



Set niður í **summer**

EITT TAÐ **STUTTLIGASTA** VIÐ **SUMMARINUM** ER AT SÍGGJA TAÐ **GRÓGVA**. TAÐ **NÝTIST** IKKI AT VERA EIN HEIL **EPLAVELTA** – EIN **POTTUR** AV BASILIKUM ELLA **GRASLEYKI** ERU MINST LÍKA **GÓÐ**. OG TÚ KANST HAVA Í **KØKINUM** ELLA Á **ALTANINI**



Urtir eru lættar at fáa at trívast og eru frálíkar at nýta til matgerð. At blaka eitt sindur av basilikum í salatina ella gera borðvatnið meiri spennandi við sitrónmeliss er luksus um summarið. Fræið kann ein keypa í flest øllum størri matvøruhandlum, og so er bara at seta í moldina. Flestu urtir trívast væl í potti, og best er, um man hevur tær nær við køkin, so at tað er lætt at klippa eitt petti av teimum, tá tær lystir.

SOLEIÐIS TRÍVAST URTIRNAR BEST

1. Urtir trívast í sól og fáa nógvan smakk, um tær standa heitt.
2. Urtaplantur, sum eru at fáa í matvøruhandlum, hava ofta ikki so sterkar røtur og doyggja tí lætt. Keypt heldur fræ ella plantu frá einum blómuhandli.
3. Potturin, urturnar skulu plantast í, má hava hol í botninum. Urtir dæma ikki at standa í ov nógvum vatni.
4. Gev teimum vatn, tá moldin er heilt turr.
5. Um tú skal turka urtirnar fyrri at nýta tær alt árið, er tað best at heinta tær um morgunin.



UNDURVERK VIÐ EINUM PLATTI

Er tað nakað, sum er nógv at síggja á keiðkjum í Føroyum, so eru tað plattar. Ofta ljótir, eitt sindur brotnir og allarhelst eiga teir ongan góðan. Tað haldi eg, at vit broyta uppá nú! Far og finn tær ein nøkulunda heilan platt og ger síðani hetta.

1. Dekka og fest baksíðuna við einum sterkum havadúki.
2. Fyll plattin við mold
3. Planta blómur, urtir ella hvat tær lystir og vend plattinum upp eftir einum húsaveggi.
4. Voila – ein ljótur plattur gjørdist ein heilur havi!

