av mjóli
1/2 teskeið av stoyttum ingiferi
1/2 teskeið av stoyttum kardamumum
1/2 teskeið av stoyttum melikum
175 gr. av smóri ella margarin
1/2 teskeið av pottessku
3 koppar av putursukri
1 egg



av koldum vatni og stoyt hana í saman við putursukrinum og eggnum.
Elt alt saman og set deigið í kølskápni í minsta lagi 1 tíma.
Rulla deigið í tunar stengur. Sker tær í smá stykki, og legg tær á baki-pappir.

Blanda mjól, kryddvarur og margarin. Rer pottesskuna í eitt sindur



Kleynur

Tíllar til uml. 75 kleynur:
750 gr. av mjóli
200 gr. av sukri
200 gr. av smóri
uml. 1 dl. av kaffiroma
1 egg
1 strokin teskeið av hjortsalt
rivd skál av 1 sitron (palmi)

Lat alt tilfarið í eina skál og elt deigið beinan vegin. Set tað síðni í kølskápni í minsta lagi í ein tíma. Rulla deigið út, so tunt sum gjørgi, og sker kleynur burtur úr, sum vist á myndini. Hala stá eini tann eina endan av hverjum deiggistykki ígjøgnum hólð í mjólini.

Hvorjar litir hevur ein «pinjata»? spurdi fru Smith, næstu ferð hon metti Pepitu.

«Muchos litir», segði Pepita, og sjálvst um fru Smith skilti, at hon meinti nøgvar litir, so fekk hon ikki betri skil fyri, hvat ein «pinjata» var.

«Er ein «pinjata» bonni», spurdi Green keepmáður, næstu ferð Pepita kom innar í handli hjá honum.

«Ein partur av henni er», svarði Pepita.

«Hvat er restin so?», spurdi hann.

«Nøgvar óvantaður litur», segði Pepita. Og eins og hini visti Green keepmáður hvøki út ella inn.

So fekk bókavørðarin, frókur Perkins, sum dugði fleri orð enn nakar annar: «Eg haldi, hon meinar eina annas», segði hon, t i á enskum eitur ein annas

Jóðakøkur

Tíllar:
250 gr. av mjóli
1/2 teskeið av hjortsalti
1/2 teskeið av stoyttum ingiferi
rivd skál av 1 sitron
200 gr. av sukri
125 gr. av smóri
1 egg

Pynt: Blanda mjól, ingifer, hjortsalt og rivd sitrónskal í eini skál. Mola ella hakka smórið. Í tað síðni sukrið, og samstundis beivtina av tí samanpakaðu eggnum.

Hita palmið í eini grytu, sum tolar hagan hita. Tað skal hitast upp til uml. 180°. Sleppur tú tað einum fransbeyðsterning í grytna, gerst hann gyltur eftir 1-2 min. Palmið eigur ikki at ruka.

Legg eina kleynu í senni í tað heita palmið. Bert eitt av kleynum eigur at vera í grytni í senni. Lat kleynurnar koka, til tær eru gyltar. Ták tær upp við soðoni, og legg tær á køkspappir at koka.

Hita palmið í eini grytu, sum tolar hagan hita. Tað skal hitast upp til uml. 180°. Sleppur tú tað einum fransbeyðsterning í grytna, gerst hann gyltur eftir 1-2 min. Palmið eigur ikki at ruka.

Legg eina kleynu í senni í tað heita palmið. Bert eitt av kleynum eigur at vera í grytni í senni. Lat kleynurnar koka, til tær eru gyltar. Ták tær upp við soðoni, og legg tær á køkspappir at koka.

Hita palmið í eini grytu, sum tolar hagan hita. Tað skal hitast upp til uml. 180°. Sleppur tú tað einum fransbeyðsterning í grytna, gerst hann gyltur eftir 1-2 min. Palmið eigur ikki at ruka.

Legg eina kleynu í senni í tað heita palmið. Bert eitt av kleynum eigur at vera í grytni í senni. Lat kleynurnar koka, til tær eru gyltar. Ták tær upp við soðoni, og legg tær á køkspappir at koka.

