



Matgerð

KNEKKBREYÐ

TJÓÐHILD PATURSSON

Tá ið svenskarar ferðast, leingjast teir eftir knekkbreyði og Kalles Kaviar – um teir væl at merkja ikki hava proviant við í kuffertinum. Kalles Kaviar fer mær nokk ongantið at dáma. Nei, lat meg heldur rætta hatta: Kalles Kaviar fari eg nokk ongantið at royna. Kalles Kaviar er forlorðin kaviar á tubu – litað og smakksett fiskaslógv. Møguliga ein góður máti at gagnnýta fiskaslógv og minka um matspillið? »Man má royna alt, annars veit man ikki um man dámar tað!«, soleiðis sigur lítlabarnið Ýr onkuntið við meg, tá ið eg haldi meg aftur frá at royna okkurt nýtt – guðviti hvør hevur lært hana at siga so?... Ja, tað sær út til, at eg noyðist at fara at royna Kalles Kaviar. Tað verður (møguliga) eina aðruferð. Knekkbreyð, harafturimóti, havi eg roynt nógvar ferðir. Bæði at eta og baka. Og hóast eg havi etið rættiliga nógv knekkbreyð, so tók tað rættiliga langa tíð, áðrenn eg heilt visti um mær dámdi tað. Og jú, eg skilji svenskarar nú. Knekkbreyð er gott.

Eg haldi, at svenskarar hava eitt heilt øðrvísið tilknýti til knekkbreyð enn flestu føroyingar. Knekkbreyð hevur altíð mint meg um:

- Millummála í barnagarðinum – ein av teimum keðiligaru.



Svensk knekkbreyð eru stór og rund, og hava eitt hol í miðuni. Eg brúkti eitt ilat til eitt fyrfatstljós at gera hol í mini

- Fólk uppá »kost« – altso sovorðin, ið eta kost heldur enn mat - fyri at gerast lættari og lekrari.
- Og tað vit eta, tá ið »ordiliga« breyðið er uppi.

Men hetta er við tíðini broytt. Eg veit ikki nær tað hendi, ella hví. Møguliga tí at svenskarar eta knekkbreyð so nógv øðrvísi enn vit. Herfyri var eg úti og át, og matstovan serveraði breyð og KNEKKBREYÐ afturvið matinum. Løgið! Svenskarar kunnu eta

knekkbreyð afturvið næstan øllum. Møguliga tí at knekkbreyðið ofta er betur enn breyðið?

Eg havi havt nógvar upptúrar og nógvar niðurtúrar, tá ið eg havi roynt at baka við súrdeiggi – so um onkur tykkara liggur inni við góðum ráðum, so eru tey vælkomín. Okkurt havi eg tó lært, bæði ígjøgnum tað, ið eydnaðist,

og ígjøgnum tað, ið misseydnaðist. Ikki nógv, men okkurt. Annað er, at onkuntið, so riggar tað bara ikki, og onkuntið, so ber ikki til at finna nakra frágreiðing. Tá er bara at byrja umaftur. Hitt er, at knekkbreyð er tað allar lættasta at baka. Í øllum førum merkist tað ikki so týðiliga aftur, um tað misseydnast. Tey eru etandi allíka væl. So lat okkum byrja við knekkbreyðunum og venda aftur til breyðið næstuferð. Tá ið vit hava eittsindur meira venjing.

Svensk rugknekkbreyð

Um morgunin tekur tú súrdeiggið úr kuldaskápinum. Stoytir alt uttan umleið 1 dl burtur, og gevur tí síðani at eta – einar 2 súpiskeiðir av vatni, og einar 2 súpiskeiðir av rugmjøli. Lat standa á køksborðinum til um kvøldið.

tat ikki ov nógvar bløðrur skulu koma í? Eg geri tað mest fyri útsjónina



Syrg fyri at hava nokk av mjøli á bordinum, tá ið tú rullar knekkbreyðini út. Rulla tey so tunt sum gjørligt