

HVUSSU SMAKKA FØROYAR?

‘Salt, Pipar, Karry og hitt reyða’, soleiðis segði *hann* einaferð um kryddið í høsna-ungarættinum á borðinum. Hitt reyða hevur nokk verið paprikka; og hesi fyra hava óiva verið einastu kryddini *hann* kendi – afturat kanel og kardamummu sum í hansara hugaheimi, bert hoyrir søta køkinum til. Lat *hann* vera ónevndan

TJÓÐHILD PATURSSON

Eg trúgvi tó ikki at vinmaðurin er einsamallur. Ein stórur partur av matinum á føroysku matarborðinum er nokk avmarkaður til hesi fyra kryddini, oftast kanska bert tvey tey fyrst nevndu – Pipar og Salt (skemti-sendingin við sama navni, fangar við navninum veruliga essensin av

Føroyum). Ikki at nakað gali er í tí. Nógv smakkar fantastiska væl uttan ov nógv krydd.

Í so máta er spurningurin í yvirskriftini lættur at svara: Føroyar eru saltar og smakka av pipari, av karry og paprikka – og so eittsindur ræst. Og gloym so ikki AROMAT.

Spurningurin skuldi kanska verið settur øðrvísi – *Hvussu kunnu Føroyar smakka?*



MYNDIR: TJÓÐHILD PATURSSON

Hvonn

Hvannir vaksa vilt ymsastaðni í Føroyum, men hon kann lættliga fáast at vaksa í garðinum. Hvonnin luktar og smakkar ógvuliga parfumerað – summi siga at hon smakkar av sápu, onnur at hon smakkar fantastiskt. Eg vildi sagt, at smakkar hon av sápu, so er tað í øllum førur ein fantastisk sápa.



Kandiserað hvonn og hvannasiroppur

Sker 1 kg av hvannaleggum í bitar á uml 5 cm. Kóka í eini grýtu við vatni, til leggirnir eru bleytir. Síla vatni frá. Stoy 0.5 kg av sukuri omanyvir leggirnir. Lat teir trekkja í eitt døgn. Kóka síðani stelkirnar við einum lituri av vatni.

Síla lakan frá. Goym hann – hetta er hvannasiroppur. Hvannasiroppur er fantastikur omaná is, ella til aðrar dessertir.

Vend hvannaleggirnar varliga í sukuri og turka varisliga í turkiovni ella í bakarovni (nýt so lágan hita sum gjørligt). Kandiseraða hvonnin goymist best lufttætt. Et hana sum hon er, ella nýt hana sum smakk og pynt í køkum og øðrum mati.

Hvanna te og krydd

Bløðini av hvannunum kunnu turkast og brúkast til te. Vanligt er eisini at brúka turkaðar hvannir sum krydd. Er serliga gott í rullupylsu - so sigst.

***Ávaring!:** *Hvannir kunnu gera húðina eyka sólviðkvæma. Tí eru vit (NÚ - av royndum) altíð í handsfum tá ið vit heinta hvannir. Hevur tú skorið hvannir, ella eti hvonn er eisini týðningarmikið at vaska tær væl um hendurnar og munnin áðrenn tú fært út í sólina. Drekkur tú nógv hvanna te ella etur nógva hvonn, kann øll húðin gerast eyka sólviðkvæm. Et tí vi máta - sum alt annað.

Vit á Kunningarstovuni í Nólsoy vóru so heppin at sleppa uppí part, tá ið umhvørvisstjóðulin hjá Tórshavnar Kommunu var latin fyrr í ár.

Spurningurin *Hvussu kunnu Føroyar smakka? kann sigast at vera grundin í arbeiðinum.

Anna Malan Jógvansdóttir fer komandi mánaðan, saman við ommuni Disu Christiansen, at heinta, smakkað, turka, kóka, súlta og eta Føroyar og sumt av tí her veksur. Ætlanin er at niðurskriva ein part av teirri vitanini omman eigur og vónandi eisini, at finna nýggjar hættir at



gangnýta tað vit eiga her hjá okkum. Nógvar av plantunum og urtunum fara at síggjast aftur í matgerðini á Kunningarstovuni í Nólsoy – tit eru vælkomnin ein túr framvið.

