



Matgerð

RULLA PÁSKAREGG, SJOKOLÁTA PÁSKAREGG

– Ella lat vera við at rulla tey, og et tey ístaðin

TIÓÐHILD PATURSSON

Rulla páskaregg, rulla páskaregg, rulla reyð, rulla blá – við sjokoláta omaná (og innan í). Ja, eg fann ongan lit sum rímaði við innan í...

Heldur eitt lítið páskaregg, fyllt við sjokolátu, nøtum, marsipan og øðrum góðum, enn eitt stórt innantómt, uttan nakran stórvegis sjokolátaskmak! Dótturin er ikki samd, hon vil hava eitt stórt! Verður hon nakrantíð klókari?

Í seinastu viku skrivaði eg um mína fyrstu sjokolátaroynd, fyri nú trimum árum síðani, og um hvussu hendan var byrjanin til eitt langt forelskils. Men eisini um trupuleikan við at fáa heilt røttu munnkensluna í heimagjørdu sjokolátuna. Til nú havi eg sligið meg til tols við hendan veikleikan. Men hesa vikuna rendi eg meg inn í trupuleikan, sum var byrjanin til loysnina – eg skuldi gera

páskaregg... og tá ber ikki til at sjokolátan eftir eitt døgð verður bleyt og kornutt, ha?

Ofta kann eg vera eitt sindur sløsut, eg minnst mínar karakterbøkur úr fólkskúlanum: Góðir og/ella hampuligir karakterir í øllum fakum – men fyri røkisskap! Ja, lat okkum bara siga, at tað er ikki mín sterka síða. Ella hvat, møguliga er tað mín sterkasta og veikasta síða samstundis. Tað er sum um, at mitt fokus ofta verður so fokuserað, at eg ikki siggi nakað annað rundan um meg. Tað sum er undir míni linsu beint NÚ fær alt mitt uppmærksmið, og hitt rundanum má bíða – og ja, fellur ofta í órøkt. Í gjár var tað sjokolátan, ið fekk mitt fokus:

– Hakka, hakka, smelta, smelta, røra, røra, mála hita, hita eittsindur meira, køla, mála, røra. Og alla tíðina gera smáir dryppitestir, fyri at vita hvussu standurin á sjokolátuni var nú. Nevndi eg, at hetta var mitt um náttina? Eg kundi gott hugsað mær at verið

mínir grannar í gjár. Ja, guðviti hvat teir hava hildið, at eg havi bryggjað. Ella drukkið. Siti uppi á miðjari nátt, út á trappuna at røra í skálina hvønn fimta minutt.

Men eg kom á mál, og tað er torført at lýsa innaru gleðina av at verða komin á mál við nøkrum, sum hevur ligið aftanfyrri í tilvitskuni so leingi. Perfekta sjokoláta, vælkominn fram í ljósið!

Ná, men aftur til páskareggini. Um mínir grannar hava undrast á virkseimið í gjáranáttina, munnu teir hava hildið meg verið heilt skeiva í morgun, tá ið eg kl 6 setti meg at tekna páskaregg. Men nógv ger man fyri eina betri mynd, ikki so? Eg náddi tó ikki at tekna meira enn tvey, fyrrenn eg kom í tankar um, at tað óivað var betur at fylla eggini, áðrenn eg málaði tey. Rætt hevði eg.

Páskaregg

Umleið 150 gram av sjokolátu

- Tú kanst gera hana sjálv/ur (sí

uppskrift aðrastaðni á síðuni), ella keypa onkra lekkra sjokolátu tær dámar.

- 1 pk marsipan
- 1 pk nougat
- nakrar hasselnøtir
- møguliga lakretspulvur
- møguliga alt møguligt annað, sum tú kundi hugsað tær at fyllt eggini við.
- 4 tóms eggjaskal (minnst til at reinsa tey væl áðrenn)

Smelta fyrst sjokolátuna. Sjokolátan má smelta í vatnbaði. Óansæð um tú gert sjokolátu sjálv, ella brúkar keypta, so er neyðugt at temporera sjokolátuna. Googla tað, ella ger sum eg sigi her – tað finnst ymiskir mátar. Hakka

sjokolátuna og hita hana yvir vatnbaðið upp til umleið 46 hitastig. Ímeðan sjokolátan kólnar, rørir tú alla tíðina. Tá ið tú nært 27 hitastig

setur tú sjokolátuna aftur á hitan, og hitar til 32 hitastig. Nú er klárt. Ikki SO trupult ha? Koyr tvær teskeiðir av sjokolátu í fyrsta eggjaskalið. Lat tað fara runt í øllum egginum, soleiðis at eitt lag av sjokolátu leggst um alt. Ger tað sama við hini trý eggini. Bíða í umleið 5 minuttir. Endurtak. Eg gjørdi hetta trýggjar ferðir, men tað er upp til tín, hvussu tjúkt tú vilt hava fyrsta sjokolátalagið. Sker marsipan og nougat í terningar. Hakka hasselnøtirnar – tær smakka best um tær verða ristaðar eina løtu á pannini. Fyll eggjaskalini við marsipan, nougat, hakkaðum hasselnøtum og tí, tú annars hevur hug til. Stoyt nú sjokolátu niður í eggini, fyll upp, soleiðis at sjokolátan fyllir øll



av nógvum royndur frá gjáranáttini. Fokus er mín valsing og mitt forbannils. Beint nú eigir sjokolátan meg! Eksamia, tú mást bíða!



Eg vónaði at eg kundi skriva okkurt um allar ælaboðans litir – men eg haldi at ef fari at bíða til at Føroyar veruliga rúma tí



Mála páskaregg úti í svensku morgunvársólina. Ikki so galið