



MYND: PRIVAT



MYND: KRISTFRÍÐ TYRIL, MOMO

mín, og eg eina sjokulátuharu í part. Fyrsta páskadag plagdi pápi at krógva sjokulátuharuna, sum vit høvdu fingið, nøkur harðkókað, litað egg og okkurt søtmeti. Var veðrið gott, krógvaði hann alt úti í garðinum ella í skóginum, oftan meðan vit gingu sunnudagstúr. Aldrin sóu vit pápa goyma tingini, hóast vit royndu av øllum alvi. Altíð lat hann okkum vita, at tað var páskaharan, sum hevði goymt alt, og enn er tað mær ein gáta, hvussu hann bar seg at.

– Faktist eri eg eitt sindur kedd av, at eg ikki havi tora at ført meira siðir víðari hjá mínum børnum, sum eg sjálv eri uppvaksin við, sum til dømis St.Nikolaus og so víðari. Men henda siðin at goyma páskagóðgætið havi eg ført víðari. Á hvørjum ári havi eg goymt páskatingini fyri børnunum í stovuni páskamorgun. Tá ið tey høvdu

etið morgunmat, fóru tey spent at leita. Pápi mín plagdi altíð at goyma tingini, so bara eitt evarska lítið petti sást av tí. Soleiðis havi eg eisini gjørt. Gjerdist tað ov ringt at finna, fingi tey eitt sindur av hjálp. Varð krógvað á lágum staði, segði eg, líka sum pápi plagdi at siga, ‘fiskur’; varð krógvað á høgum staði, segði eg ‘fuglur’, og vóru vit nær við tað krógvaða, segði eg ‘heitt’, og vóru vit langt frá, segði eg ‘kalt’.

– Eisini hevði omma mín ein heilt serligan máta at lita egg. Í køkinum hjá ommu míni hekk ein toyposi, har hon goymdi tey uttastu bløðini av leyki, sum hon brúkti til matgerð. Á páskum brúkti hon bløðini til at lita egg í.

Næstu ferð í hesi greinarøð »Úr lívinum« verður tosað um vælveru og ymiskar forvitnisligar vitaminir.

– Í Sveis er alt væl lagt til rættis. Fólk møta stundisliga og liva á ein hátt eftir klukkuni. Fyrstu tíðina, eftir at eg flutti til Føroya, hevði eg ikki lætt við at venja meg við orðið ‘kanska’. Tað var ókent fyri mær at standa á kaiini til ásettu tíð og biða eftir skipinum og fáa at vita, at ‘kanska fara vit’. Men so við og við skilti eg betur, hví sagt verður ‘the land of maybe’, og at tað er veðurlagið, ið ger, at so er. Mangan havi eg verið hugtikin av føroyingum, hvussu teir uttan hóvasták laga seg eftir øllum umstøðum og viðurskiftum.

– Hesa uppskriftina fekk eg ein dagin, tá ið eg lá veðurføst í Klaksvík. Tú sært, at okkurt gott spyrst burtur úr mest sum øllum kortini.

Kokusbotnar

Tú skalt brúka
4 eggjahvítar
2 koppar av sukri
1 kopp av kokusmjøli
3 (ella 4) koppar av knústum kornfleksi

Soleiðis gert tú:

- Piska eggjahvítarnar so stívar, at tú kanst koppa bollarum á, uttan at tað dettur úr
- Piska helvtina av sukrinum saman við hvítunum og vend síðan restina av sukrinum í
- Lat kokusmjøl og kornfleks í eggjablandið og vend varliga
- Legg bakipappir í tveir springformar, stoyt eggjablandingina í og baka í 160 stigum í 45 min.

Soleiðis gert tú kakuna:
Tað eru nógvir møguleikar at gera eina lekra kaku við hesum botninum; tað veldst um, hvat tú eigur inni ella hvussu nógv tíð, tú hevur. Her eru nøkur hugskot:

- Stoyt abrikosgreyt á botnarnar. Ger síðan rísGREYT við róma, smakka til við sukri og vaniljusukri og stoyt omaná
- Piska ein posa av paffkremlu til hvørja kaku. Sker perur úr blikki í bitar og legg tær sum ein krans rundan um kakuna. Smelta kókisjokulátu og dryppa á hana sum prýði yvir kakuna



MYND: KRISTFRÍÐ TYRIL, MOMO