



Matgerð

PERUR Í REY

– OMANÁ, AFTURVIÐ ELLA Í SALATIÐ. ALT VERÐUR LUKSUS VIÐ EINI REYÐVÍNSPERU!

Tað var søtt, tað var bleytt, tað var broyskið, tað var fríkst, tað var mjúkt OG tað var hitt besta salatið, eg nakrantíð havi etið



Tað var næstan spell at brúka hesar vøkru reyðu perurnar eg fekk í Keypsamtøkuni, tí vakra reyða skalið mátti flysast av. At enda fingi tær tó sín vakra reyða lit aftur, og tá var einki mist



Angin av perunum, reyðvíninum og kryddinum ferðaðist um alla Kunningarstovuna - gott at eingin fólk vóru inni tá, tí annars høvdu tey óiva fari at barst um tær 4 perurnar



Vit blivu báðar samdar um, at hesar vera partur av dessertini til jólaborðhaldini í desember



Perurnar eru so fantastiska vakrar, og hóska seg væl bæði í salat og sum dessert

TJÓÐHILD PATURSSON

Kenna tit kensluna av at ganga og mala í einum meira ella minni fremmandum býi, svong og troytt í beininum, desperat leitandi eftir einum góðum staðið at seta seg... MEN at býurin kennist sum gandaður, allar tær hugnaligu matstovurnar tú gekst framvið fyrr um dagin eru horvnar og ístaðin er býurin fullur av hasum keðiligu ferðafólkamatstovunum – hinar sum hava fólk standandi uttanfyri og royna at lokka ferðafólk inn við lágum prísnum og »special price for you«-sloganum. Fyri meg enda slikir dagar oftast við, at eg gerist ov svong og móð til at leita eftir einum góðum hugnaligum stað, og tí endi eg við at detta í felluna, og ganga beint inn í eitt av hesum ferðafólka-skrímslunum.

Tað var hetta eg trúði hendi tá ið eg fyrstu ferð – ja, eg skrivi fyrstu ferð, tí eg fór ofta aftur –

fór inn á lítlu café'ina á horninum beint við Fontana-stationina á Gracia-økinum í Barcelona. Eg var móð og svong, og vildi eisini pissa – tað plagar at fáa meg BEINT í ferðafólkafekkun. Eg setti meg við borðið og legði merki til nøkur norsk ferðafólk við borðið yvirav mær – hetta plagar at fáa mína ávaringarlampu at lýsa. Men eg orkaði ikki meira, so eg bleiv sitandi. Eg bílegði mær salat. Waw! Grøn bløð, valnøtir, geitaostur og ein pera í reyðvínslaka. Hetta var besta salatið eg nakrantíð havi etið, og hetta var fyrstuferð eg royndi perur í reyðvínslaka. Síðani tá havi eg fingið slíkar reyðvínsperur bæði afturvið kjóti, sum dessert og aftur í salati. Eg havi ikki fyrr enn nú hættað mær at gera slíkar perur sjálv, men nú tað er roynt fyrstu ferð, so eri eg VÍS í at eg geri tað aftur. Vit hava longu lagt ætlanir um at royna at gera rabarbur í reyðvínslaka til part av dessertini til jólaborðhaldini í vetur. Tí jú,

reyðvínsperur eru vetrarkendar... men tað er veðrið í Føroyum eisini beint nú, so vit kunnu tað sama fylga við.

Perur í reyðvínslaka

4 Perur
0,5 L av reyðvíni
2 dl av sukuri
1 anisstjørnu
1 kanelstong
1 nips av vaniljupulvuri

Koyr reyðvín, sukur og kryddur í eina grýtu, og fá hana upp á kók. Flys perurnar. Tá ið sukurið er upployst leggur tú flustu perurnar í grýtuna og letur tær kóka í lakanum við miðallágum hita í á leið 30 min. Tað er best um tú velur eina lítla grýtu, har perurnar eru undir í lakanum, men hevur tú, sum eg, ikki so stórt grýtuúrval, so riggar tað eisini við eini størri grýtu – syrg tá bara fyri at venda perunum av og á, so at allar síður verða kókaðar. Hvussu leingi

perurnar skulu kóka er ymiskt, alt eftir hvussu búnar perurnar eru. Fyri at kanna um perurnar eru lidnar kanst tú prika í tær við einum knívi ella stokki. Kennast tær bleytar innani, so eru tær lidnar.

Koyr endiliga ikki lakan burtur! Tá ið perurnar eru lidnar tekur tú tær burturúr lakanum, og letur síðani lakan kóka eina løtu afturat. Lakin tjúknar og verður til fantastiska góðan siropp.

Siroppurin riggar væl at stoyta út yvir perurnar, men kann saktans eisini brúkast sjálvur, t.d. oman á vanliju ís. Mmmhh!

P.s. Bæði lakin og perurnar eru so at siga alkoholfriar, tí at vínið kókar so mikið leingi at alkoholið nær at fordampa. So perurnar eru eisni barnavinarligar – serliga afturvið vanliju-ísi.

