



Matgerð

FØÐINGARDAGS- RULLUR



– Hitt sosiala nervamedisinið

TIJÓHILD PATURSSON

Hóast føroyska matmentanin ikki beinleiðis hevur verður hálovað (hóast vend er við at koma í), men at tað heldur hevur verið smáflennt at føroyska matinum og skemtað um hann (t.d. um stóru grýtuna við bæði eplum, fiski og grønmeti, kóka sundur og saman og sundur aftur); ja, so kann man ikki siga annað enn, at matur er ógvuliga sentralur í okkara sosialu sambondum. Ikki at tað neyðturviliga er føroyskur matur, men onkur matur er ALTÍÐ partur av tí, at fólk hittast. – Stóru bindiklubbakøkuborðini eru eitt gott dømið.

Eg kann ikki í mínum villastu tonkum, ímynda mær eina føðingardagsveistlu uttan mat. Altso, eg meini so við, hvat skal eg so gera, um eg ikki skal eta? Tað er sum um, at allir mínir small-talk eginleikar eru bygdur rundan um mat, tað er ígjøgnum matin, at eg til slíkar veistlur byrji samrøður:

- Sum tað er langtsíðani seinast eg fekk skerpikjøt!
- Mmmh... hevur tú roynt hetta salatið? Tað er ordiliga gott.
- Kanst tú rætta mær saltið?
- Eg blívi svong bara at hyggja at øllum hesum góða matinum!
- Sum tað er spell at gerast mett!

Tí bleiv eg so kløkk tá ið ein vinkona, umborð á Atlantic Airways fyrr í

mánaðinum, greiddi frá at eingin matur verður til føðingardagsveistluna hjá henni hetta vikuskiftið. Hon hevði avgjørt at droppa matin, og ístaðin brúka peningin uppá høli, drekkivørur og tónleikin.

Okkurt stað haldi eg, at tað er nokkso kul, soleiðis at bróta frá vanligu mátanum. Men samstundis ger tað meg óróliga, sosialt óróliga, tí hvat skal eg so gera hasar fyrstu 30 minuttirnar, áðrenn fólk hava vant seg við hvørt annað. Áðrenn eg havi vant meg við nærveruna av øllum hinum?

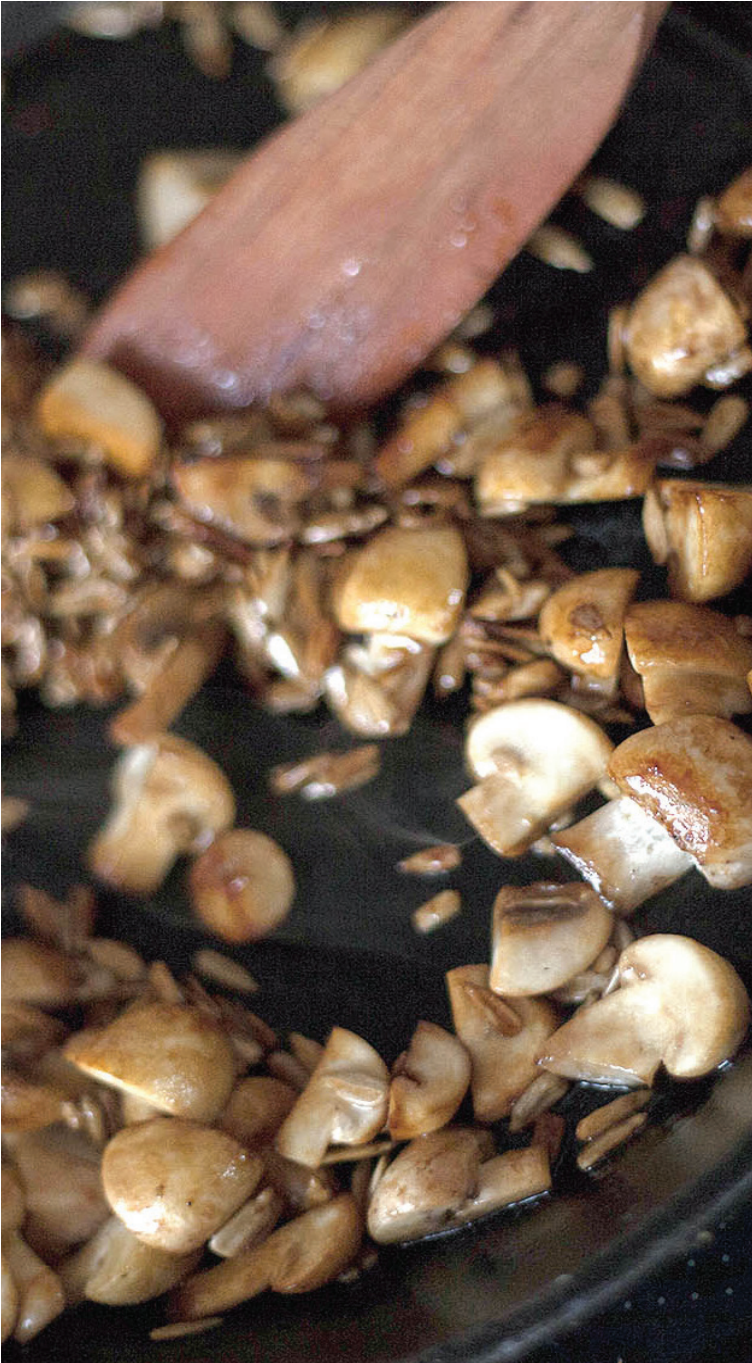
Fyrr í tíðini – og tað er ikki so langtsíðani sum summi vilja vera við – so royktu vit inni, og hetta var perfekt fyri okkum, sum ikki heilt vita hvat vit skulu gera við okkum sjálvi við byrjanina av eini veistlu. Festa sær í eina sigarett. Tað gav ró. Tað gav kensluna av at gera okkurt, og tí nýttist mær ikki at tosa so nógv – eg var jú júst í holt við at njóta mína sigarett; og um støðan enn kendist óbehagilig aftaná, ja, so var lætt at festa sær í eina afturat. Nú vit eru steðga við at roykja inni, so er tað sum, at vit kollektivt eru byrja at troystieta fyri at hava okkurt at gera, tá ið vit sita har so pent, edrú og ótilpass. – Ja, lat okkum eta, so vit ikki noyðast at tosa so nógv, nú meðan sosialu nervarnir eru uppá hitt harðasta.