Hita palmið í eini grytu, sum tolar hagan hita. Tað skal hitast upp til uml. 180°. Sleppur tú tað einum fransbeyðsterning í grytna, gerst hann gyltur eftir 1-2 min. Palmið eigur ikki at ruka.

Legg eina kleynu í senni í tað heita palmið. Bert eitt av kleynum eigur at vera í grytni í senni. Lat kleynurnar koka, til tær eru gyltar. Ták tær upp við soðoni, og legg tær á køkspappir at koka.

Jólahald í Føroyum fyrr

Nøgv varð stakast til jóla. Ein serligur tættur var reingerin. Røystovur varð vaskað bæði við og virðliga. Tíðar varð við surum lundbendi. Hetta var «sápan», tey nýttu.

Konfólkini tóku sær t.d. av veggnum, meðan at vaska uppi í tróðrum var. Mantalíkarbóndi. Hildið varð, at tað var ósmálgt, at konfólk fóru upp í erva. Vit mugu

minnst til, at vanligt var tað á dagum, at konfólk gengu í skjurti.

Vanligt var eisini, at tann óvasta skólinn av gólvnum varð grivin oman av moldgólvinum, og nýggi mold varð legd oman á aftur.

Eitt serligt fyrirhildi var stovugildi, ella sum tey eisini kallaðu tað «At ruka fyri stovu skuld». Tá reingerin var lúg, varð kynt upp undir grytnar, og røyskur sást tá uttandura. Um kvældið

varð dagurin etin og onkustafur varð eisini dansað, soðnað at moldin, sum nýliga var komin á gólv, festi seg. Hetta var eitt slag av inngangi til sjálvt jólahaldið.

Køkur

Til jóla bakaðu konfólkini kleynur og jólaøkku við rosmum. Hetta vóru tær vanligu jólaøkurnar, meðan eitt tann ægrynnan av køkum, vit segja í dag, var eitt ókent fyrirhildi.

Til jóla bakaðu konfólkini kleynur og jólaøkku við rosmum. Hetta vóru tær vanligu jólaøkurnar, meðan eitt tann ægrynnan av køkum, vit segja í dag, var eitt ókent fyrirhildi.

Til jóla bakaðu konfólkini kleynur og jólaøkku við rosmum. Hetta vóru tær vanligu jólaøkurnar, meðan eitt tann ægrynnan av køkum, vit segja í dag, var eitt ókent fyrirhildi.

Jólahald í Øðrum Londum

Australia

Nøgv fólk úr m.a. Europa eru flutt til Austráliu tveir tær seinastu øldirnar og hava tíð jólahald við sær úr upprundalæddum.

Tí eru nøgvar sør viðvíkjandi jólaøkinum nakrir teir somu sum í Europa.

Australia liggur sumann fyrir økvar, og har er tann summar um sama mundað sum vit hava vetur her á norðaru hálkúlini. Jóluni liggja mitt í tí langa summarfríttíðini.

Av tí at so heitt er á jólum, verða jólagrantarinn

ogvulga skjótt turr og missa nálmur. Tá hava tey flestu plastjólalátur, sum einta kunnu leggjast saman og goymast í undan ári.

Nøgvar familjur fara út at sita í tí svaliga skugga undir trónum, t.d. tá tey eta jólaðagurinn.

Nøg fara eisini til strandin, har hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

Stovugildi

Nøgv fólk úr m.a. Europa eru flutt til Austráliu tveir tær seinastu øldirnar og hava tíð jólahald við sær úr upprundalæddum.

Tí eru nøgvar sør viðvíkjandi jólaøkinum nakrir teir somu sum í Europa.

Australia liggur sumann fyrir økvar, og har er tann summar um sama mundað sum vit hava vetur her á norðaru hálkúlini. Jóluni liggja mitt í tí langa summarfríttíðini.

