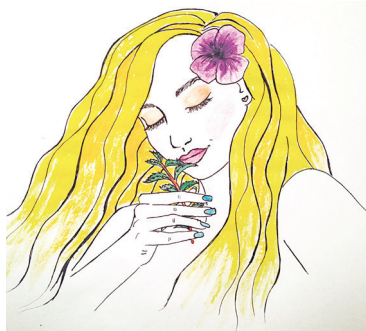


HVUSSU SMAKKA FØROYAR?

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.



Ikki allar planturnar vit arbeiða við, smakka av so nógvum. Krøkjan smakkar td ikki av nøkrum serligum, men hon er so vøkur, at hon ger at allur annar matur 'smakkar' betur - í øllum førum fyrri eyga. Aðrar plantur vit nýta, hava aðrar góðar eiginleikar. Millum annað hevur Anna Malan brúkt jóansøkugøtubrá í einum fantastiskum arvasalati, tí at jóansøkugøtubrá sýgur smakk til sín og gevur eitt serstakt bit. Løgið langt navn til eina so vanliga plantu - jóansøkugøtubrá er hin plantan, sum tú sum barn brúkti at 'skjóta við'. Hin runda brúna.

MYNDIR: TIÓÐILD PATURSSON

TIÓÐILD PATURSSON

Sumardáin er eisini ein av hesum plantunum. Ein av teimum sum ikki smakka av so nógvum í sær sjálvum, men sum hevur aðrar eiginleikar ístaðin. Eiginleikar sum gera matin betur og stuttligari - tí matur er ikki bara smakkur. Matur nemur allar kenslur. Og sumardáin kann sigast at raka okkum júst har - í kenslurnar.

Tí ímyndið tykkum eitt summar uttan sumardáar - tað ber næstan ikki til, ha? Nei, fyrri meg eru sumardáarnir næstan ímyndin uppá Føroyska summarið. Tá ið

onkur sigur sumardáar lukti eg gras, eg føli eitt lýtt lot kína mær um ennið og eg merki summarsmilið innaní. Ok, eitt vet ov romantiskt - Men í øllum førum vekir sumardáin okkurt heitt innan í mær. Og at eta sumardáar er fyrri meg sum at eta reina gleði.

Sumardáar vaksa vilt í bøi, so teir eru lættir at fáa fatur á. Sumardáin hóskar seg sera væl at heinta saman við børnum. Teir eru lættir at heinta, tað er hugnaligt og teir stinga/brenna ikki (sum notan og hvonnin). Og børn tíma ofta nógv betur at eta mat, tey sjálvi hava verið við at gjørt/heinta.



Hvítkál við brobber og summarðáum

Summarðáarnir eiga sum sagt ikki nakran leiklut í smakkinum her, so salatið kann gerast uttan. Men summarðáarnir gera okkurt vakurt við rættin, og tankin um at Anna Malan hevur brúkt tíð og orku uppá at heint hesar summarðáarnar til mín, tað gevur mær eina so góða kenslu, sum bara vekist í mær, tá ið eg veruliga merki at okkurt er gjørt við kærleika og umsorgan.

So leyp ikki summarðáarnar um. Tak eitt av børnunum í hondina og far út at heinta summarðáar.

1/2 hvítkál
2 nevar av summarðáum
1/2 neva av brobber
Saftin frá 1/4 til eina 1/2 sitrón
1 spsk av olju
Smakka til við salt

Steik hakka hvítkál á pannuni saman við hinum. Eigur tú ikki brobber, kanst tú brúka timian ístaðin. Men brúka tá bara heilt lítið. Smakka til við salti.

Er gott afturvið øðrum mati, men eg kann gott finna uppá at eta tað sum tað er.