Ja, man kann kanska kalla matin okkara sosiala nervamedisin? Okkurt

at hanga fast í, tá ið støðan ger teg ótilpass?

Eg spurdi vinkonu mína, um eg kundi gera henni mat til føðingardagin sum føðingardagsgávu – einki stórt, bara okkurt at smá eta av. Jú, hon

var ógvuliga fegin um hugskotið – haldi eg. Eg eri í øllum førum ógvuliga fegin um, at hon takkaði ja, tí tað fer heilt víst at gera mitt kvøld lættari. Til veistlu við fullum fati av nervamedisini – hvat kann vera betur?



Rullurnar eru eisini perfektar at hava við í matpakka

Føðingardagsrullur og sosialt nervamedisin

Til 8 rullur

Líka mikið hvussu nógvar rullur tú gert, so verða allar etnar. Til Ólavsøku plagar pápi at gera rullur sum hesar - tó við aðrari fyllu – og hvørt ár gerast vit kløkk av, hvussu nógvar rullur verða etnar. Tað er sum eingin botnur er, tá ið fólk eta rullur. Men tað merkir ikki, at tú skalt gera óendaliga nógvar. Minst til, at hetta er ábit og samrøðustartari, tað er í lagi at tað verður uppi, tá ið fólk eru komin í gongd við at práta.

- 1 pk við 8 tortilla
- 2 avokado
- 1 pk av neutralum smyrjosti
- 1/2 reyðleyk
- 250 gram av soppum
- 3 spsk av sólblómukjarnum
- 1 spsk av soja
- 1 bunti av basilikum
- rukkula - keyp ein pakka, tað er ríkiligt
- oliven olju

Sker sopparnar í bitar og steik teir á eini pannu í olivenolju - ella smøri, ella tí tær dámar best. Tá ið sopparnir hava fingið lit, stroyir tú sólblómukjarnirnar og soja útyvir og steikir eina løtu afturat. Set til síðis. Sker reyðleykin smátt og hakka basilikumidið. Hita eina tortilla lætt á eini pannu, ella heilt stutt í ovninum. Ikki ov leingi, tí annars verður hon hørð. Smyr við smyrjosti, legg eina kvarta avokado í og soppar og sólblómukjarnir. Stroy reyðleyk og basilikum útyvir og at enda eittisindur av rukkula. Rulla saman. Tað er smart at gera rullurnar um morgunin, um tú skalt servera tær um kvøldið, tað er sum, at tær rigga betur, tá ið tær hava ligið í kuldaskápinum í nakrar tímar. Tá ið tær skulu serverast skerur tú tær í 2 cm breiðar flýsar. Klárt. Nú hava fólk okkurt at halda í hondini, meðan fyrstu sosialu nervarnir renna av.