

JÓHANNA OG ELISABETH Í DANSKARI JÓLABÓK

Johanna á Tjaldrafløtti og Elisabeth Akursmørk, ið gera kóikibókarøð, hava fingið heiðurspláss í stórari danskari jólabók

Annika Kunoy Im

Tær báðar Jóhanna á Tjaldrafløtti og Elisabeth Akursmørk hava aftur brett upp um ermar og útgivið enn eina kóikibók. Leskilig Jól er sætta í røðini hjá teimum, og hendan er ein jólabók, sum eisini kann brúkast, hóast tað ikki er jól. Tí sum Jóhanna sjálv sigur, so er altíð lekkurt við einum konfekt.

Eisini hava tær arbeitt við eini spennandi verkætlan, har tær hava sett saman seks uppskriftir til "Den Store Julebog" hjá blaðnum "Bo Bedre." Í mars mánaði ringdi Bo Bedre til tær og spurdi, um tær vóru áhugaðar í at gera konfekt til "Den Store Julebog". Tá vóru tær báðar longu í gongd við at arbeiða við Leskilig Jól, so hýrurin var jólaligur, hóast várið var í nánd.

Elisabeth greiðir frá, at tær fingi fríar teymar til at gera tað teimum listi. Tær fingi tó at vita, at onkrar av uppskriftunum skuldi vera konfekt og onkur onnur rúma lakres.

– Vit gjørdi eina rúgvu, pakkaðu tað væl inn og fingi tað til Danmarkar, men ongin mátti vita, hvat vit gjørdi, so alt mátti gerast í loyndum, sigur tær báðar.

Eitt uppslag av Den Store

Julebog er prentað og hon kemur út í øllum norðanlondum.

– Vit eru sera stoltar av avrikinum, siga tær

Íblástur til jólini

Tær báðar siga, at tær vilja geva íblástur til jólini, sum eru bundin at siðvenjum og minnum, og hava leingi tosað um, at tað hevði verið stuttligt at sett hetta saman til eina bók. Í bókini er eitt sind-



ur til øll, og tær hava tikið gomlu klassikarnar, so sum kleynir, brendar mandlir og onkrar smákøkur, men hava eisini fingið íblástur, tá

tær hava verið úti í heimi og ferðast. Eitt dømi er leskiligu fyltu dadlirnar úr Dubai, sum Jóhanna fall fyri. Eisini arbeiða tær við ungum fólki



Panakotta við kirsuberjafrosti 4 stk. Hyllublómudrykkur

TILFAR:

Kirsjuberjafrost:

1 gl. av kirsjuberjum
í sevju (370g)

Pannakotta:

3 bl. av husblassi
1/2 ltr. av róma
2 súpisk. av sukri
1 tesk. av vaniljusukri
2 súpisk. av mandludropum

Omanyvir:

20-30g av mandluflykrum

Arbeiðsháttur:

- Blenda kirsuberini saman við sevjun, stoyt í eitt ílat, og set í frystiboks í uml. 5 tímar ella til næsta dag
- Set husblassini á blot í køldum vatni í uml. 10 min.
- Hita róman í grýtu saman við sukrinum, vaniljusukrinum og mandludropunum
- Lat koma upp á kók og tal grýtuna av hitanum
- Legg bloyttu husblassini í róman og rør, til tey eru upployst. Lat kølna eitt sindur
- Stoyt rómablandingina í gløs og set kalt, til blandingin er stívnað, uml. 3 tímar

- Tak frystu kirsjuberjasevjuna úr frystiboksini og skava við gafl, og blandingin líkist ísflykrum/slush-ice. Koyr omanyvir pannakottað
- Stroy mandluflykrurnar omanyvir og bordreið alt fyri eitt.

