



Matgerð

RÆSTFISKAKROKETTIR

- SOLEIÐIS ÓTU VIT RÆSTAN FISK HEIMA Í NÓLSOY SEINASTA VIKUSKIFTI

Tey fingu ræstan fisk, og eg fekk okkurt annað. Soleiðis var tað øll míni barnaár. Eg vildi ikki eta tað – allarhelst mest av treiskni. Tí treiskni eigi eg nokk av, nakar ið vil hava burturav?

TIÐHILD PATURSSON

Men mitt treiskni fellur eisini ofta til mín fyrimun. Einaferð tá ið eg júst var komin heim úr Barcelona, var okkurt av fittu bygðafólki í Nólsoy, sum forbarmaðu seg yvir havnagentuna í Krákuni (soleiðis eitur staðið, har eg búgvi – tað æt soleiðis, áðrenn eg flutti har. Um onkur skuldi ivast).

Tóma frystiboks, stakkalin (TAÐ vóru tíðir! Nú leingist eg eftir at síggja botnin á boksini!). Eg fekk bjóðað eitt sindur av røstum fiski í tómu boksina, og hampulig sum eg eri, so dugdi eg ikki at takka nei – at siga »mær dāmar ikki« kendist ikki sum ein móguleiki, har frammanfyri havbarda andlitinum. Hetta var júst um tað mundið, tá ið SPILLER SPELL reikaði sum harðast innan í mær, so eg visti, at eg mátti finna ein máta at fáa etið handan ræsta fiskin.

Eg kundi sjálvsagt havt boðið pápa til Nólsoyar til ræstan fisk, men treisknið í mær sló til, og eg visti, at eg bara skuldi finna mín egna máta at eta ræst - so fór mær at dáma. Og tað gjørdi eg.

Í míni tíð í Barcelona hevði eg roynt saltfiskakroketir – heitt, broyskið og bleytt samstudis, og

so friturustokt; hvat var ikki at dáma? Eg royndi at gera tað sama, bara við røstum fiski - mmmhh! Eg visti ikki, at ræst kundi vera SO gott. Eg bloggaði tá á heimasíðuni hjá kvinna, www.kvinna.fo, undir heitinum Kákureiðið - fitt navn, eg átti at brúkt tað meira! Eg legði tá ein blogg út við uppskriftini uppá ræstfiskakroketir.

Eg havi fingið nógvar viðmerkingar uppá ræstfiskakroketirnar síðani tá, flestu góðar – tó, onkur helt tað vera spell at spilla góðan ræstan fisk soleiðis. Ja, ja, tey um tað, fyri meg smakkar hann allar best soleiðis.

Vit – ja, nú er summarið næstan komið, og VIT merkir alt summarið VIT á Kunningarstovuni í Nólsoy, tað er har eg livi og andi alt várið og summarið við – »hvar var eg« ná ja, VIT hava leingi spælt okkum við tankan um at borðreiða við ræstfiskakroketum til okkurt tiltak. Tað var meiningin at vit skuldu vera við Við Múrin í fjør, men tað datt tíverri. orsakað av sjúku, niðurfyri.

Nú HEIMA-tiltakið var í Nólsoy leygardagin fyri páskirnar, so tóku vit hugskotið upp aftur. Upprunaliga uppskriftin á kvinna.fo var ALT ov besverlig, um vit skuldu gera mat til nógv fólks, so uppskriftin mátti broytast. Longu til Við Múrin høvdu vit arbeitt uppá nýggjar útgávur av

ræstfiskakroketini, og til HEIMA kom rætta uppskriftin endiliga upp á pláss - hendan útgávan er NÓGV lættari og skjótari at gera enn hin upprunaliga.

Vit gjørdu óteljandi nógvar ræstfiskakroketir til HEIMA í ár - veruliga óteljandi. Eg royndi at telja, men misti talið. Alt bleiv útselt. Tað man vera eitt gott tekin.

Her kemur uppskriftin. Eg veit ikki rættiliga, hvør eigur uppskriftina nú, tað man vera VIT allar. Men nú verður hon so prentað her, og verður so ogn hjá okkum øllum, ið vilja taka hana til okkum. Og orka tit ikki at gera tær sjálvi, so er bara at koma til Nólsoyar á oyggjadegnum ella á Ovastevnu, tí hetta verður heilt víst endurtikið tá.

- Takk, tit deiligu starvsfólk á Kunningarstovuni, fyri at tit orkaðu at standa og skilja 9 kg av røstum fiski - tað er ikki bara sum at siga tað! Tit eru best. Til Ovastevnu taka vit 15 kg - tit gleða tykkum, ha?

Ræstfiskakroketir

– á leið 25 stk

200 gram av leyki
400 gram av røskum fiski (við skræðu og beinum)
600 gram av eplum
1 dl av raspi

Kóka ræstan fisk og epli. Gjarna í somu grýtu – so fáa eplini so góðan (ella heldur ræstan) smakk – minnst bara til at vaska eplini væl áðrenn. Ímeðan hakkar tú leykin. Leykurin skal skerast í smáar bitar, men ikki ov smáar, hann skal merkjast. Tak ræsta fiskin upp úr grýtuni. Tak bein og skræðu burtur. Við hondunum eltir tú fiskin, saman við eplunum - ikki er neyðugt at flysa eplini. Merk eftir í eplamorl/fiska-deigginum, um nakað bein situr eftir. Elt síðani leykin og raspið í deiggið. Nú er klárt. Deiggið hóskar seg sera væl at friturusteikja, men tað riggar eisini væl á pannuni. Forma rundar boltar - á stødd við borðtennisboltar - og steik í olju ella smøri.

Tað smakkar væl at dippa sitrónsaft útyvir.

