



Matgerð

– EIN KÆRLEIKSSØGA

SJOKOLÁTAN OG EG

Eg minnst fyrstu ferð, eg royndi at gera sjokolátu. Tá skilti eg fyri fyrstu ferð, hví summi siga at sjokoláta er kærleiki

TJÓÐHILD PATURSSON

Eg var forelskað. Meira enn eg nakrantíð havi verið í nøkrum øðrum mati. Næstan uppá ein ørandi máta. Hvørt kvøld gjørdi eg sjokolátu, og át ALLA. Men sum við flestu (ella kanska øllum?) forelskilsum, so ganga tey yvir eftir eina tíð. Tú byrjar at síggja feilir í tíni sjokolátu, tú byrjar at minnst aftur á sumt av tí góða, sum var við teirri sjokolátuni tú ást fyr; og tað er tá, at hetta forelskilsíð kann fara ein av tveimum vegum: at tú vendir tær burtur frá sjokolátaskálini og gongur avstað, ella at tú slært teg til táls við veikleikunum, og heldur fram við at njóta alt tað sum er gott.

Eftir eina tíð sum nýforelskað, sá eg at mín sjokoláta ikki var heilt so vøkur sum summar av fint innpakkaðu sjokolátamodellunum í bommhandlunum; og at mín hevði trupuleika við at blanda tað søta við tí beiska, men heldur skifti ímillum at vera kleprandi sukursøt og snerkjandi beisk. At tey rundan um meg ikki skiltu mína fasinatiún, átti eisini at hava verið eitt ávarandi tekin. Men tað sært tú sjáldan, tá ið tú stendur í tí, ha?

Tá var tað, at eg stakk høvdið niður í bøkurnar og fór at lesa uppá. Tí at gera perfekta sjokolátu, hvussu ringt kann tað vera...?

Verri enn eg trúði, og verri enn nógvar vegleiðingar løgdu upp til. Lesihestur sum eg eri, havi eg sjálvandi lisið eina rúgvu uppá, um hvussu man ger sjokolátu, og um hvat kann misseydnast ávegis. Og



Sjokoláta við salti. Tú kanst koyra alt møguligt útyvir ella í tína sjokolátu. Mær dámar best salt og/ella sitrónskal. Royn teg fram

sum so ofta við matgerð, so ber tað til at gera tað til eina heila vísund. Stutt kann sigast, at kakaosmør-partiklarnir kunnu liggja á ymiskar mátar inni í sjokolátuni, og at tað er ein ávísur máti, ið vit eiga at royna at fanga. Tá ið kakaosmør-partiklarnir liggja á júst rætta mátan, eftir rekkju, so verður sjokolátan blonk og mjúk. Broyskin at bíta í og smeltandi í munninum. Uttan holla vitan og røttu amboðini, er tað ógvuliga trupult at gera sjokolátu við teirru lekkru mjúku munnkensluni, sum

vit eru von við. MEN, og tað er eitt stórt MEN, tað er ógvuliga lætt at gera sjokolátu, sum smakkar nógvar ferðir betur enn sjokolátan, vit eru von við.

Eg siti beint nú og tyggi uppá eitt petti av sitrón-sjokolátuni frá myndatøkuni í gjár - Ja, áðrenn morgunmatin! Hesin dagurin kann bara blíva góður (hetta men vera eitt tekin uppá at eg havi endurfundið forelskilsíð, ha?). Hon smakkar enn fantastiskt, men tann lekkra munnkenslan sum var í gjár, er longu horvin. Heldur enn

at vera broyskin at bíta í, og at smelta bleytt í munninum, so er hon eittsindur bleyt at nema við, og kornutt í munninum. Men fyri meg er hetta í lagi. Eg velji, í øllum førum enn, at góðtaka teir veikleikar, mín sjokoláta hevur, og ístaðin njóta tann fantastiska smakkin, sum eg einaferð bleiv so forelskað í. Einaferð fari eg møguliga at læra meg øll hasi eyka stigini, ávegis móti perfektari sjokolátu, og tá skal eg taka tykkum við á ferðina. Men til tá velji eg at hugsa um mína sjokolátu sum feskvøru. Gera



sjokolátu, og so eta hana alla sum hon er. So er eingin trupuleiki við temporering, við at hita og køla sjokolátuna, við at røra handan vegin og hinvegin, og við at goyma hana rætt. Eti eg hana beinanvegin, so slepst undan bæði eyka arbeiðsstriðnum og undan striðnum við at standa ímóti at eta alla sjokolátuna beinanvegin.

Eg havi gjørt sjokolátu, skulu vit fara at eta ALLA?



Kakaosmør. Tað líkist nógvan vanligum smøri, ha? Eg havi roynt at steikja pannukøkur í kakaosmøri, og tað gevur ein lekkran mildan kakaosmakk. Mmmhh! Eg eri enn ikki komin fram á kakaosmør í Føroyum, men kanska eg ikki havi leitað nógv væl. Í øllum førum ber til at bíleggja tað á internetinum