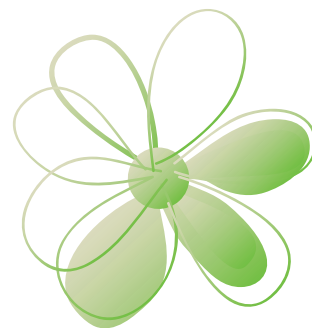




Matgerð

SUMMARLIGAR OG VETRAR- LIGAR PERUR



Vit vóru ávegis heim frá barnagarðinum. Men tað var so heitt, so vit settu okkum eina løtu við eitt av mongu springvøtnunum her í Lund, og ótu eina peru í part. Ein búgvín saftin og køld pera er fantastisk slíkar seinsummardagar sum hendan. Ímeðan vit sita har við springvatnið og hugna okkum, eg og dótturin, fáir eg eitt sms

TJÓÐHILD PATURSSON

Tað er sjálvdan at eg fáir sms. Serliga nú á døgum, tá ið stórsti parturin av samskiptinum við tey har heima er yvir messanger: so eg gerist forvitin. Ímeðan Ýr er í ferð við at lata eg úr skóm og sokkum fyri at svara sær tærnar niðri í springvatninum, snýki eg meg at lúra at sms'num:

Vegna veður avlýsir Jósúp túrin kl 22.00 av Havnini og kl 22.20 út Nólsoy í kvøld.

Og eg sum ætlaði at skriva eina uppskrift um ís! Man veturin í Føroyum longu vera komin? Um so er, so er ikki annað at gerast, enn at gleðast um alt tað hugnaliga sum veturin eisini berur við sær.

T.d. eru veðurføstu vetrardagarnir úti í Nólsoy nakrir av teimum mest hugnligu, tí tað er so sjálvdan at so stórir partur av bygðafólkinum er á oynni ein heilan dag - ein túrur oman í handilin gerst enn hugnaligari, tí tú hittir so nógv fólk. Og tað er so sjálvdan at tú (ella í øllum førum eg) við góðari samvitsku kanst sita og drekka te framman fyri stearinljósunum, í ein heilan dag.

Heppnu tit, um veturin longu er komin. Stearinljós, suppa, te, kanel og alt møguligt annað hugnaligt. Eg fari at munga. Hvussu man vetrarmatur smakka her í skánsku seinsummarsólini? Tað má roynast! – Saftigu perurnar, sum eftir eru í



frugtposanum verða umgjørðar til vetrarmat!

Bakaðar vetrarperur í seinsummarsól ella í vetrarstormi

– til 2-4 fólk

2 perur
100 gr av marsipan (sí uppskrift, ella keyp liðugt gjørt)
1 lítlan neva av hasselnøtum
Kanel, kardemummu, Kokosolju/
Smør og ahornsírop
Møguliga sitrón ella súrróma

Set ovnin á 200 hitastig. Sker perurnar í tvey og sker kjarnuna innanúr. Legg tær í eitt eldfast fat, skalið niðureftir. Koyr eitt lag av marsipan útyvir hvørja peru. Drússa við hasselnøtum, kanel og kardemummu. Koyr uml 1/2 tsk av kokosolju á hvørja peruhálvu og eittsindur av ahornsíroppi.

Baka í á leið 30 min.

Ragna kom framvið at vitja í dag. Hon slapp at royna perurnar (Ja, tað

eru hennara hendur á myndunum. Hon veit at prísurin fyri at sleppa at vera royndar-etari, er at eg sleppi at taka myndir ímeðan). – Tær smakka... nokso vetraligar... næstan jólaligar... Segði Ragna ivandi, ímeðan vit sótu uttan fyri í enn fullblómandi urtagarðinum í suður Svøríki. – Eg veit, svaraði eg, men Jósúp sigldi ikki í gjár, vegna vegur. Hevði tað verði onkur annar enn Ragna, so høvdu tey nokk ikki skilt svarið, men Ragna hevur búð í nógv ár í Nólsoy, so hon svaraði bara. Kanska tað verður meira summarligt við sitron? Eg fór inn eftir sitrón, og jú, eittsindur

