



Matgerð

GYLT MJÓLK, STEARINLJÓS OG GERANDIS- SAMRØÐUR

Nú gerst bara myrkari, í ein heilan mánaða afturat. Myrkari og myrkari.

TIÓÐHILD PATURSSON

Men mær dámar væl myrkrið, trívist við tí; og tað er nakað um tað, at tá ið tað er so myrkt sum nú, so virðismeta vit betur ljósið.

Eg minnst sum skúlagenta at fara í skúla um morgunin í myrkri og at ganga heim, eisini í myrkri. Tíbetur havi eg nú møguleika fyri at stýra mínum egna gerandisdegi meira, og kann vera úti teir fáu ljóstímarnar sum hóast alt eru, heldur at sita inni í eini trongari og myrkari skúlastovu. Tað ger at eg eri betur fyrireika til tað langa myrka kvøldið fyri framman. Dugi betur at njóta tað.

Eitt er hasin kontrasturin og tann nýggja virðismetingin av ljósinum, men tað ið mær dámar allar best við myrkrinum er hugnin.

Líka so nógv sum eg elski langar ljósar summarnætur, sum draga meg langt inn í náttina áðrenn svøvnurin tekur við, so elski eg myrku seinnapartarnar og tey myrku vetrarkvøldini. Stearinljós, fótabað og okkurt vermandi at drekka.

Hvussu ber tað til, at eg seinasta vetur nakrantíð kundi leingjast aftur til summarið? Nei nú myrkrið endiliga er komið eftir eitt langt



Lat børnini hjálpa til. Nógv smakkar betur, um tú sjálv hevur verið við til at gjørt tað.

summar, so dugi eg ikki at ímynda mær, at eg nakrantíð aftur fari at leingjast eftir longu ljósu summarnætrunum – eg veit, hetta broytist, og tað er gott. Gott at kunna leingjast og gleða seg.

Men júst nú, vil eg bara gleðast um og njóta, at tey myrku kvøldini endiliga eru komin. Tí tað er sumt, sum bara riggar betur í myrkri – reyðvín, stearinljós, hosur, fótabað og so gylt mjólk sjálvsagt.

Gylt mjólk

Tað er okkurt serliga fantastiskt við hesi gyltu mjólkini. Hon er søt og uggandi í myrkrinum. Vermur meg

innanifrú í kuldinum. Kuldin sum hóast alla bjálvingina í nýggjum húsum, ALTÍÐ onkusvegna fær snýkt seg innum húsaveggirnar og innum holdið. Gylta mjólkini fær meg at sova (eyka) væl um náttina. Ja, hon er møguliga ein av hasum mat-sermoniunum, sum eg skrivaði um í seinasta blaði. Ein mat-sermoni sum førur meg úr einum stað í annað. Úr gerandisdegnum og móti náttini, seingini og dýnuni.

Hon, saman við tendraðum stearinljósum, er eisini eitt deiligt høvi at seta seg stillisliga niður at prátta við barnið/børnini. Tað er sum um at angin frá gyltu mjólkini og hitin í

hondunum frá koppinum, í eina løtu fáa okkum at gloyma at tað finnst Ípaddar, telefonir og teldur. Ein lítla løtu í einum annars rokaligum degi, fáa vit frið, og bara eru.

Tað ber til at krydda mjólkina hvørja einstøku ferðina. Til ein dl skal tú nýta eitt knips av kanel, eitt knips av gurkmaju, eitt knips kardamummu og eina hálva teskeið av hunangi.

Men mær dámar betur at blanda kryddini saman frammanundan, so er einki hóvasták tá ið mjólkini skal gerast.

Til gyltu kryddblandingina skalt tú nýta:

Til á leið 15 koppar

- 3 tsk av malnari gurkmaju
- 3 tsk av malnum kanel
- 2 tsk av malnari kardamummu
- eittsindur av muskatnøt (eg plagi at ríva einar 20 ferðir av eini nøt)

Blanda saman og goym í eini luft-tættari krukku. Tað er ymiskt hvussu nógv muskatnøt fólk leggja í, so koyr ikki ov nógv í beinanvegin. Royn teg fram.



Eitt vetrarkvøld. Hóast tað reit teoretiskt møguliga enn er heyst, so kennist tað sum um at veturin longu er

