

striðnum av at gera súrdeggj sjálf/ur, og tú sleppur undan at nakar spyr, hvussu tað gongur við langommuni (altso súrdeiggj-sarvagóðsinum frá langommuni).

Og um tú miseydnast við at halda lív í tí, so er tað eingin, sum veit av tí; onkra friðarlíga nátt kanst tú sníkja teg út at jarða tað í garðinum – ella skola tað niður í vaskið. Hitt fyrra ljóðar meira óhugnaligt og átti at gjørt lívið (enn) meira spennandi.

Vansar: Verður tú tikin í at stjala, ja, so... (redaktørurin á Vikuskiftissosialinum hevur sensurerað hetta burtur). Pssst! Tað bleiv sensurerað burtur, tí at dómurin fyri at stjala súrdeiggj kann vera í so óhugnaligtur til eitt fitt og hugnaligt vikuskiftisblað.

3. Gera tað sjálf/ur

Hetta er tað, eg altíð geri, og nú eg havi gjørt tað so ofta, so er tað lætt sum einki. Men altso, meiningin er, at man ger tað einaferð, og so ansar súrdeigginum so væl, at tú ongantíð skalt byrja av nýggjum aftur

Fyrimunir: Eingin veit tað, um tú miseydnast. Tú arvar ongar bakteriar frá nakrari langommu – tað kunnu vera bæði fyrimunir og vansar við hesum. Og eingin verður ill/ur, um tað doyir – uttan møguliga tú.

Vansar: Tað krevur eittsindur av tolni. Tú hevur ongan at spyrja til ráðs, um júst titt súrdeiggj, sum heilt víst skikkar sær øðrvísi enn tað hjá grannanum (hetta er eittsindur sum við børnum, tað er sjáldan at ráð frá øðrum muna nakað upp á titt barn/súrdeiggj).

Tað ganga nakrir dagar, áðrenn tú kanst baka við tí, so tað ræður um at vera ágrýtin nóg leingi. Og síðst, men ikki minst, tað kann miseydnast, og so mást tú byrja umaftur – ella geva upp

Velur tú nummar 1, lat teg so í gummistivlarnar og regnjakkan (ella nylonsokkar og stiletir – tað tær passir best) og renn yvir nærmasta súrdeiggjánara. Spyr pent, um tú kanst fáa eittsindur burturav. Hav eina krukku við. Vænta tær ikki meira enn eina súpiskeið. Spyr hvussu tú skalt ansa eftir tí, og um tú torir, kanst tú ógvuliga vinarliga spyrja um eina góða uppskrift at byrja at baka við.

Velur tú nummar 2, far so í gummistivlarnar og regnjakkan, og koyr nylonsokkin niður yvir høvdið. Stiletirnar kanst tú hava í hondini – teir eru góðir at hava sum vernd, um so er, at alt ikki gongur sum ætlað. Best er at fara um náttina. Tak ikki meira enn eina súpiskeið.

Velur tú nummar 3, fylg so við her:

Tað finnast (minst) tveir skúlar innan súrdeiggj. Hin turri og hin váti. Mær dámar best hin váta, og

tað er hetta, mín vegleiðing byggir á. Men súrdeiggj kann skilja fólk, næstan líka so nógv sum trúgv, so um tú heldur vilt royna hin turra skúlan, so vil eg ikki standa í vegin.

Hin váti skúlin: Súrdeiggj er ikki ordiliga deiggj, men heldur leyst og tunt sum greytur. Súrdeiggj verður brúkt sum vanligt ger. Tú gert deiggj sum vanligt, men ístaðin fyri ger, so brúkar tú eittsindur av súrdeiggj. Súrdeiggj skal hava at eta og drekka javnan – tað verður næstan sum at fáa eitt kelidjór, ha? Ella kann tað setast í dvala í kuldaskápinum.

Hin turri skúlin: Súrdeiggj er deiggj – altso er tjúkt sum vanligt deiggj. Súrdeiggj verður elt upp í deiggj, tú ætlar at baka. Áðrenn tú koyrir salt í, tekur tú ein bita av deigginum (sum er nýtt deiggj + gamla súrdeiggj), og goymir tað til næstuferð. Stóru vansarnir við hesum máttinum er: At tað er ov lætt at gloyma at taka ein bita av deiggj frá, áðrenn tú hevur koyrt salt í (súrdeiggj trívist ikki væl í salti) – ella at tú heilt gloymir at taka frá.

Soleiðis gert tú súrdeiggj:

Blanda 1 súpiskeið av rugmjøli við tvær súpiskeiðir av vatni – gjarna lunkað. Lat standa í tveir dagar á køksborðinum – uttan lok. Ella onkra aðrastaðni. Okkurt stað, har tað er eittsindur heitt. Ikki á vesinum. Okkurt stað, har bakteriufloran í luftini er eitt sindur lættari at hugsa um, enn hon á vesinum. Eftir tveir dagar koyrir tú eina súpiskeið av rugmjøli í blandingina og rørir runt. Nú kanst tú koyra lok á. Lat standa yvir nátt.

Morgunin eftir eigur tú at síggja smáar bløðrur í súrdeigginum, og tað luktar (møguliga) søtt, eitt sindur av edikki og eitt sindur av øl. Tað er ymiskt, hvussu tað luktar, alt eftir júst hvat fyri bakteriar og soppasporar ráða í júst tínum súrdeggj.

Um tær ikki dámar luktin, byrja so av nýggjum, og vóna at okkurt annað búsetur seg í súrdeigginum næstuferð. Dámar tær luktin, so hevur tú fingið eitt nýtt kelidjór. Gev tí mat og drekka hvørt kvöld – tvær súpiskeiðir av rugmjøli, og tvær av vatni. Fimta dagin stoytir tú næstan alt súrdeiggj burtur – lat umleið 1-2 cm upp eftir ílatinum vera eftir. Gev tí nú mat og drekka, og lat tað standa til um kvøldið. Nú er klárt at brúka.

Orsøkin til at tú stoytir so nógv burtur, er fyri at fáa javnvág millum hvussu stórt súrdeiggj er, og hvussu nógvan mat tað fær.

Súrdeiggj kann goymast á køksborðinum, og hetta er best, um tú bakar ofta. Tá skal tað hava mat og drekka hvønn ella annan hvønn dag. Hin móguleikin er at goyma tað í kuldaskápinum. Tá



Tað bløðrar so lystiligt angar av ger (ja, Nólsoyingar skilja ikki hvat eg sipi til. Men í hesum førinum er so talan um súrdeiggj)



Brúka so fekst mjøl sum gjørligt, tá er størri sannlíkindi fyri at tað eydnast



Ger súrdeiggj í einum glasilæti – tá sæst so væl hvat hendir, og tað er stuttligt at fylgja við