

GULLLEGGIÐ

á páskum

FLEIRI HUNDRAÐ MILLIÓNIR CREME EGG VERÐA SELD Á HVØRJUM ÁRI, OG EISINI Í FØROYUM ER SØLAN STÓR. HER KANST TÚ LESA UM KREMEGGIÐ OG FÁA HUGSKOT UM, HVAT TEY EISINI KUNNU BRÚKAST TIL

Næstan 50 ár á baki

Síðani 1963 hevur Cadbury framleitt kremegg í núverandi skapi. Eggið gjørt úr tjúkkari mjólka-sjokolátu og kremi, sum skal minna um eitt veruligt egg. Eggini verða framleidd á Bournville verksmiðjuni í Birmingham, og har verða umleið 1,5 millión egg gjørd um dagin. Áður vóru eggini framleidd í New Zealandi, men framleiðslan har steðgaði fyri fleiri árum síðani.

Bestseljari í Bretlandi

Kremegg er mest selda sjokolátavøra í Bretlandi fyrstu fyra mánaðirnar av árinum. Tá verða umleið 200 milliónir kremegg seld bert í Bretlandi. Roknað verður við, at Creme Egg merkið er vert eina hálva milliard krónur.

Avmarkað sesong

Kremeggini fáast bert frá Cadbury millum 1. januar og páskirnar. Í 1980'unum royndi Cadbury at seta eggini til sølu alt árið, men í staðin fyri at selja meira, seldi Cadbury minni. Tí var tann søluætlanin slept aftur, og tí fáast eggini bert ein part av árinum.



180 kalorior

Kremeggið hevur ymiska stødd á ymsum marknaðum. Men eggini, sum verða gjørd til bretska marknaðin, og eisini enda í Føroyum, víga 39 gram og innihalda 180 kalorior.

Eyðkendir litir

Kremeggini eru pakkað inn í foliu, har upprunaligu litinir vóru gult, reytt, blátt og grønt. Men grøni liturin var fyrri nógvum árum síðani skiftur út við violett.

Vælumtókt

Krem eggjið er sjálvandi á facebook, har tú kanst spæla ymisk kremegg telduspøl, deila kremeggja- uppskriftir og annars hitta onnur samsint. Og tey eru mong í tali – 2,2 milliónir fólk dáma Kremegg á Facebook.

Fáast ikki í Danmark

Seinastu vikurnar hava hópatals lesandi føroyingar í Danmark postað myndir ella dagfóringar, sum snúgva seg um, at tey frá vinum og familju hava fingið hendur á kremeggum úr Føroyum – eitt mást, um páskirnar skulu vera fullkomnar.



Uppskriftir við kremeggum

Hópatals uppskriftir eru, sum gagnnýta kremeggið, til dømis hendan kremegg-brownie-køkan, sum ikki er fyrri tey sukur-sartu. Tú skalt nýta: 4 og 1/2 kremegg (9 klovin)

125 gr	av myrkari sjokolátu 80 %
150 gr	av hasslinøtum
160 gr	av mjøli
1 tsk	av bakipulvuri
4 súpsk	av kakao
2 súpsk	av vaniljusukri
200 gr	av smøri
200 gr	av sukri
200 gr	av putursukri
6	egg

Hakka sjokolátu og nøtir í eini hvirlu. Blanda mjøl, bakipulvur, kakao og vaniljusukur í eini skál.

Píska smør, sukur, putursukur saman og lat eggini í - píska ímillum hvørt eggjið - og lat síðani mjølblandingina í. At enda skulu nøtir og sjokoláta blandast uppí. Lat alt í ein smurðan form 30x40 cm og baka í 30-40 min í 170 stigum. Kanna við eini nál, um køkan er bakað. Tá køkan er næstan baka leggur tú hálvu kremeggini á køkuna og setur hana inn aftur í 5 min. Vælgagnist!