



MYNDIR: KRISTFRÍÐ TYRIL, MOMO OG PRIVATMYNDIR

tað var altíð sama. Men vit hildu ongan-tíð, at nakað vantaði; tvørturímóti var tað hvørji einastu jól líka hugnaligt og lekkurt, tá ið hon tók stóru køkudósina fram. Bert pápi segði á hvørjum ári við einum smíli, at omma hevði brúkt eina ov tunga kakurullu at rulla deiggið, tí honum dámdi betur, um smákøkurnar vóru eitt sindur tjúkkari.”

Jólasiðir

Jólasiðir eru ymiskir frá landi til land. Í Sveis kenna tey lítið og einki til rís á jolum, og fyrstu ferð Monia fekk rís á la mande var til eitt jólahald í Leir-víkar skúla.”

– Tað var ein góðan mánaða eftir, at eg var komin til Føroya. Tá skilti eg ikki eitt orð av føroyskum, og eg skilti heldur ikki, at fólk gjørdust í so góðum lagi av at eta eina skál av rísi. Tá ið eg fann eina heila mandlu í mínari skál, helt eg tað vera uppafstur løgnari, men tá ið eg fekk pakkan, skilti eg betur. Síðani tá havi eg sjálvandi vitað, hvat tað snýr seg um, men eg haldi ikki, at eg havi fingið mandluna síðani.

Monika ynskir at enda hesa síðstu samrøðuna “Úr lívinum” við einum jólasangi, sum hon sigur rørir hjartað hvørja ferð, hon hoyrir ella syngur hann.

– Tónleikur er jú nakað heilt serligt og hoyrir hesi myrku tíðini av árinum til. Nógvir vakrir sangir verða spældir og framfórir, serliga til jóla, sum vit ongantíð verða móð av at hoyra. Sang-urin, sum eg hugsí um, er “Kvirra um fjøll og fløtur”, og Øssur Berghamar hevur gjørt orð og lag. Eg ynski øllum lesarunum eina hugnaliga advent og gleðilig jól:



Gritibänz

- 1 kg av hveiti
- 1 tsk av salti
- 50 g av sukri
- 180 g av smøri ella margarin
- 30 g av pressuger
- 2 egg
- 5-6 dl av kaldari mjólk

Soleiðis gert tú:

Koyr mjøl, salt og sukur í eitt ílat, blanda alt saman og ger eitt hol mitt í Smelta smør við lágum hita Rør pressuger í eitt sindur av mjólk og brót eggini í ein kopp Lat smør, mjólk, pressuger og egg í mjølið

Elt nú alt væl saman í uml. 15 min., og lat so deiggið hvíla á flógvum stað undir einum viskustykki. Lat tað ganga, til tað er dupult so stórt
Elt deiggið eina ferð afturat væl ígjøgnum og být tað nú í so nógv petti, sum tú vilt forma til ‘Gritibänz’



Soleiðis formar tú ein kakumann:

Forma deiggj til eitt ovalt skap og goym eitt sindur av deiggi til at prýða kakumannin við Markera frá báðum síðum til hálsin. Vilt tú gera ein ordiligan háls, kanst tú snara ‘andlitið’ aftureftir.
Sker við einum spískum knívi á høgru og vinstru síðu armarnar inn: til beinini skert tú niðri frá og upp. Rulla armar og bein til tann formin, tú vilt hava.
Við restini av deigginum prýðir tú deiggjmannin við hatti, slipsi, belti og hálsturriklæði. Brúka nøtir ella rosinar til nøs, eygu og munn. Vilt tú geva honum ein kust undir armin, kanst tú finna nakrar tunnar, smáar greinar í garðinum. Greinarnar skulu ikki bakast við.
Tá ið tú ert liðug at prýða og forma, setur tú hann í 20 min. í køliskáp ella uttandura undir einum viskustykki, so hann heldur formin í hitanum.
Hita ovnin til 225 stig (200 stig í luftovni), smyr kakumannin við eggjareyða og baka mitt í ovninum. Baka eftir stødd, teir smáu í 15 til 20 min., teir stóru í 45-60 min.

Kvirra um fjøll og fløtur

Kvirra um fjøll og fløtur,
og náttin døpur, myrk og svørt.
Lýsir av fjallatindi
stjørnan so blonk og bjørt.
Rekur burt nátt og niða
vill dýr um teigar tiga,
stjørnan so spakuliga
seg otar fram í náttini.

Niðurlag:
Føddur er konga Kongur
til eina falna verð.
Hoyr hvussu einglasongur
boðini sælu ber.
Ja, hoyr teir syngja um frið á foldum,
tí Frelsarin nú føddur er.

Rekur í nátt og niðu
so mong ein fríðleys sál
í dag ljósið tó bjart úr erva
skínur við sama lag,
boðar á lívsins vegi
sálunum frið og gleði.
Leita á hesum degi
til Hann sum kom at frelsa teg.