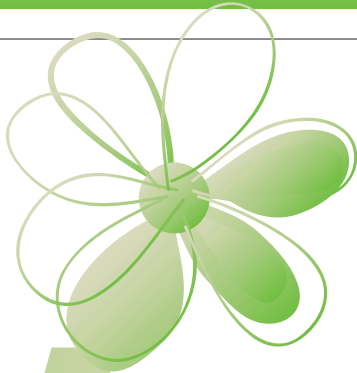




Matgerð



SALTAÐA JÓLAGÁVU- BJARGINGIN

– Hvørja sitrón vilt tú pressa?



Ein vøkur, vælsmakandi, heimagjörd, løtt og hugnalig jólagáva

TIÐHILD PATURSSON

Hvat vilt tú heldur hetta vikuskiftið? Renna runt sum eitt ørt úr handli í handli, kenna jóla-stressið og jólapressið snýkja seg inn yvir teg; ella møguliga heldur vera heima og skera og pressa sitrónir til hesa skjótu løttu heimagjørdu jólagávuna? Ja, hvørja sitrón vilt tú pressa?

Eg haldi meg vera rættuliga hepna, tí tey allar flestu, eg eri góð við, vilja heldur hava »jólagávur ið vera uppi« enn ting. Hetta merkir, at eg næstan sleppi undan at ganga

í handlar (annað enn ein túr í ein mat-vøruhandil) um jólini, og heldur kann hugna mær heima við at gera tað ið mær dámar allar best – gera mat. Saltaðar sitrónir er ein sovorðin gáva. – Møguliga ikki ovast á ynskilistanum hjá 3 ára gomlu dóttirini, men perfekt til matelskandi mostrina, ið eigur alt (nú er at vóna, at matelskandi most-urin ikki lesur hetta).

Saltaðar sitrónir

Hendan uppskriftin er til eitt ílat ið tekur ein litur. Men tú kanst sjálvsagt gera meira ella minni – alt eftir hvørji ílót tú eigur. Eg havi gjørt mínar sitrónir í ílót við patentlási, men tað ber væl til at vaska eina gamla súlti-toyskrukku og brúka hana í staðin. Minnst til at vaksa ílatið, væl áðrenn tú fert í gongd, og gjarna skolda við kókandi heitum vatni.

Til eitt eitt-liturs-ílat skalt tú brúka

- 6-10 vistfrøðiligar sitrónir (alt eftir støddini á sitrónunum)
- Uml 5 matskeiðir av grovum salti
- Vatn sum er kókað og síðani kólnað aftur

Vaska sitrónirnar. Sker ein kross niður í sitróninar, næstan heilt niður ígjøgnum. Koyr eina tsk. av salti í hvørja sitrón. Koyr eisini eina tsk av salti í botnin á ílatinum. Koyr síðani sitrónirnar niður í ílatið við krossinum niðureftir. Pakka tær tætt og



Ein jólagáva í køliskápinum sum bíðar eftir at jólini koma

kroyst tær eitt sindur, so eitt sindur av saftini rennur úr. Koyr sitrónir í, til ílatið er fult. Stoyt síðani vatnið út vir sitrónirnar, soleiðis at tær eru undir í lakanum. Lat standa í rúmshita í uml. 3 dagar, vend og rist ílatið nakrar ferðir um dagin. Hareftir verða tær settar í kuldaskápið. Sitrónirnar eru klárar at brúka, tá ið tær hava staðið í uml. 3 vikur. Tær halda sær í á leið hált ár.

– Hetta er frálíkt, tí gert tú sitrónirnar í morgin, so kanst tú pakka tær inn beinanvegin. Venda og rista pakkan nakrar ferðir um dagin (hetta verður gjørt fyri teg av forvitnum jólagestum um tú leggur pakkan undir jólatræið). Tann, ið fær jólagávuna, kann seta hana beint inn í

kuldaskápið, heima, og eftir nýggjjar eru tær klárar at brúka – ein góð mat-byrjan uppá nýggja árið.

Pasta við royktum laks og saltaðum sitrónum

Saltaðar sitrónir kunnu brúkast til alt møguligt. Nú, ímeðan pápi var og vitjaði meg í Svøríki, brúkti hann tær millum annað í einum deiligum pastarætti. Hesin rætturin er so skjótur og so lættur at gera, men smakkar so væl. Tá ið eg var barn, var hesin rætturin ofta á borðinum, tá ið vit høvdu døgurðagestir. – Tá ið maturin ikki tekur meira enn 15 minuttir at gera, ja, so er meira tíð og orka til at hugna sær saman við gestunum.

Til 4 fólk skalt tú brúka

- 400 gram av sloyfu-pasta (ja, eg veit at man vanliga sigur 75 gram av pasta til hvønn, men tað passar altso ikki. Í øllum førum ikki heima hjá mær)
- 200-400 gram av royktum laks (alt eftir hvussu væl tær dámar roykta smakkin)
- 4 dl av róma
- 1 saltaða sitrón (ella tvær smáar)
- 1 spsk av reyðum piparkornum
- 200 gram av smáðum tomatum

Kóka pasta eftir vegleiðingini á pakkanum. Ímeðan pasta kókar gert tú sósina. Hita róman í eini pannu saman við helvtini av reyðu piparkornunum. Pressa saltaða sitrónina niður í róman, sker hana síðani í pettir (ja, við skali og øllum) og koyr eisini tað í romasósina. Lat nú sitrónróman smákóka til hann tjúknar (uml 5-10 min). Sker roykta laksin í bitar. Hita síðani laksin og tomatirnar í romasósini, i uml 5 minuttir. Nú átti pastaðin at verið klár, og tá ið tú hevur vent pastaini í romasósini, ja, so er eisini døgurðin klárur.



Pastarætturin hjá pápa. Klárur eftir 15 minuttum. Góður til eitt av kvöldunum undan jólum. Hevur tú ikki saltaðar sitrónir, so ber væl til at brúka eina feska; brúka bæði saftina og skalið