



Matgerð

MYNDIR: TÍÓBHILD P

SVENSKAR SEMLOAR

– Eg havi ongantíð etið so nógvan føroyskan mat, sum tá ið eg búði uttanlands! Og ongantíð etið so nógvan svenskan mat, sum tá ið eg flutti aftur til Føroya...

TÍÓBHILD PATURSSON

Eg havi ongantíð etið so nógvan føroyskan mat, sum tá ið eg búði uttanlands! Ja, hetta kunnu nógvir føroyskir (fyrirverandi) útiseta seg aftur í. Hvat er tað, sum ger, at vit so innarlaga ynskja, at gongirnar á Oyrasundi lukta av røstum kjøti, og at køksskápin andá út ein gjøgnumborðandi lukt/anga av turrum fiski? Er tað ein máti at markera okkara øki – sum frensar, ið spreidda ein ótolandi lukt á alt tað, teir meta vera sítt – ella vilja gera sítt. Ella er tað identitetsskapan? Gera vit føroyingar tað sama sum summir aðrir tilflytarar, og hanga okkum so fast í mat, siðir og hugsanir í móðurlandinum, at



vit gerast meira »føroysk« enn tey, ið eru eftir har heima?

Ella møguliga er tað eitt slag av nostalgiskum longslí? – Kanska ein blanding av øllum trimum.

Í øllum førum haldi eg, at tað er stuttligt; bæði tí at okkara matur luktar serliga løgið, og tí at vit ofta tosa so illa um aðrar tilflytarar, sum taka sínar siðir við til nýggju heimlandini.

Hvussu er og ikki, so fór eg at hugsa um hetta, nú tað aftur

stundar ímóti føstulávint. Eg minnst, tá ið eg í fjør fekk alt felagið **Lundens Emeritus** á vitjan í Nólsoy – tað eru nøkur okkara, sum fyrr búðu í Lund í Svøríki, men sum nú eru heimafturflutt til Føroya. Aftaná at vit høvdu etið okkum ígjøgnum eitt heilt fjall av »semlum«, minnst eg at eg segði: »Eg havi ongantíð etið so nógvur semlur, sum eftir at eg flutti heimaftur til Føroya«. Og tey hildu øll við mær.

Síðani tosaðu vit um »fyrstu ferð«, ja fyrstu ferð vit royndu eina semlu – og um tað stóra skuffilsí tað hevði verið. Tí at dáma semlur er nokk nakað, ið man lærir. Vit í Føroyum eru von við smágroteskar føstulávintsbollar, við sjokolátaglasuri, kremi, møguliga róma, og helst eitt sindur av



súltutoyi í eisini, ella hinar við rosinum, sum eita jólabollar á jolum og føstulávintsbollar til føstulávint. Nei, tað er einki undur í, at vit fyrst høvdu torført við at skilja svensku semlurnar – sum føstulávintsbollin har eitur. Ein lættur, luftigur kardamummubolli, við marsipan og róma – ógvuliga tamt, ógvuliga róligt og ógvuliga »lagom« – sum svenskarar. Men ÁH, so gott tá ið man fyrst fær smakkin fyri tí! Lagom er eitt svenskt orð, sum vit sum hava búð í Svøríki, sakna líka illa sum semlur. Tað merkir »tilpass«, men eisini so nógv meira. Tað er sum um at øll fólkasálin »Svøríki« livir í orðinum »lagom«.

Fyri at mótviga øllum tí ræsta luktinum á oyrasundi, haldi eg, at eg fari at seta mær fyri at umboða semluna í Føroyum, tað má vera javnvág millum tað vit flyta inn, og og tað vit flyta út.

Eg veit at eg seinast skrivaði, at nú skuldi alt hetta føðingardags-skrivaríið vera liðugt, men samstundis setti eg mær eisini sum mál at finna fram til mína føstu føðingardagskøku áðrenn eg varð 30 ár. Hetta kann hervið strikast av mínum »at gera áðrenn eg verði 30 ár«-lista.

Semla, tú ert komin fyri at vera. Ver vælkomin.

Lundens Emeritus, eg fari at sakna tykkum í ár, men eg sendi tykkum øllum nakrar semlur við

postinum úr Lund – um rómin er vorðin súrur tá ið tær koma fram, ja so mugu tit bara baka nakrar sjálvi, uppskriftin er viðheft.

Semlur

18 stk

Tað er svenska Leila Lindholm sum eigur upprunan til hesa uppskriftina, og hon er eisini á finna á henna heimasíðu. Hendan útgávan er tó broytt eitt lítið sindur – flestu semlu-uppskriftir líkjast nóg – tað er jú bara ein bleytur kardamummubolli. Hevur tú eina góða uppskrift uppá bollar, sum tú plagar at brúka? Onkrar luftigar og lættar? Ja, so kanst tú saktans brúka tað uppskriftina heldur enn hesa – minnst bara til at koyra nógva kardamummu í! Tað smakkar heilt víst best um tú brúkar kardamummukjarnir og knúsir tær, heldur enn at brúka pulvur. Um tú brúkar pulvur, so eru 2 tsk nokk.

Tilfar til bollarnar:

- 50 gram av ger
- 3 dl av mjólk (lunkað)
- 1 tsk av salti
- 150 gram av smøri
- 1 spsk av kardamummukjarnir
- 1 dl av sukuri
- 2 egg
- uml. 700 gram av hveitimjøl

Upploys gerið í lunkaðu mjólkini. Knús kardamummurnar í einum

