



MYNDIR: PRIVAT

dagin, var gjørd við heimagjørdum platum og var meira líkt einum klumpi av deiggi við eitt sindur av kjøtsós og osti inn ímillum. Helst hevði mangt verið eitt sindur lættari, um eg tá hevði dugað at skemtast við tí, heldur enn at gerast kedd og nipin, sigur Monika.

Málið avgerandi

Í bók síni greiðir Monika frá ymiskum stuttligum hendingum, tí hon sum fremmandur í Føroyum var óvitandi um ymisk viðurskifti. Men hvørji ráð kann hon geva øðrum fólki, sum flyta úr útlandinum til Føroya at búgva?

– Tað er eitt sindur ringd at geva »góð rað« til onnur. Men grundleggjandi hevði eg sagt, at man skal vera opin, positiv og royna at læra seg málið skjótast gjørligt. Tað ræður ikki um at tosa perfekt, men so tú kanst vera við í tí, sum hendur og verður sagt og kanst samskifta við fólki. Málið er ein partur av mentanini og hevur stóra týdning, um tú vilt kenna teg væl og heima á nýggjum staði.

Tá ið Monika flutti til Føroya, var ikki lætt hjá útlandingum at læra seg føroyskt.

– Tíverri var eingin kvøldskúli fyri

útlandingar, tá eg kom til Leirvíkar. Eg mátti bara finna upp á okkurt sjálv. Eg helt, at besta mátin var at byrja á barnastøði og keypti mær Emil úr Lønnibergi á føroyskum og á týskum. So sat eg fyri meg sjálv, samanlíknaði setningar og hevði nógvar spurningar at spyrja, hvørja ferð maður mín kom heim. Tá eg hevði fingið fyrsta barnið, og hann mangan fann uppá ymiskt, sum eingin annar hevði kunnað funnið uppá, fekk eg mangan at hoyra, at nú hevði eg sjálv fingið ein lítlan »Emil«.

Eftir hesi mongu árin í Føroyum, kennir Monika seg framvegis sum sveisara.

– Eg eri sveisari, havi sveisist pass og kenni meg sum sveisara. Men sjálvandi verður tú ávirkað av umhvørvi og menniskjum, sum tú livur ímillum. Viðhvørt plagi eg smílandi at siga, at eg havi tað so gott sum ongin annar, tí eg kann gera akkurat sum eg vil – í Føroyum kann eg bert siga »at soleiðis ger man í Sveis« og heima í Sveis kann eg siga, at »soleiðis ger man í Føroyum«.

– Men nei, nei, tað eru eisini løtur, har tú kennir teg eitt sindur uttanfyri og leingist og kann vera sárðær orsaka av tí. Eg havi jú mínar røtur aðrastaðni, og hagar leingist eg viðhvørt. Eg haldi, at hetta er bara positív og eitt tekin um, at eg hevði tað gott, haðani eg kom.

Í næstu greinini í hesari røð fara vit at tosa um vár og páskir og frætta okkurt um páskasiðir í Sveis.

Vísðómsorð

»Tað besta og vakrasta í lívinum kann ikki siggjast ella nertast við. Tað kann bert kennast í hjartanum.«

H. Kellers

Vatnbakkils

Tú hevur brúk fyri:

- ½ l av vatni
- 150 g av margarini (ella smøri)
- ½ ssk av salti
- 9-10 egg
- 300 g av mjøli

Soleiðis gert tú:

- Koyr vatn, salt og margarin í eina grýtu og kóka, til margarinið er smeltað.
- Síla mjølið á ein talerk.
- Tak grýtuna av plátuni, stoyt alt mjølið í margarinvatnið og rør alt saman til ein klump, so skjótt til ber.
- Set grýtuna aftur á heitu plátuna og rør í uml. 1 minutt, til deiggið er leyst frá grýtuni.
- Koyr deiggið í eina skál og lat kølna.
- Lat eitt egg í senn í skálina og rør væl ímillum hvørja ferð; deiggið skal ikki vera ov tunt.
- Legg bakipappír á bakiskuffuna og skeiða við tveimum súpuskeiðum eggjastórt á pappirið. Minst til, at tey vaksa undir bakingini.
- Verður bakað í 30 min. í 200 stigum. Lat ikki hurðina á ovninum upp, meðan tú bakar!
- Lat vatnbakkilsini kólna á rist.

Tú kanst fylla vatnbakkilsini við tí, tær og tínun dámar best Eg plagi at:

- skera teir sundur, leggja eina lítla skeið av súltutoyi í niðaru helvtina.
- síðan eina súpuskeið av paffkreimi og ovast eina súpuskeið av róma.
- legg síðan lokið á og síla eitt sindur av florsukri sum prýði oman yvir bollarnar.

Vilt tú geva vatnbakkilsunum serligt skap, kanst tú gera svanir

- Brúka sroytíposa og sroyta eitt 'S' umframt ein prikk til hvønn svanin á bakipappír. Baka hetta fyri seg.
- Hetta tekur minni tíð enn vatnbakkils; minst til ikki at lata ovnin upp, meðan bakað verður.
- Sker vatnbakkilsini í helvt, fyll tey sum vanligt.
- Ovaru helvtina sker tú í helvt og trýstir báðar helvtirnar sum veingir í róman, somuleiðis 'S'íð og prikkinn sum háls og hala á svaninum.



MYND: KRISTFRÍÐ TYRIL, MOMO