

Grøna hjartað í Italia

Frants av Assisi, ein fantastisk grotta í Frasassi, hugtakandi náttúra og nógv søga úr meðalöldini eru nokur at tilboðunum, sum eru at fáa, tá tú sum ferðafólk vitjar í økinum Umbria í Mið-Italia. Eisini kallað grøna hjartað í Italia

Sankta Frantskirkjan er eitt av teimum stóðunum í Assisi, sum verður vitjað mest. Ein hugtakandi kirkja, sum er bygd oman yvir gravstaðið hjá Frants av Assisi

FERÐAFRÁSØGN

Solby A. Eliassen
solby@sosialurin.fo

Perugia/Assisi: Hóast veðrið ikki var okkum tilvildar á ferðini í Italia, so er tað ikki torført at ímynda sær, hvussu gott tað man vera har um summarið. At koyra við bussi millum býrnar er kanska nakað av einum upplivlsi í sjálvum sær. Í øllum førum tá koyrt verður eftir landsvegnum. Teir kunnu ikki sigast at vera í so góðum standi, men italienarar í ferðslu eru jú eisini kendir fyri ikki at sýna nakað serligt av fyrirliti. Men kortini er tað sera hugtakandi at koyra í tí flotta landslagnum, har grønar engur, víngarðar og trø í hópatali eru allastaðni at síggja.

Assisi

Ein býur, sum er sera kendur í hesum økinum er, Assisi. Og kemst ikki rúndan um Frants av Assisi, sum stovnaði tann fransiskanska ordanin. Fer ein til Assisi er Sankta Frants kirkjan eitt "must". Ein fantastiska vøkur kirkja, sum er bygd oman á



gravstaðið hjá Frants.

Søgan sigur, at Frants var sonur ein ríkmann í Assisi. Men hann fekk nóg mikið av øllum ríkidøminum, og ein dagin gav hann pápa sínum øll síni klæðir á torginum í býnum og segði, at hann fór fram yvir at vera munkur. Frants helt lítið um alt tað stórslygna ríkidømi, sum var í pávaveldinum og innan fyri kirkjuna sum heild, og tí byrjaði hann at stovna sína egnu samkomu, um ein kann kalla tað so.

Pávin var hart ímóti hesum longi, men søgnin sigur, at eina náttina droymdi pávin, at tann katólska kirkjan og pávaveldið syndraðist. Óansæð hvat fyri snildir og hvussu dugnalig fólk pávin nýtti, so megnaðu hesi ikki at halda kirkjuni saman. Inntil



Assisi er ein vakur meðalaldrabýur við nógvum vøkrum bygningum sum hesir

ein lítill maður íklæddur sum ein munkur kom inn í dreymin og helt øllum uppi við sínum beru hondum.

Hesin dreymur fekk pavan at goðkenna fransiskanska ordanin, og hesin livir væl enn tann dag í dag.

Frants av Assisi var sjúkurlong, og hann doyði heilt ungur. Tá varð hann borin gjøgnum býin og inn í kirkjuna, sum hon sá út tá á døgum og jarðaður har.

Nógv fólk vitja hansara grøv hvønn dag og kirkjuna. Tað er ein heilt serligur friður í kirkjunni, og tað er ikki lov at taka myndir inni.

Men Assisi er eisini annað enn Frants. Býurin er ein typiskur miðalaldrabýur, har søguligir bygningar og smalar gøtur liggja tætt upp at hvørjum øðrum. Á hvørjum horni eru tinganest handlar, og allastaðni fært tú

eisini eitthvørt við Assisi ella Sankta Frants kirkjunni á.

Hugtakandi grotta

Tætt við Assisi ber eisini til at vitja eina ótrúliga flotta grottu. Grotti de Frasassi. Hetta er ein grotta, sum varð funnin í 1979 av einum fjallaklintrara. Hann datt í eitt hol í fjallinum, men hann fekk tó lofta sær, so hann ikki fór heilt niðuri. Og gott tað sama. Tí inni í fjallinum var ein grotta, sum er 20 kilometrar long, og tað hægsta punktið er 240 metrar.

Grottan má upplivast. Tað ber smøgt sagt ikki til at lýsa hana við orðum.

Meðan man gongur inni í henni, fara tankarnir at sveima um, hvussu einastandandi okkara náttúra kann arbeiða. Fyri fleiri milliónum árum síðani var fjallið

fult av vatni innan. So hvørt sum vatnstøðan í heiminum er minkað, er hendan grottan komin inni í fjallinum. So við og við, sum vatnið hevur dryppað í mong, mong ár, er eitt satt paradís skapt inni í hesum fjallinum.

Og upp gjøgnum áriini hevur hetta so ment seg til tað mest einastandandi skaparverkið frá náttúrunar hond. Og at tað ikki varð funnið fyrr enn í 1979 er fyri mangan mann ótrúligt.

Men síðani tað er grottan so vorðin eitt stað, har hvør ferðamaður fer.

Okkara ferðalag taldi 12 fólk, og ein teirra segði, at hann hevði verið í mongum grottum gjøgnum áriini, men tað var ongín grotta, sum sló grottuna í Frasassi. Og tað má sigast at vera vælskilligt, tí hon er veruliga flott og hugtakandi.



