



Soleiðis brúkar tú saltaðu sitrónirnar

Tað er serliga skalið av saltaðu sitrónunum ið verður brúkt. Saltið dregur alt tað beiska úr sitrusskalinum, so eisini tann hvíti parturin av skalinum kann brúkast. Sjálvt kjøtið er ógvuliga salt, men kann brúkast um tú annars ikki saltar matin. Royn tildømis pastarættin hjá pápa, við royktum laks og saltaðum sitrónum - pápi er ikki pastamaður, men hesin rætturin er so mikið góður, at pápi hevur servera hann fyri gestum so leingi eg minnst.

Preið:

Tað ber væl til at salta aðrar sitrusfruktir enn sitrónir. So um tú eftir jól hevur nakrar appelsinir ið eru um at fara fyri skeytið, so er bara at salta. Eg havi ikki sjálv roynt at salta appelsinir (enn). Men eg havi sæð nógvar uppskriftir á netinum. Leita tær fram eina góða - tað er møguligt at tað skal meira salt í enn til sitrónirnar, tí at hjá sitrónunum hjálpir sitrónsaftin til í konserveringini. Ein blanding av salti og sukuri er eisini eitt hugskot, um tú ætlar tær at konservera søtar sitrusfruktir, tí so kann úrslitið eisini brúkast í søta køkinum.

Um vistfrøðiligar sitrusfruktir:

Tað hevur serliga stóran týðning at keypa vistfrøðiligt um tú ætlar tær at brúka skalið av sitrusfruktum - og tað ætli eg mær altíð, tí alt annað er bara byttisligt. Skalið er jú tað, ið smakkar allar mest. Sitrusfruktir, ið ikki eru vistfrøðiligar, eru ofta ógvuliga nógv sroytaðar, so nógv, at summi ráða til at vaska skalið, áðrenn tú flysir fruktina, og at vaska hendurnar aftaná.

Sitrónir klárar at verða umgjørdar til jólagávur. Tað er ótrúligt sum vedrið her í Svøríki enn er summarligt, man skuldi ikki trúð at jólini vóru í nánd. –Tað er sum um at tíðin frá í summar til nú hevur gingið so skjótt, at sjálvt ikki vedrið náddi at fylgja við