

KT Í EITT DØGN?



Døgurði. Toskaflak, smør, hvítleykur og notur. Fyri aðru ferð sama dag :/



Lunsj. Toskaflak við bótarurt og grasleyki

Morgunmatur. Røgg við sýru og basilikum

tað verið neyðugt, so hevði tað verið gjørligt.

Hømilu-røtur og sjokolátaskoka

»Eg eri so svong!«, gramdi eg meg til hinar eg arbeiði saman við. Eg var ikki beinleiðis svong, men kendi meg heldur avmaktaða. Egg og fisk, tað var tað, eg hevði etið. Eg longdist eftir eplum, breyði ella líknandi, onkrum sum kundi geva mær skjóta orku.

»Far og grava tær nakrar hømilu-røtur upp«, segði Anna Malan – hon er altíð full í góðum ráðum.

Eg lúgvi ikki, tá ið eg sigi, at hasa lötuna mungaði eg veruliga eftir hømilu-røtum. Tað ljóðaði SO deiligt. Men onkusvegna var eg longu so avmaktað at eg orkaði ikki. Ístaðin snýtti eg, og fekk mær eitt lítið sindur av sjokolátaskokuni, eg júst hevði bakað – eg mátti jú

smakka hana áðrenn eg seldi hana til kundar, ha?

Tað kroppurin venist við

Eg haldi ikki, at tað er rætt at siga, at tað, at bara eta egg og fisk, í sær sjálvum er ringt ella avmaktandi. Men heldur er orsøkin til mína avmakt nokk hon, at mín kroppur ikki er vanur við at eta so. Mín kroppur er ikki vanur við stórar mongdir av proteini, og dugir kanska ikki so væl sum aðrir kroppar at umseta hetta til orku. Eg bleiv ógvuliga móð, køld og serstakliga tyst – sum eg skilji, so kann høga protein-innihaldið í matinum leggja trýst á nýrini, sum hava tørvi á nógvum vatni. Ja, nú gjørdist tað so tekniskt. Men tað stutta av tí langa er, at skuldi tað vera gjørligt at eta 100 % føroyskt, so átti bæði gerandisdagur OG kroppurin at vera tillagaður til 100 % føroyska matin.

Er tað neyðugt at eta 100 % føroyskt? Og ber tað til?

Ja, tað ber til. Annars høvdu vit ikki verið her. Okkara forfedrar hava yvirlivað, onkursvegna. Lívið hjá okkara forfedrum hevur verið tillagað eftir hvør matur var tøkur. Tey hava arbeitt hart fyri at tryggja sær mat ígjøgnum alt árið. Ímyndið tykkum tað sensasjón, ið skerpikjøtið og turri fiskurin munnu hava verið? Sum ein máti at goyma matin í góðum tíðum, til tíðir tá ið minni av mati var? So ja, tað ber til. Men er tað NEYÐUGT? Ja og nei. Í dag er tað modernað at eta lokalan mat, men tað modernaða í sær sjálvum ger tað ikki neyðugt. Men tað eru nógvar aðrar orsøkir til at eta lokalt:

Tí er tað NEYÐGT at eta lokalt:

- Tí tað er modernað, og modernað vilja vit øll vera, ikki so?

- Tí at umhvørvisárinini eru (ella kunnu vera) minni (at yvirfiska fiskastovnarnar kring føroyar er ikki umhvørvisvinarligt, óansæð um tað er lokalt)
- Tí at tú betur kanst fylgja við fyrirøkunum ið gera matin, og avgera hvørt hesar fyrirøkur eru fyrirøkur, ið tú vilt stuðla
- Tí at tú betur kanst fylgja við arbeiðsumstøðunum hjá teimum, ið arbeiða við at framleiða matin
- Tí at tú hevur størri kenslu við teimum umhvørvisárinunum sum standast av framleiðsluni
- Tí at matur ið hevur ferðast styttri ofta smakkar betur
- Tí at matur ið hevur ferðast styttri ofta hevur betur góðsku

Fiskur

Vit eiga eitt hav fult av fiski, og duga vit at fáa fiskin upp, ja, so verða vit ikki svong. Eg át fisk bæði til lunsj og til døgurða. Mest tí at tað var tað einasta føroyska, eg átti heima.

Grillaður fiskur við bótarurt og grasleyki

Eg pakkaði toskaflak inn í bakipappír, hakkaði grasleyk og bótarurt útyvir, og grillaði á grillini. Ja, tað var óinteressant. Manglaði salt. Ja, eg saknaði eplir, ella okkurt annað afturvið.

Stoktur fiskur við hvítleyki og notum

YES! Eg eigi hvítleyk í havanum. Hvør klárar at liva uttan hvítleyk? Ikki eg. Tí var hæddarpunktið hendan dagin, tá ið hvítleyksspirarnir í garðinum minntu meg á hvítleykirmir, eg setti niður í heyst. Takk, takk, takk fortíðar Tjóðhild! Eg tók ein hvítleyk upp, hann var enn pinkalítill – man eigur ikki at taka teir upp fyrr enn komandi heyst. Hvítleykirin er so føroyskur sum hann blívur – 7. generatións innvandraril! Føroyskur á sjeynda ári!

- 1 hvítleyskfet
- 250 gram av toskaflaki
- 1 msk av smøri
- salt (ja, eg snýtti! – Eg kundi fari oman í fjørðuna eftir sjógvi, og tara! Mmmhh... men tí loyvdi mín gerandisdagur ikki).
- 1 neva av notum (í handsfum)

Hita smørið á pannu, legg hakkaða hvítleykin í, síðani fiskin. Salta. Steik á báðum síðum. Kóka noturnar eina lítla løtu í vatni. Liðugt.