

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



Tjóðhild: Nei, Anna Malan, vit kunnu ikki skriva um krøkju!

Man kann ikki ETA hana, hon verður bara brúkt til pynt.

Anna Malan: Jú, hon kann etast! Og vit velja altíð tær somu planturnar. Og gera alt taða sama. Vit gloyma sovorðnar plantur sum krøkjuna.

Tjóðhild: Ja, ja, men tú kanst ikki eta teg metta, yvirhøvur. Ikki eingongd Ragna (hin kvinnan sum arbeiður á Kunningarstovuni).

Anna Malan: Júmen hon er so vøkur og vit hava so nógv góð minnir saman!



MYNDIR: TÍÓÐHILD PÁTURSSON

TÍÓÐHILD PÁTURSSON

Eg veit ikki um Anna Malan meinti við Ragnu ella um hon tosað um krøkjuna. Undir øllum umstøðum hevði hon so púra rætt. So krøkjan slapp við í blaðið, og Ragna verður bjóða eitt stykki av sjokolátaskokuni.

Anna Malan er verkætlanarleiðari á Plantuverkætlanini hjá okkum. Eg síggi hana fyri mær, sum barn við sínunum ljósa trøllahárið, óiva fult í hoyggi. Anna Malan sum lítil genta, við vinkonuni. Hinari vinkonuni sum eg slettis ikki dugi at ímynda mær við einum einasta ógreiddum hár-

stráði. Stuttligt við vinum. Hvussu ólík vit ofta eru. Tó finna vit okkurt saman, sum bindir okkum. Hjá Onnu Maluni og vinkonuni eru barnaminnini frá hoyggingini ein partur av límblandingini.

Eg blívi altíð í so góðum lag tá ið Anna Malan fortelur um ævintýra ferðirnar hjá henni og vinkonuni. – Ofta enda tey við 'Og so heintaðu vit nakrar krøkjur og settu okkum í bøn at súgva sukuri úr teimum'.

Tí kann eg ikki annað enn smílast hvørjaferð eg gangi framvið krøkj-unum, ávegis á Kunningarstovuna til arbeiðis.



Krøkjublómur í einum vasa er ein av vakrastu bukettunum úr føroysku náttúruni. Tað eru bæði Anna Malan og eg samdar um

KRØKJA

Krøkja smakkar ikki av so nógvum. Men vakri violetti liturin ger, at hon ofta verður brúkt til pynt í matgerð. Og tað er gott, tí vit vita at eyguni ofta eru svangari enn búkurin.

Krøkjan veksur vilt í Føroyum. Vit hava ikki roynt at hava hana vaksandi í garðinum. Men átti eg fleiri tímar í mínum døgni, so hevði eg heilt víst fingið mær kjøkju í pottar, ella kanska ein heilan kjøkjugarð. So kundi eg, eftir enn ein langan arbeiðsdag á Kunningarstovuni, bjóðað Onnu Maluni at sita í violetta krøkjublómu-himmalinum og súgva sukur.

Mamma ætlaði at fáa sær lavendel úti í garðnum. Men eg haldi heilt víst at hon átti at fingið sær nakrar krøkjur ímillum eisini. Tær eru jú so fantastiska vakrar, hóast tær ikki lukta av lavendel. Og eg ímyndi mær at tær eru meira harðfjørðar enn sarta lavendelin.

Kandiserað krøkja

1 Eggjahvíta (pausturiseradan)

1 dl Sukur

Uml 100 Krøkjublómur

Rør eggjahvítan smáskúmandi - ikki nógv, bara eittsindur. Vend hvørjari krøkjublómu í eggjahvítanum og síðani í sukurinum. Legg blómurnar á eitt bakipappir og lat tær torna í kuldaskápi. Kann taka langa tíð at torna, so gev tol. Goym lufttætt.

