



Matgerð

NOTUPITI

– 100 fólk? Tit vilja at vit skulu gera notupitsa til 100 fólk? Ehhh... Ja... nei...ja... tað er einki problem. Leygardagin? Ja, tað er í lagi. Eg leggi hornið á og angri í somu løtu. Hví skal eg altíð átaka mær sovorðið svakt? Barbara hyggur at mær við ákærandi eygum.

– 100 fólk? Tú hevur júst lovað okkum til at gera notupitsa til 100 fólk, ikki so? Tú ert ør, tað klára vit ikki, Tjóðhild!

... Soleiðis høvdu flestu rættsiktaði starvsfólk sagt. Men tíbetur eru ikki so nógv sovorðin rættsiktaði fólk í Nólsoy, og tær eg arbeiði saman við eru nólsoyingar, so ístaðin segði Barbara:

– Skulu vit gera tær við feta ella við hinum ostinum, ið vit brúktu hin dagin?

Anna Malan svaraði:

– Feta! Mær dámar ikki ost. Barbara:

– Eg haldi hon var betri við hinum ostinum!

Vit blivu samdar um at brúka bæði feta og »hin ostin«

TJÓÐHILD PATURSSON

Eg elski tað, at fólkin eg havi rundan um meg altíð hugsa HVUSSU vit skulu gera, heldur enn UM vit skulu gera eitt hvørt. Næstan altíð í øllum førum.

Eg eri eitt sindur ørari enn hinar, so tað hendir seg av og á at tær renna seg beint inn í mín ørskap, síggja hann, og steðga mær, áðrenn tað er ov seint. Men tað er sjáldan, og tá ið tað hendir, so veit eg at eg eigi at lurta og steðga.

Men hetta var ikki ein av teimum ferðunum. Anna Malan fór beint at leita í onkrari gamlari bók um notir og gamlar búsetingar í Nólsoy, og Barbara sendi ein stóran ost-ordra til Keypsamtøkuna, og fór síðani yvir í »handilin« (her er bara ein í Nólsoy, so hann eitur bara »handilin« eftir eyka gassfløskum.

Eftir nakrar avlýsingar vegna veður, so vóru tey øll har, tey 100 notuveiðufólkini frá Umhvørvisvikuni í Tórshavnar Kommunu. Tey blivu ikki heilt 100 fólk, men næstan. Og tað var stuttligt, ordiliga stuttligt, at sleppa at vísa øllum hesum fólkunum hvussu notan eisini kann brúkast. Men stuttligast av øllum var kenslan aftaná, tá ið alt var farið framvið, og vit triggjar sótu eftir, móðar, útlúgvaðar, men glaðar yvir at alt gekk væl (um vit hyggja burtur frá óhappinum við kvinnuni ið breyt beinið...).

Eg lovaði notuveiðu-fólkunum, at eg skuldi lata uppskriftina uppá notupitsu koma á prent í Vikuskiftis-Sosialinum seinasta vikuskiftið, men tað bleiv ikki so. Ein av okkum trimum var burturi í øðrum arbeiðsrindum í seinastu viku, og tað er sum um, at tá ið ein av okkum triðmum arbeiðsgrevum er burtur, so skramblar korthúsið.

Vit viga upp veikleikarnar hjá hvørjari aðrari, og skjóta styrkirnar hjá hvørjari aðrari upp í himmalhæddir – tá ið ein manglar, so manglar alt, og tá ið vit allar eru

saman, so klára vit nógv meira enn tað vit megna hvør sær. Nú eru vit allar aftur, og tað er gott.

Skjótt verða vit seks (nei, vit eru ikki allar við barn) – nú summarið kemur yvir okkum, fáa vit 3 starvsfólk afturat okkum. Og so eru vit ØLL savnaði aftur. Sum í fjør, og sum árið fyri tað. Fyri meg er hetta arbeiðið so gevandi, at samstundis við at eg næstan hokni undan arbeiðsbyrðuni, so gleði eg meg longu til næsta summar – so nógv, at eg til tíðir gloymi at njóta ta summarið ið júst er byrjað.

Orsaka tit øll góðu notuveiðufólk, um tit keyptu Vikuskiftis-Sosialin í síðstu viku í vónini um at fáa uppskriftina. Og ger so væl Sosialurin, fyri tey eyka bløðini. ið blivu keypt tað vikuna.

Her kemur hon so endiliga, uppskriftin uppá notupitsu:

Notupitsa – tvær

Botnurin

- 4 gramm av ger (eg var á Hvítusunnuútferð í Skúgví tá ið alt deiggið skuldi gerast, og av óvart kom eg til at senda Barbaru eitt sms, har tað stóð 42 gram. Orsaka Barbara fyrri alt tað eyka arbeiðið. Ja, ALT deiggið mátti gerast umaftur. Og hitt fór í rusk – í Umhvørvisvikuni. Ups!)
- 2 dl av lunkaðum vatni
- 1 tsk av salti
- 1 tsk av sukuri
- 1 spsk av olju
- 300 gramm av mjøli (eg brúki oftast hveitimjøl, men tað ber til at byta ein part um við annað mjøl)

Rør fyrst gerið út í vatnið, og rør síðani restina í. Deiggið skal bara rørast væl saman, tað er ikki neyðugt at elta. Lat ganga í 45 min. Síðani er klárt. Eftir er bert at gera fylluna. Hevur tú ikki heinta noturnar enn? Einki problem, set deiggið í kuldaskápið til fyllan er klár. Tað heldur sær í tvey døg – so tú hevur góða tíð til at heinta notir;)

Fylla

- 2 nevar av notu (heinta ovasta partin av notuni – og minst til handskearnar. Notir stinga)
- 100 gramm av fetaosti
- 100 gramm av rivnum osti (mær dámar at brúka vanligan morgunmatarost)
- Olja
- Heinta notir. Gakk heim. Reinsa notirnar, og stoyt síðani heitt vatn útyvir. Rulla nú pitsadeiggið út so tunt sum gjørligt. Fyll innihald á. Fyrst eitt sindur av olju. Síðani notir (kroyst heita vatni úr teimum. Tær stinga ikki meira. Heita vatnið brýtur nálirnar). At enda ostin. Baka við so høgum hita sum til ber, gjarna niðast í ovnum og á eini bakiplátu sum er brennandi heit (bakipappír undir – sjálvsagt). Tað gongur við rúkandi ferð, so ansa eftir ikki at baka ov leingi. Fylg við.



PREIÐ

Visti tú, at tað ber til at grilla pitsa? Tað er tað allar lættasta, um tú skalt gera pitsa til nógv fólk. Rulla deiggið út, baka á einari síðu, vend og legg síðani fylluna á. Lat grillina aftur og grilla til osturin er smeltaður (2-3 min).