Av tí at so heitt er á jólum, verða jólagrantarinn

ogvulga skjótt turr og missa nálmur. Tá hava tey flestu plastjólalátur, sum einta kunnu leggjast saman og goymast í undan ári.

Nøgvar familjur fara út at sita í tí svaliga skugga undir trónum, t.d. tá tey eta jólaðagurinn.

Nøg fara eisini til strandin, har hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

Stovugildi

Nøgv fólk úr m.a. Europa eru flutt til Austráliu tveir tær seinastu øldirnar og hava tíð jólahald við sær úr upprundalæddum.

Tí eru nøgvar sør viðvíkjandi jólaøkinum nakrir teir somu sum í Europa.

Australia liggur sumann fyrir økvar, og har er tann summar um sama mundað sum vit hava vetur her á norðaru hálkúlini. Jóluni liggja mitt í tí langa summarfríttíðini.

Av tí at so heitt er á jólum, verða jólagrantarinn

ogvulga skjótt turr og missa nálmur. Tá hava tey flestu plastjólalátur, sum einta kunnu leggjast saman og goymast í undan ári.

Nøgvar familjur fara út at sita í tí svaliga skugga undir trónum, t.d. tá tey eta jólaðagurinn.

Nøg fara eisini til strandin, har hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

So sjálvt um australiarar hava nøgvar jólahald uttandura, gera vøðurlag og tann sermerkt náttúrur, at jóluni í Austráliu eru heilt aðrasi enn nakra aðrastadni í Europa.

JÓLAFYRIBRIGDI

Smákøkur

Smákøkur gjørdast ikki vanligar fyrr enn seinast í 18. øld. Tá komu konfyrarir, sum gjørdar tað megaligt hjá fólk at baka avsar smákøkur, sum t.d. vanljúkransar, brúnakøkur, jóðakøkur og finsk breyð.

Aðrar smákøkur vóru tað bakað. Piparnøtur hava verið kendar síðan 15-16. øld. Tær vóru bakaðar til

jóla og vóru sera væl umtóktar, serliga millum bórnini, sum ofta fingið lovt at vera við til at baka tær.

Kleynurnar eru eitt annað dømi uppá smákøkur, sum tey gjørdar aðrenn konfyrurnar varð vanligar. Longu í miðeldini víta vit, at kleynur vóru bakaðar. Eisini er ádagavert, at orðið «kleyna» stavar frá tí tyska orðnum «klein», sum merkir litlið. Kleynur

eru bert bakaðar í Norðurlondum nú á dagum, meðan tey í Týsklandi enn ikki hava orðið í máli teirra longu.

Eitt tað fyrsta, vit vita um smákøkur, stavar frá Eidsvátningalagnum, ein norsk kristinlóg frá ári 1100. Í henni er eitt forboð fyri at eiga myndir av avgjøgnum gjøgur av leiri ella deigið. Við orðum øðrum: Smákøkur vóru bakaðar í Víkingatíðini.

Alt gekst væl, sjálvst um Pepita tókði bæði málini hvørt um annað, til Dam omma ein dagin spurdi, hvat hon ynskti sær til jóla. «Eina pinjata», svarði Pepita beinavegin.

«Er tað ein dukka?», spurdi omma hennara.

«Nei, tað er ein pinjata», svarði Pepita.

«Hvussu stór er hon?», spurdi Dam omma.

«Sera stór», segði Pepita. «Men hon kann eisini vera litlið.»

Alt gekst væl, sjálvst um Pepita tókði bæði málini hvørt um annað, til Dam omma ein dagin spurdi, hvat hon ynskti sær til jóla. «Eina pinjata», svarði Pepita beinavegin.

«Er tað ein dukka?», spurdi omma hennara.

«Nei, tað er ein pinjata», svarði Pepita.

«Hvussu stór er hon?», spurdi Dam omma.

«Sera stór», segði Pepita. «Men hon kann eisini vera litlið.»

Alt gekst væl, sjálvst um Pepita tókði bæði málini hvørt um annað, til Dam omma ein dagin spurdi, hvat hon ynskti sær til jóla. «Eina pinjata», svarði Pepita beinavegin.

