

HVUSSU SMAKKA FØROYAR?

Vit á Kunningarstovuni í Nólsoy vóru so heppin at sleppa uppí part, tá ið umhvørvisstuðulin hjá Tórshavnar Kommunu var latin fyrr í ár. Spurningurin *Hvussu kunnu Føroyar smakka?* kann sigast at vera grundin í arbeiðinum

TIÓÐHILD PATURSSON

Lúka, slúka, lúka, slúka - tað tikist at vera málsetningurin hjá Onnu Maluni tá ið hon arbeiðir í urtagarðinum. Herfyri vóru hon og mamman farnar at lúka í felags høsnagarðinum (vit hava enn ongar hønur fingið, men alt til sína tíð. Lúkast skal í øllum førum), tá ið tær vóru liðnar at lúka, hevði Anna Malan savnað átiligt ókrút upp í eina heila kurv – og okkara kurv er

rættuliga stór. Í kurvini var millum annað ARVI.

Omma Disa – sum hon verður kalla av flestu børnunum í Nólsoy, hóast hon bert er omma at helvtini, ok, kanska ikki helvtini, men næstan! – plagar so vakurt at siga: Ókrút eru bara plantur, sum eftir okkara meting vaksa á skeivum stað. Og rætt hevur hon. Nógv ókrút kann etast, og nógv av tí átiliga smakkar heilt væl – serliga um kokkurin er dugnalig/ur.

ARVI

Summi vilja vera við, at eg dyrki arva í míni rabarbuveltu, men tað er ikki við vilja, hóast arvi heilt víst er eitt av frægaru ókrútunum eg kenni. Grønt, frikst, sunt og lekurt. Og mín rabarbuvelta kann ikki vera hin einasta órøkta í landinum – onkuntíð loysur tað seg at vera órøkin. Ert tú eisini ein sovordin órøkinsskøltur sum eg, so kanska hesar uppskriftirnar kunnu fáa teg í gongd við at lúka allan arvan úr veltunum og urtagarðinum – Ókeypis grønt; hvør vil ikki hava eittsindur av ókeypis grønum salati?



MYNDIR: TIÓÐHILD PATURSSON

Arvapesto

Eina fulla hvirlu av arva
3 fet av hvitleyki
1/2 lime
3 tsk. av salti
olju til konsistensurin er góður

