



Matgerð

FRÁ FLIÐU-SUPPU TIL TARASALAT



Kulinariska ævintýrið hjá Onnu Maluni

Soleiðis hentar tú tara:

Fyri at siga sum er, so veit eg ov lítið um tara til at geva tykkum nakra ordiliga vegleiðing. Men áðrenn eg fór út at henta fyrstu ferð – eg og Anna Malan hava verið nakrar ferðir eftir hondini – so spurdi eg meg fyri hjá ymiskum kønum fólki. Tey søgdu øll, at so at siga øll tarasøg kring Føroyar eru etandi, so lítil vandi er. Eg taki mær tó onga ábyrgd, so spyrjið endiliga køn folk, tit kenna, áðrenn tit fara í gongd.

Tvey góð preið eru hesi:

- Henta tara um várið, tá eru tarabløðini nýggj og smakka best.
- Hugsa um at henta tara har tú metir at sjógvurin er reinur.



Anna Malan heintar tara



Anna Malan ávegis heim við fonginum

TIÐHILD PÁTURSSON

Tað er langtíðan eg havi smakkað fliðu, sigur Anna Malan og gloypir eina skoldaða fliðu. Hon hevur verið og heintað tara, og nú hon stoytti kókandi heitt vatn yvir taran, flotnar ein fliða. Djórið loysnar frá skelini og flýtur omaná – bara eina litla løtu; nú er fliðan ávegis oman í búkin á Onnu Maluni.

– Eg og babba royndu einaferð at gera fliðusuppu. Tað eydnaðist ikki so væl. Tá var mikroovnurin í hæddini, og fliðurnar eksploderaðu í mikroovninum ... Skulu vit fara at gera fliðu-suppu í morgin, Tjódhild?

Eg royni, eg veruliga royni at vera jalig og taka ímóti øllum hugskotum – og allar oftast fellur tað mær natúrligt. Men onkuntíð, sum hesuferð, so ber tað ikki til.

– Fliðusuppu ...? Hvussu er tað at eta fliðu? Er tað ikki eitt sindur sum at eta ein snigil, spyrji eg, og hugsi um ein av hasum longu svørtu sniglunum, eg plagi at síggja ávegis heim vátar summardagar.

– Sniglar ... Eg minnst ikki heilt hvussu teir smakka, sigur Anna Malan. Hon grópar eitt sindur í plantukassanum uttanfyri – eg

velji at trúgva at hon IKKI leitaði eftir einum snigli. Ímeðan fortelur hon víðari um síni fyrstu kulinarisku ævintýr við fliðusuppu, torvatrøllum og grasormum. Tað rennir mær kalt niður eftir rygginum.

Men eg veit samstundis, at fliðusuppan, grasormarnir og torvatrøllini eru sjálvt grundarlagið undir tí forvitni, sum nú ger, at hon so ómakaleyst ein týsdag um døgurðatið kann fara oman í fjørana at henta tara, og skjótt umvæla tað til deiligt tarasalat – sum var tað hitt mest natúrliga í heiminum.

Júst hendan dagin høvdu vit á Kunningarstovuni í Nólsoy vitjan av nøkrum av internationellu KOKS-kokkunum (teir komu inn at drekka kaffi, javna fyri sjóverkið teir fingur umborð á Norðlýsinum – ella onkra aðrastaðni – hvør veit).

Áh tilvildin, tilvildin! Eg mundi skrædnað í láttri, tá ið Anna Malan kom aftur úr fjørini. Henda unga kvinnan við teimum kláru barnaeygunum við fullum posa av tara – sum var tað hitt mest natúrliga í verðini. Hon átti havt bjóðað teimum eina fliðu, tað hevði set prikkinn yvir ið.

– Is that KELP?, spurdi ein teirra.

– Ja, segði Anna Malan bara. – What are you going to use it for?, spurdi hann so undrandi.

– Seaweed salad, svaraði Anna Malan stutt og fór uppá loft við taranum.

Teir sótu undrandi eftir niðri undir, ella undraðust teir als ikki, men halda ístaðin nú, at flestu føroyingar eta tara til døgurða – sum ikki er nakað býtt at halda, tí tað hevði verið snilt av okkum at gjørt. Snilt, tí tað er lokalt, tað veksur væl í Føroyum (droppla bara at royna at fáa salat at vaksa – et tara ístaðin!), hann smakkar væl og er ókeypis.

Sjálv havi eg mest brúkt tara til søtt – ís og sjokolátu og lakress við tara. Tað er gott. Tarasalat havi eg gjørt nakrar ferðir og eisini roynt meg við eini suppu við tara (sum tó krevur nakrar ábøtur, áðrenn hon kann etast ;)). Eg eigi eitt sovorðið barn, sum gongur og smakkar uppá tara, tá ið vit eru niðri á sandinum. Fitta, løgna, undurfulla barnið!

Hesuferð fáa tit uppskriftina uppá tarasalatið hjá Onnu Maluni. Á middegi ótu vit tað bert, tað var gott! Seinna um kvøldið ótu vit tað við grillaðum røstum kjøti. Tað hóskaði seg væl.

Tarasalat til døgurða á arbeiðsstedginum

