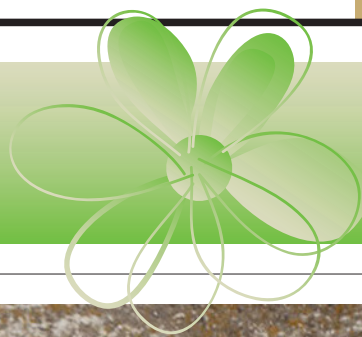




Tað er ikki heilt heitt í Føroyum enn, men tað er hugnaligt at sitauttanfyri allíkavæl, man má bara lata seg væl í

MYNDIR: TIÓÐHILD PATURSSON

»Hevur tú tikið súrdeiggj við til Føroyar? Áh tú ert fitt«,

sigur Barbara, sum arbeiðir saman við mær á Kunningarstovuni. Hon hittir meg ávegis til arbeiðis, eg havi súrdeiggj við, ætli mær at royna at baka eina súrdeiggjkøku í dag. Hon er úti túr saman við hundinum Bondi. »Sjálvandi havi eg súrdeiggj við!« svari eg, »Tað er ein livandi vera. Næstan sum eitt kelidjór«, sigi eg. Barbara bara nikkar og flennir og so fylgjast vit oman á Kunningarstovuna, hon við Bondi og eg við súrdeigginum.

Soleiðis gert tú súrdeiggj:

Vart tú ikki við, tá ið vit fyrri góðum mánaði síðani gjørdur súrdeiggj, men hevur hug at royna teg nú? So kemur uppskriftin her:

Blanda 1 súpiskeið av rugmjøli við tvær súpiskeiðir av vatni – gjarna lunkað. Lat standa í tveir dagar á køksborðinum –uttan lok. Ella onkra aðrastaðni. Okkurt stað, har tað er eitt sindur heitt. Ikki á vesinum. Okkurt stað, har bakteriufloren í luftini er eitt sindur lættari at hugsa um, enn hon á vesinum. Eftir tveir dagar koyrir tú eina súpiskeið av rugmjøli í blandingina og rørir runt. Nú kanst tú koyra lok á. Lat standa yvir nátt. Morgunin eftir eigur tú at síggja smáar bløðrur í súrdeigginum, og tað luktar (møguliga) søtt, eitt sindur av edikki og eitt sindur av øl. Tað er ymiskt, hvussu tað luktar, alt

eftir júst hvat fyrri bakteriur og soppasporar ráða í júst tínum súrdeggi. Um tær ikki dámar luktin, byrja so av nýggjum,

Gevið gætur!

Um tað er vandi fyrri, at súrdeiggj fer at vera atvold til stress, heldur enn at vera ein áminning og ábending um hvussu standurin er, slepp so súrdeiggja-ætlanunum beinanvegin. Nú! Súrdeiggj fer ikki at gera teg til eitt betur menniskja, ella betra um títt lív. Tað er bara uppá móta og kul, og tí kann tað tykjast so - og minst til, tað sum er kul í dag, er kiksað í morgin.

og vóna at okkurt annað búsetur seg í súrdeigginum næstu ferð. Dámar tær luktin, so hevur tú fingið eitt nýtt kelidjór. Gev tí mat og drekka hvørt kvøld – tvær súpiskeiðir av rugmjøli, og tvær av vatni. Fimta dagin stoytir tú næstan alt súrdeggj burtur – lat umleið 1-2 cm upp eftir ílatinum vera eftir. Gev tí nú mat og drekka, og lat tað standa til um kvøldið. Nú er klárt at brúka. Orsøkin til at tú stoytir so nógv burtur, er fyrri at fáa javnvág millum hvussu stórt súrdeiggj er, og hvussu nógvan mat tað fær. Súrdeiggj kann goymast á køksborðinum, og hetta er best, um tú bakar ofta. Tá skal tað

Prei

Hevur tú trupuleikar við at fanga røttu bakteriurnar? Royn so at koyra eitt lítið sindur av hunangi, jogurt ella rivnum súrepli í at byrja við. Tað lættir um.

hava mat

og drekka

hvønn ella annan hvønn dag. Hin móguleikin er at goyma tað í kuldaskápinum. Tá kann tað standa í minst tvær vikuruttan mat og drekka. Minst tó til at taka tað fram nakað væl áðrenn tú bakar, so tað nær at koma í gongd aftur úr kuldaskápsdvalanum.