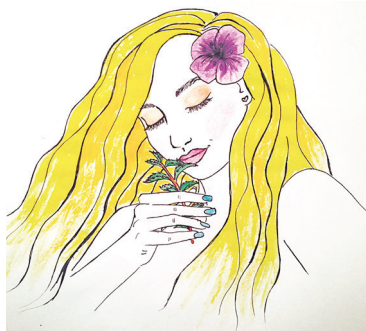


HVUSSU SMAKKA FØROYAR?

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.



VIÐMERKING:

Eg veit at summer misiskijingar hava verið um hvør ger uppskriftirnar vit seta í blaðið. Onkur heldur at eg havi gjørt alt, og tað er púra skeivt. Anna Malan Jógvansdóttur, verkætlanarleiðari á Plantuverkætlanini, eigur flestu uppskriftirnar; eg eigi nakrar, og nógvar hava vit øll á Kunningarstovuni verið við til at skapað. Vit eru ógvuliga glað fyri at sleppa at deila hugskotini við tykkum, og vit vóna at tað sum einaferð byrjaði sum ein tanki í einum høvdi, kann geva íblástur til nógva góða matgerð og nógva nýggj góð hugskot. Og tit eru sjálvsagt hjartaliga vælkomín at senda okkum á Kunningarstovuni í Nólsoy hugskot og viðeringar um plantur í Føroyum; ella tit stokka inn á gólvið.

MYNDIR: TIÐHILD PATURSSON

TIÐHILD PATURSSON

Eitt tað stuttligasta, fyri meg, við hesi verkætlanini eru tey nógva góðu hugskotini og viðmerkingarnar vit fáa frá fólki. Nógva av viðskiftafólkunum á Kunningarstovuni her í Nólsoy vita eina rúgvu um plantur, nógva meira enn eg, og geva okkum nógva góð ráð; og samrøðurnar okkara millum snúgva seg meira og meira um plantur. Deiligt. Blívið endiliga við. Hitt seinast var kjakið um hvar bótarurtin veksur best. Bótarurtin er vanlig ógvuliga løtt at hava í havanum. Hon veksur væl og gerst ógvuliga stór, men eg setti bótarurt

niður í fjørð og hóast tað var eitt gott summer, so vaks hon einki serligt, og í ár stendur enn verri til. Samandrættur frá teimum ráðunum eg havi fingið man vera, at hon veksur væl, men má hava lívd. Eg fari at flyta mína á eitt betur vart stað - at hon stendur í skugga ein part av degnum sigst ikki at vera ein trupuleiki, men vindin leggur hon einki; og hann er nógva av her í Krákuni í Nólsoy. Eg gleði meg at fáa meira bótarurt í næsta ár, tí vit brúka eina rúgvu í matgerðini á Kunningarstovuni, so nógva at eg ofta má fáa bótarurt frá pápa úr Havn við Ternuni. Takk pápi.



BÓTARURT

Bótarurt hevur, sum navnið bendir á, verið brúkt nógva í bót - at bóta um smakkin, kann man kanska siga. Eg ímyndi mær at føroyskur matur einaferð hevur smakka nógva meira av bótarurt, nógva meira enn nú. Eg havi ikki sæð bótarurt vaksa vilt í Føroyum, men hon er ógvuliga vanlig í urtagarðunum. Eg veit hvussu leingi bótarurtin hevur verið brúkt í Føroyum, og eg kenni einki til søguna um nær og hví hon er komin til Føroya, og hvør man upprunaliga hava tikið hana við sær? Kanska onkur vitjandi í Nólsoy fer at fortelja mær eittsindur um tað seinni í sumari. Tað vóni eg.

Bótarurtin smakar eittsindur sum kardemumma, men meira urtakent. Eg ímyndir mær at bollar við bótarurt høvdu smakkað væl, eittsindur sum kardamummu-bollar, men 'grønari'. Kanska eg fari at royn tað til næsta føðingardagin. Eg trúgvi eisini at hon hevði hóska seg væl í dessertum - í smáum mongdum. Tað ætli eg mær eisini at royna. Einaferð í framtíðini. So nógva ætlanir og so nógva dreymir. Gott at lívið er langt.