«Er tað ein dukka?», spurdi omma hennara.

«Nei, tað er ein pinjata», svarði Pepita.

«Hvussu stór er hon?», spurdi Dam omma.

«Sera stór», segði Pepita. «Men hon kann eisini vera litlið.»

Alt gekst væl, sjálvst um Pepita tókði bæði málini hvørt um annað, til Dam omma ein dagin spurdi, hvat hon ynskti sær til jóla. «Eina pinjata», svarði Pepita beinavegin.

«Er tað ein dukka?», spurdi omma hennara.

«Nei, tað er ein pinjata», svarði Pepita.

«Hvussu stór er hon?», spurdi Dam omma.

«Sera stór», segði Pepita. «Men hon kann eisini vera litlið.»

Alt gekst væl, sjálvst um Pepita tókði bæði málini hvørt um annað, til Dam omma ein dagin spurdi, hvat hon ynskti sær til jóla. «Eina pinjata», svarði Pepita beinavegin.

«Er tað ein dukka?», spurdi omma hennara.

«Nei, tað er ein pinjata», svarði Pepita.

«Hvussu stór er hon?», spurdi Dam omma.

«Sera stór», segði Pepita. «Men hon kann eisini vera litlið.»

Alt gekst væl, sjálvst um Pepita tókði bæði málini hvørt um annað, til Dam omma ein dagin spurdi, hvat hon ynskti sær til jóla. «Eina pinjata», svarði Pepita beinavegin.

«Er tað ein dukka?», spurdi omma hennara.

«Nei, tað er ein pinjata», svarði Pepita.

«Hvussu stór er hon?», spurdi Dam omma.

«Sera stór», segði Pepita. «Men hon kann eisini vera litlið.»

Alt gekst væl, sjálvst um Pepita tókði bæði málini hvørt um annað, til Dam omma ein dagin spurdi, hvat hon ynskti sær til jóla. «Eina pinjata», svarði Pepita beinavegin.

«Er tað ein dukka?», spurdi omma hennara.

«Nei, tað er ein pinjata», svarði Pepita.

«Hvussu stór er hon?», spurdi Dam omma.

«Sera stór», segði Pepita. «Men hon kann eisini vera litlið.»

Ein pinjata til Pepitu

Tað var jólaaftansmorgun. Í tí litla býnum, Eikiskjó, sum er so lítið, at hann ikki so frægt sum er ein príkur á landkortinum, vóru øll tóliga uppi.

Jólatræði, sum var bæði høgt og bæriligt, hevði longu í fleiri dagar staðið mitt á torginum í býnum. Glitrið og tær farluttu klórnar gløgvadu í solini, og um kvældið skýgdu tey nøgva ljósinu sum eiddugur.

Høst Eikiskjógv var ein ógvulga ljúli býur, var tað eitt av teimum bestu stóðnum at halda jól, og royndu at gleða onnur – sum er ein sera góður háttur at halda jól. Og í staðin fyri at halda jól hvør sær, komu øll saman krang til stóra jólatræði í miðbynum. Jólatræðið høvdi til jól, og eingin var uttanfyri.

Men hóast træði í ár var vakurari enn nakrantíð, og jólaþyngd enn stásligari, so vóru fólk í Eikiskjó ikki rættiliga glað henda jólaaftansmorgun. Tað var alt samalt vegna ommubarnið hjá Dam omma, tí fimma ára gomlu Pepitu.

Tá hon kom at biggja hjá omma síni nakrar vikur fyri jól, vóru øll sandt um, at hon skuldi hava eina sera góð jól. Sjálvandi vóru ommubarni ikki óvanligi í Eikiskjó um jólir. Men hetta var eitt óvanligt ommubarn.

Í fyrsta lagi var einki annað ommubarn, sum at Pepita. Hon sá ikki ólviski út enn hini ommubarnini, burtursæð frá at eygu hennara vóru sera dekk og hárd svart sum skindandi kol. Men tað, sum gjørdi Pepitu annarleiðis var, at

hon bæði dugði at tosa enskt, sum øll hini í býnum, og spansk, sum eingin annar dugði. Mamma hennara, sum var alt samalt vegna ommubarnið hjá Dam omma, tí fimma ára gomlu Pepitu.