Tveir italienskir tænarar við einum heilstoktum grisi á einum fati. Sum at siggja ímyndina hjá "den store stygge ulv", tá hesin mungaði eftir teimum trimum smáu grísum

Svong í Italia – neyván

Líka so ernir sum italienarar eru av sínari søgu, ganga tey minst líka høgt upp í teirra mat og matgerð. Um ein er svangur í Italia, so er tað eins egni feilur. Døgurðar við millum fimm og átta ymskum rættum er gerandiskostur á hotellum í Umbria

FERÐAFRÁSØGN

Solby A. Eliassen
solby@sosialurin.fo

Perugia: Á ferðini í Umbria, sum vardi í fimm dagar, fingi vit ferð eftir ferð staðfest, hvussu nógv italienarar eta. Onkur helt fyri til ein av døgurðunum, tá tann sætti ella sjeyndi rætturin varð borin inn á borðið, at maturin í Italia er sum Duracell lýsingin, har slagorðið er: goes on and on and on!

Men hvussu er og ikki, so er talan um einastandandi góðan mat, og sjálvt tann kræsna sálin man kunna finna eitt hvørt, sum einum dæmar við so mongum og ymskum rættum.

Sum vant er pasta ein stórr partur av matinum, og her skal sigast beinanvegin, at tá ein hevur etið pasta í Italia, verður pasta aðrastaðni ongantið aftur tað sama.

Men ein annar rættur, sum italienarar eisini ganga høgt uppi, er tað, sum tey kalla fyri anti-pasta. Tað er sum heitið sigur, ein rættur, har onki pasta er at fáa. Tað er aloftast breið

við ymskum viðskera ella onkur lættur kjøtrættur.

So borðreiða tey eisini við einastandandi góðari salami-pylsu, so tann trý stjórnaða, sum kann keypast í matvøruhandlum í Føroyum missir allar triggjar stjørnurnar. Skinka verður somuleiðis ongantið tann sama aftur. Italianarar roykja skinkuna og skera hana í heilt tunnar flisar, sum verða lagdar á breið, sum minnir mest um okkara franskbreið. Ístaðin fyri smør undir verður sjálvandi olivenolja nýtt. Sigast skal tó, at tað ikki er so leskiligt fyri eyguni at siggja hvítt breið við olivenolju á. Men væl smakkar kortini.

Heilstoktur grísur

Tað eina kveldið vit sótu til døgurðaborðið og høvdu etið okkum nærum um rygg av góðum pastarætti og suppu við nógvum góðum í, komu tænararnir inn í matstovuna við einum heilum grisi á einum fati.

Hetta var sum at siggja ímyndina hjá "den store stygge ulv", tá hesin mungaði eftir teimum

trimum smáu grísum, tá hesir lógu so vælsteiktir og grillaðir á einum fati við reyðum súrepli í munnum. Hesin, sum tænararnir bóru, hevði tó eina tomat í munnum, men tað var líka við, at ein byrjaði at skilja úlvín, so leskiligt sum hetta sá út.

Men tá ein situr mettur og væl settur við borðið, er tað nærum ov nógv av tí góða at siggja ein heilstoktan grís afturat, sum eisini skal etast. Men á ein ella annan hátt so ber til at finna rúmd fyri eitt sindur av mati afturat, og soleiðis heldur ein tilik máltíð fram, inntil kakan er etin.

Um ein av hesum trivaligu máltíðunum skal lýsast, so kann hon siggja soleiðis út:

Ábit við vini, áðrenn farið verður til borðs
Rækjubland, men ikki sum vit kenna tað í Føroyum kortini
Anti-pasta
Pastarætturin
Lasagne
Kjøt við stoktum eplum
Salat
Kaka, annaðhvørt ostakaka ella sukurlátakaka

Ein slik máltíð varar ikki so langa tíð, sum ein kundi hugsað sær, tá hugsað verður um allar rættirnar. Tí italienarnir bera skjótt at. So skjótt sum ein rættur er tikin av borðinum, verður tann næsti borin inn. Tað er sjáldan, at tað er sjálvstokuborð til ein døgurða, men tað kemur sjálvandi fyri. Men á hotellum gera tey nógv burtur úr at servera fyri fólk, og tey eru so blíð og vinarlígar.

Tó má sigast, at italienarar ikki gera nógv burtur úr at hugna um matstovurnar. Borðprýði og stearinljós sá út ikki nakað til ljósom høgum rúmun við nógvum sterkum lampum, men tað er púra vanligt í Umbria.

Og nakað, sum sjálvandi eisini hoyrir við matinum er bæði hvítt og reytt vín. Vatn verður eisini sett á borðið, og omaná kann ein fáa tað vælkenda espresso kaffi, sum er so sterkt, at skeiðin næstan kann standa í tí. Espresso verður av tí sama serverað í einum evarska lítum koppi, og um tú fært meira enn tvær ferðir upp í munnin, so ert tú heppin.

Um ein hinvegin heldur ynskir te, so skal ein ikki gera sær tær stóru vónirnar í Italia. Ikki tí, tey hava te, men tað verður ikki sett á borðið. Tað er nærum ein sjálfvfylgja, at fólk drekka kaffi.

Grappa

Sagt verður, at øl og snapsur er nakað, sum er serføroyskt til føroyska matin. Tað italienska aftursvarið til tað má so sigast at vera espresso og Grappa.

Grappa er sterkt brennivín, sum verður gjørt av skalinum av vindrúum. Smakkurin er ræðuligur, smøgt sagt. Minnir eina mest um tað turrasta vínið í verðini, og modni smakkurin er ei heldur at taka feil av. Men italienarar siga, at tað er gott og serliga saman við espresso. Um tað beinleiðis er tjóðardrikur Italia, skal her verða ósagt, men tað er nakað tað sama at siggja italienarar drekka Grappa og føroyingar Akkavit. Tað smakkar illa, og teir siga seg elska tað.



Við Biblíuni framman fyri sær og einum hatti at koyra pening í, sat hesin munkurin og bað og biddaði