



Matgerð

EIN ØÐRVÍSI KARAMELLA

– Dadlumella: »Eg eri slettis ekki sum hinar! Eg eri HEILT serlig!«

TIÓÐHILD PATURSSON

Tað er so moderna í dag at ekki eta sukur, ekki drekka mjólk, ekki eta kjöt, ekki eta hveiti, ekki... ja, alt mögu- ligt afturat. Men hefur tú nakrantíð hugsað um hví vit gera tey matvalini vit gera?

Vel eitt:

- Caffé latte
- Urtate
- Coca cola
- Øl
- Svart kaffi

Hví valdi tú tað tú valdi? Smakkur er óivað ein partur. Men smakkur er eisini vani. Hvørjar aðrar orsökir kunnu vera aftanfyrir títt val?



Mitt barn merkir ekki munin á hesum karamellunum, og hinum vanligu - um tær ekki eru í somu skál, væl at merkja

Hugsa um hetta:

Keypa vit klæðir bara fyri at vera heit, ella møguliga eisini fyri at útrykkja tað vit vilja útrykkja? Er tað møguliga eisini ein máti hjá okkum at royna at stýra hvussu umheimurin sær okkum; ein roynd ið at skapa okkum ein samleika? Og hvussu við mati? Eru matval møguliga, í nógv størri mun enn vit eru varug við, eisini ein máti at skapa samleika?

– Ja, tað eri eg í øllum førum abso- lutt sannførd um!

Tí havi eg altíð so deildar kenslur um allar hesar »SUNNU« matupp- skriftirnar. Daddlukúlur, eggleysar omelettir, køkur uttan gluten og sukur, o.s.fr... Á einu síðuni, so vil eg fegin vera sunn og orka at gera alt tað eg vil. Eg vil fegin sleppa undan vælferðarsjúkum og vil at mítt barn skal vaksa upp uttan teir trupuleikar sum kunnu standast av at eta ósunt. Ja, okkurt stað vil eg nokk fegin vera handan »sunna gudinnar«, sum er vorðin so moderna. MEN, í mínum høvdi mala altíð spurningarnir, um hvørjar veruligu orsøkirnar eru til, at eg tiltrekkist av hesum »sunna«. Kann tað hava nakað (ella alt) at gera við hvør eg vil vera, ella hvussu eg vil at onnur síggja meg? Og hvat hendur so tá ið eg »misseydnist« at liva upp til hetta idealið? – Uppá sama máta sum at klæðnaskápið, hóast nógvu innkeypini, ofta ekki strekkjur heilt til, og at tú altíð endar í ullintum undirbuksum (ok, tað er nokk bara eg) heldur enn kjóla og nylonsokkum, sum egentliga er tað tú »vil«, so enda tankarnir um ein heilsusaman kost við nógvum grønmoti ofta í luft- kastellum av pasta við tomatós. Og hvat ger hetta við okkum? Og hvat við teimum sum ongantið hava møguleika (peningaliga ella í orku) at royna? Ja, í hvønn mun er hetta sunna rákið nýggi mátin at vísa okk-

ara status í samfelagnum? – Og vil eg veruliga vera partur av hesum? Vilt tú?

... men hvat er so alternativíð? Skulu vit eta ósunt fyri ekki at stuðla komersiella status-trendinum: »Sunnheit«?

Eg klári ekki at blíva klók uppá hetta. Tað er sum um er høvdið longu fari undir. Og hvat er so at gera? Ja, eg má nokk bara njóta at í eina løtu vera blendandi øðrvísi - líka sum øll hini.

Ja, her koma mínar dadlukara- mellur.

Ein øðrvísi karamella – Dadlumella

Eg havi skrivað um hesar karamell- urnar einaferð fyrr. Tað var í einum bloggi á kvinnu. Men eg haldi ekki at tað gera nakað, tí nú eru aftur jól, og møguliga hugskotið kann røkka út til eittsindur fleiri hesuferð. Tað besta við hesum karamellunum? Ja, eg veit ekki heil hvat tað er... smakkurin, konsistensurin, kenslan, hugnin... ella møguliga tað at tær eru so lættar at gera. Einku heitt sukur sum barna- fingrar kunnu brenna seg av; eini við at bíða eftir at konsistensurin er heilt perfektur, fyri síðani at hava tikið feil og muga smelta alt aftur. Nei! Hesar karamellurnar eru tær absolutt lættastu eg nakrantíð havi gjørt.

Til uml 40 karamellur skalt tú brúka:

- 400 gr dadlur (Bleytar)
- 2 spsk av mandlusmøri
- 1-2 nips av vanlijupulvuri
- 1-2 nips av salti + meir at pynta við

Koyr alt tilfarið í eina hvirlu og blenda væl. Skava niður av síðunum nakrar ferðir og hvirla síðani aftur. Tá ið alt er væl blanda saman, uttan ov nógvur (ella ongar) klumpar, leggur tú karamellu-deiggið á eitt bakipappír. Folda bakipappírið útyvir og brúka



Minnst til at dadlu-karamellur, júst sum aðrar karamellur, eru ringar fyri tennirnar! Ansa eftir at barnið ekki sleppur at eta »sunnu« karamellurnar sum var tað vanligur matur. Tí tað er lætt at hugsa at tað sum (møguliga) er sunnari enn okkurt ósunt, er vanligur matur, men tað er tað ekki. Karamellur eru karamellur

nú eina kakurullu (ella eina fløsku) til at rulla karamelludeiggið út. Rulla til tað er uml 1 cm tunt. Sker í bitar. Við knívinum ber nú eisini til at skera brukta bakipappírið í pettir og pakka karamellurnar inn í bakipappírspettini - matpakkapappír

riggar eisini væl.

Eg veit ekki hvussu leingi kara- mellurnar halda sær, tí tær hvørva altíð so skjótt. Eg goymi mínar í kuldaskápinum og havi havt tær har í 2 vikur uttan trupuleikar.