

Regin ger bróstsukur



Havnarmanninum Regini Joensen dámar væl at gera bróstsukur. Á myndini síggja vit hann mýkja kókaða tilfarið. Síðan verður kølt av og klipt í hóskandi støddir.

Tann prosessin krevur at tú hefur ein stóran seym ella okkurt, sum heldur, tí nógv stendur á.

Regin hevur skrúvað eitt borðbein á ein bjálka. Bjálkan festur hann við tveimum tvingum á durakarmin. Hetta riggar sera væl, fortelur hann.

Vit kunnu heilsa og siga, at tað liggur væl fyri hjá honum at gera bróstsukur. Tey smakka sera væl.



Glaserað súrepli

Tey, sum eru komin nakað til árs, munnu minnst lekru, glaseraðu súreplini, sum vóru at fáa í Ullvøruhúsinum í Havn upp undir jól.

Á netinum finnast nógvar uppskriftir at gera hesi leskiligu súrepli. Summar av uppskriftunum brúka vatn, sukur og eddik. Sjálv dámar mær best tær, sum ikki hava vatn í. Tað er lættari at fáast við og úrslitið verður vakrari.

