



Aðru ferð letur tú deiggið ganga í forminum. Lat tað bløðra ordiliga upp áðrenn tú setur tað í ovnin.



Kaffi og hasselnøtir eru eitt fantastiskt par. Kakaopulvur ger tað bara enn betur.



Her er ein mynd av endaliga breyðinum. Tað frá fimtu roynd. Myrkt og lekkurt. Breyð við smøri og ein kopp av kaffi afturvið. So er sunnudagur.

Soleiðis gert tú súrdeiggj:

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 bakteriufloran 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 fyri bakteriar og soppasporar ráða í júst tínum súrdeggi. Um tær ikki dámar luktin, byrja so av nýggjum, og vóna at okkurt annað búsetur seg í súrdeigginum næstuferð. Dámar tær luktin, so hevur tú fingið eitt nýtt kelidjór. Gev tí mat og drekka hvørt kvöld – tvær súpiskeiðir av rugmjøli,

og tvær av vatni. Fimta dagin stoytir tú næstan alt súrdeggið 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 fyri at fáa javnvág millum hvussu stórt súrdeiggið er, og hvussu nógvan mat tað fær.

Súrdeiggið kann goymast á køksborðinum, og hetta er best, um tú bakar ofta. Tá skal tað hava mat og drekka hvønn ella annan hvønn dag. Hin móguleikin er at goyma tað í kuldaskápinum. Tá kann tað standa í minst tvær vikur uttan 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.

Far bara í gongd beint nú, so ert tú klár/ur til fyrstu súrdeiggj-uppskriftina, sum kemur í Vikuskiftissosialinum í næstuviku.

Beint áðrenn tú koyrir breyðið í ovnin, kanst tú pynta tað við nøkrum hakkaðum nøtum. Eg brúkti mandlur og hasselnøtir – hasselnøtirnar vóru næstan uppi. Trýst tær lætt niður í deiggið, so tær ikki detta so lættliga av.