Tá hon kom at biggja hjá omma síni nakrar vikur fyri jól, vóru øll sandt um, at hon skuldi hava eina sera góð jól. Sjálvandi vóru ommubarni ikki óvanligi í Eikiskjó um jólir. Men hetta var eitt óvanligt ommubarn.

Men hóast træði í ár var vakurari enn nakrantíð, og jólaþyngd enn stásligari, so vóru fólk í Eikiskjó ikki rættiliga glað henda jólaaftansmorgun. Tað var alt samalt vegna ommubarnið hjá Dam omma, tí fimma ára gomlu Pepitu.

Tá hon kom at biggja hjá omma síni nakrar vikur fyri jól, vóru øll sandt um, at hon skuldi hava eina sera góð jól. Sjálvandi vóru ommubarni ikki óvanligi í Eikiskjó um jólir. Men hetta var eitt óvanligt ommubarn.

Í fyrsta lagi var einki annað ommubarn, sum at Pepita. Hon sá ikki ólviski út enn hini ommubarnini, burtursæð frá at eygu hennara vóru sera dekk og hárd svart sum skindandi kol. Men tað, sum gjørdi Pepitu annarleiðis var, at

hon bæði dugði at tosa enskt, sum øll hini í býnum, og spansk, sum eingin annar dugði. Mamma hennara, sum var alt samalt vegna ommubarnið hjá Dam omma, tí fimma ára gomlu Pepitu.

Tá hon kom at biggja hjá omma síni nakrar vikur fyri jól, vóru øll sandt um, at hon skuldi hava eina sera góð jól. Sjálvandi vóru ommubarni ikki óvanligi í Eikiskjó um jólir. Men hetta var eitt óvanligt ommubarn.

Men hóast træði í ár var vakurari enn nakrantíð, og jólaþyngd enn stásligari, so vóru fólk í Eikiskjó ikki rættiliga glað henda jólaaftansmorgun. Tað var alt samalt vegna ommubarnið hjá Dam omma, tí fimma ára gomlu Pepitu.

Tá hon kom at biggja hjá omma síni nakrar vikur fyri jól, vóru øll sandt um, at hon skuldi hava eina sera góð jól. Sjálvandi vóru ommubarni ikki óvanligi í Eikiskjó um jólir. Men hetta var eitt óvanligt ommubarn.

Í fyrsta lagi var einki annað ommubarn, sum at Pepita. Hon sá ikki ólviski út enn hini ommubarnini, burtursæð frá at eygu hennara vóru sera dekk og hárd svart sum skindandi kol. Men tað, sum gjørdi Pepitu annarleiðis var, at

hon bæði dugði at tosa enskt, sum øll hini í býnum, og spansk, sum eingin annar dugði. Mamma hennara, sum var alt samalt vegna ommubarnið hjá Dam omma, tí fimma ára gomlu Pepitu.

Tá hon kom at biggja hjá omma síni nakrar vikur fyri jól, vóru øll sandt um, at hon skuldi hava eina sera góð jól. Sjálvandi vóru ommubarni ikki óvanligi í Eikiskjó um jólir. Men hetta var eitt óvanligt ommubarn.

Men hóast træði í ár var vakurari enn nakrantíð, og jólaþyngd enn stásligari, so vóru fólk í Eikiskjó ikki rættiliga glað henda jólaaftansmorgun. Tað var alt samalt vegna ommubarnið hjá Dam omma, tí fimma ára gomlu Pepitu.

Tá hon kom at biggja hjá omma síni nakrar vikur fyri jól, vóru øll sandt um, at hon skuldi hava eina sera góð jól. Sjálvandi vóru ommubarni ikki óvanligi í Eikiskjó um jólir. Men hetta var eitt óvanligt ommubarn.

Í