



MYNDIR: PRIVAT



Tíbetur kom konan, sum eg møtti á vegnum, at vísa mær, hvussu pylsurnar skuldu fyllast. Hon vísti mær at tál, rosinur og blóð skuldu fyllast í skiftivís og at pláss skuldi vera til blóðið at vaksa í. Hevði hon ikki hjálpt mær, hevði eg fyrst koyrt tál í, síðani rosinurnar og at enda hevði eg fyllt heilt upp við blóði og seymað vombina saman. Tað hevði blivið ein verri ein, tá allar pylsurnar høvdu brostið undir kókingini.

Tað er ikki bara sum at siga tað at læra nýggjar matvanar at kenna.

– Onkur, sum hoyrði hvussu nær eg var við at dumma meg, royndi at ugga meg. Hon segði mær frá um eina aðra útlenska konu, sum eisini gjørdi blóð-pylsu fyri fyrstu ferð. Eingin hevði sagt henni, at vombin skuldi klippast í fimm pettir. Hon hevði vaskað vombina, alla sum hon var, fyllt og seymað hana pent saman til eina stóra pylsu.

Nógv frukt

Monika Stauss Joensen hevur mangan undrast, hví mamma hennara gjørdi so nógvar dessertir við frukt, og hví tey høvdu ymisk sløg av fruktagreyti til mál-tíðirnar hesa árstíðina.

– Nú skilji eg tað betri. Um heystið, tá ið nógvar fruktir eru búnaðar, er neyðugt at gera nakað við tær, so tær ikki spillast. Perur, súrepli, ferskur, aprikosur og blommur rigga væl til greyt. Summar fruktir eru væl egnaðar at goyma langt inn í veturin, aðrar eru væl egnaðar til at súlta, og eisini ber til at gera greyt, fruktsaft ella brúka fruktina á ymiskan hátt í matgerðini ella at eta tær, sum tær eru, sigur Monika.

»Wähe« er ein súreplaterta, sum mamma Moniku ofta gjørdi, og uppskriftina til hesa tertu hava vit prentað her á síðunum í dag.

Wähe

Tú skalt brúka:
Keypt køkudeiggj (butterdeiggj)
4 ssk av malnum nøtum
(tú kanst eisini brúka rasp)
2 ssk av putursukri
5–6 súrepli

Omaná:
3 dl av mjólk ella róma
2 egg
Vaniljusukur
2-3 ssk av sukri
1/2 ssk av maizena
Flormelis til at síla útyvir

Soleiðis gert tú:

- Smyr ein køkuform við margarini og koyr køkudeiggjð í.
- Blanda nøtir (rasp) og putursukur og stoyt tað javnt yvir botnin
- Flys súrepli, sker tey í helvt og tak steinarnar út. Sker tey í bátar og legg tey oman á botnin, so tey liggja eitt sindur oman yvir hvørt annað
- Blanda mjólk, egg, vaniljusukur, sukur og maizena væl saman og stoyt varisliga yvir súreplini
- Hita ovnin til 220 stig
- Baka frukttertuna á niðastu hill í ovninum í 220 stigum í 30 min.
- Lat tertuna kólna á rist og stroy við eini sílu flormelis útyvir
- Tað smakkar væl at hava pískaðan róma afturvið

Prei: Tað ber væl til at taka ymiskar fruktir eftir tí, tú eigur inni, ella sum tú fært hendur á.



MYND: KRISTFRÍÐ TYRIL, MOMO