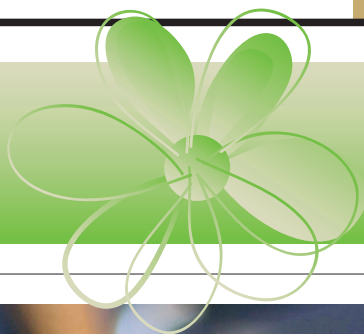




Summi leggja ekki í muskatnöt, so royn fyrst eittsindur og koyr meira muskatnöt í seinni um tú leggur í.

Rætting til seinasta blað:

Av eini ella aðrari orsök er nógðin av mjøli ekki komin við í uppskriftina til pitsadeiggj. Í uppskriftini skulu brúkast 300 gram av mjøli, og eigur hon at síggja soleiðis út:

Pitsadeiggj

- Til tvær pitsa

Pitsadeiggj er ein søga fyri seg. Eg havi roynt nógvar ymiskar útgávur, men hendan er tann mær higartil dámar best – ein góð samanrenning av at vera løtt at gera og lekkur at eta.

- 4 gram av ger
- 2 dl av vatni
- 1 msk av olivenolju
- 1 tsk av salti
- 1 tsk av sukuri
- 300 gram av hveitimjøli (tað ber væl til at blanda ein part av fullkornsmjøli uppí)

Rør fyrst gerið út í vatnið, og rør síðani restina í. Deiggið skal bara rørast væl saman, tað er ekki neyðugt at elta (eg veit, ein háðan av teirri ‘veruligu’ ítalsku pitsuni – men tað er nú bara ein realitetur at eg aloftast ekki havi meira enn eina hond at gera mat við – Uh! Matur tú kanst gera við einari hond - tað má eg eisini fara at skriva um onkuntíð!). Lat ganga í 45 min. Koyr síðani deiggið út á eitt borð við mjøli og forma tveir bóltar. Legg teir í plastfolie at ganga í 15 minuttir afturat. Síðani er klárt. Rulla út. So tunt sum gjørligt. Fyll innihald á, og bakað við so høgum hita sum til ber, gjarna niðast í ovninum og á eini bakiplátu sum er brennandi heit (bakipappír undir – sjálvsagt). Tað gongur við rúkandi ferð, so ansa eftir ekki at bakað ov leingi. Fylg við.

Tú kanst sjálvsagt mala tíni egnu krydd, ella bruka ein mortara til at knúsa tey – og gert tú tað, so øvundi eg tær, og gleði meg at blíva bjóða til gylta mjólk heima hjá tær. Til okkum onnur menniskjaligu, so riggar tað eisini heilt fínt at brúka kanel og kardamummu sum er mald framm-anundan – lat bara vera við at royna hitt nýmalda, so veist tú ekki hvat tú saknar.

Til gyltu mjólkina skalt tú nýta:

- Pr persón
- 1 (ella fleiri) tendraði stearinljós
 - 1/2 tsk av krydd blandingini
 - 1/2 tsk av hunangi
 - 1 dl av mjólk

– Mær dámar best at brúka mandlu-mjólk ella havramjólk. Men brúka tað mjólkina tær dámar best, og royn so ymiskar aðrar eisini, tí tær gera mun fyri smakkin og kensluna av gyltu mjólkini. Mandlumjólk leggur ein góðan mildan marsipan smakk afturat.

Tendra stearinljósið. Blanda mjólk, krydd og hugnang í eini grýtu og hita varðisliga. Servera afturvið stearinljósi í myrkrinum, góðum fólki og góðari samrøðu og/ella einum heitum fótabað. Og so beint í



Fersk krydd smakka og lukta av nógva meira enn gomul krydd. So hygg á pakkan áðr-enn tú keypur. Onkuntíð hava kryddini staðið alt ov leingi í handilshyllunum.

song ella undir dýnuna at verma seg, og gleðast um, at tað um vetur-in er sosialt heilt í lagi at fara at sova áðrenn klokkan hevur nátt at bliva nýggju.

PREIÐ

Um tú vilt hava mjólkina eyka vermandi, so kanst tú koyra eitt lítið knips av cayennu pipari ella chili í.

Ymisku luktirnir í kryddinum hvørva so hvørt sum kryddið verður gamalt. So eigur tú bara gamla kardemummu frá í fjørð, so kanst tú gleða teg til at keypa nýggja. Ikki keypa meira enn tú klárar at brúka.



Goym kryddblandingina í einum lufttøttum ílati.