



Matgerð

HVUSSU SMAKKA FØROYAR

Vælkomin til seinasta part í greinarøðini um smakkin av Føroyum. Framman undan hava vit skrivað um smæru, summardáar, bótarurt, krøkju, arva, notir og hvannir

TIÓÐHILD PATURSSON

Ætlanin var at steðga har, men ein av síðstu døgnum Kunningarstovan hevði opið, stóð Anna Malan, sum ikki einaferð og spældi í køkinum. Úrslitið bleiv ein heilt fantastisk kervilkøka. Tí leggja vit hesa seinasta greinina afturat røðini. Ja, hesuferð skriva vit um »urtakervil«.

Tað var eitt hart summar, men eitt stuttligt summar. Nógvar plantur blivu heintaðar og nógv blivu etnar. Tær smakkaðu ymiskt. Summar væl, aðrar minni væl. Nakrar av

góðu uppskriftunum deildu vit við tykkum, og aðrar endaðu beint í ruskspannini – uppskriftirnar altso, ikki maturin. TAÐ hevði verið spill; Og spill er spell!

Nógv hava spurt um vit ikki kunnu savna saman allar (tær góðu) uppskriftirnar í ein bókling. Tað kann henda at vit gera tað einaferð í framtíðini, men fyrst og fremst ætla vit at stremba fram ímóti at kunna borðreiða við nøkrum av uppskriftunum á Kunningarstovuni í komandi ár.

Vit eru farnar í holt við at leggja komandi (mat)árið tilrættis, og hóast hugskotini enn eri fleiri enn kapasiteturin strekkjur til, so eru vit við

at koma á mál við matætlanini. Í maj 2016 opna vit aftur, og tá er ætlanin at planturnar í Nólsoy skulu eiga ein sera sjónligan (og smakkiligan) part í matgerðini.

Longu í ár brúktu vit sumt av tí sum Anna Malan fann uppá ella sum omma Disa lærði hana. Millum annað brúktu vit notir í tertum, ístaðin fyri spinat, vit gjørdu notupesto og arvapesto og eisini serveraðu vit notu-te. Men tað absolutt best umtókta í ár var kervilssukuri. Vaflur við súrróma blivu drússaðar við kervilssukuri – áh, nú fór eg at munga; men eg man í summar hava etið nokk vaflur fyri alt árið í ár.

Kervilssukur

At gera kervilssukur er ein máti at varveita smakkin av kervili. Tú skalt brúka umleið 1/3 kervil og 2/3 sukur. Blanda hesi væl saman í eini hvirlu. Tað er gott at turka sukuri í ovnum eina løtu, so heldur tað sær longri. Turka á lágum hita. Um sukuri er klumpur tá ið tú hevur turka tað í ovnum, so kanst tú koyra tað í hvirluna enn eina ferð, fyri at fáa tað sundur.

Sum áður nevt smakkar kervilssukur ótrúliga væl útyvir súrróma, antin á vaflur/pannikøkur ella á nýbakað breyð. Og tað sær eisini so vakurt út, tí kervilssukur er skyggjandi grønt. Goym í eini krukku við lufttøttum loki.

TIPS!: Kervilssukur er ordiliga gott í te.

Tað satar samstundis við at tað gevur ein deiligan anis-smakk.



Kervilmarrengskøka

Hendan køkan er altso heilt fantastisk, og eg má syrgja fyri at Anna Malan kemur til arbeiðis á Kunningarstovuni annan hvønn dag komandi summar, bara so at vit ALTÍÐ kunnu eiga hesa køkuna inni. Hon er ógvuliga lætt at gera, og líkist í so máta nógvi eini vanligari føroyskari 'bindiklubbakøku'. Men kervilssukurið í marrengsinum tekur annars simplu samansetingina til heilt nýggjar hæddir.