



Matgerð

JUNI ER ÍS-MÁN

Nei, í Føroyum eta vit ís alt árið!



TIÓÐHILD PATURSSON

Mhhh! Tað er tað besta, eg veit. Ein dagin, tá eg fór mær oman í handilin at fáa mær mitt vanliga »dope«, svaraði maðurin handan diskin, at nú var summarið av, so nú seldu tey ikki meira ís fyrr enn í næstaár. What?! Skal árstíðin nú diktera nær eg eti ís? Áh? Tað er soleiðis man ger alla aðrastaðni? Man etur ís, tá ið tað er heitt úti, og IKKI um veturin? Soleiðis er tað altso ikki í Føroyum. Í Føroyum er best. Í Føroyum kann man keypa soft-ice alt árið.

Kanska er tað tí at tað er so lítil munur á summari og veturi? Ja, kanska er tað tí at vit føroyingar eta ís alt árið. Men hóast eg ikki kann góðtaka svenska ísmarknaðin, so haldi eg at tey hava fatur í onkrum – tí ísur smakkar allar best sólrikar dagar. Og heppnu, heppnu vit.

Eg havi klípt meg í armin hvønn morgun – kann tað veruliga passa at tað er sól aftur í dag?

Vit hava havt nógvar sólrikar dagar seinastu tíðina. Og tí havi eg havt góða tíð at gera ís: Rómaís, saftís, fruktís, nøtuís. Mmhh... skulu vit nevna junimánaða ÍS-mánaða? Ja, lat okkum taka eina ísrøð. Vit byrja við bananísinum (ógvuliga óføroyskt – apropos hina greinina hjá mær í blaðnum... íslendingar veksa bananir, man tað fara at bera til í Føroyum eisini?).

Bananísur var eitt tað fyrsta, dóttur mín át – og ja, tað var um veturin. Eg át tað til millummála næstan hvønn dag, eftir at eg gjørdi hetta fyrstuferð. Tí hesin ísurin er veruliga ein sovorðin sum er ok at eta til millummála... hann er gjørdur úr bananum.

Eg minnst at sum barn plagdi eg onkuntíð at frysta hálvar bananir, og síðani eta tær sum eitt slag av ísi. Bananir fáa ein so

lekkran konsistens, tá ið tær eru frystar, og saman við eitt sindur av kakao-pulvuri ella jarðberum, so smakkar hann eisini fantastiskt.

Bananísur - Grundin:

Til ein persón brúkar tú tvær bananir, ella trýggjar, um tær eru smáar. Frys bananirnar, sker tær í 4-5 bitar og legg tær í frystiboksina. Tá ið bananairnar eru frystar er klárt at gera ísin. Ger hetta kvöldið fyrri, ella ger nógvið niðurfyrri, so er altíð klárt til ein ís.

Legg bananirnar (+ møguligan smakk, sí niðanfyrri) í ein sterkan blendara ella hvirlu. Blenda til tað er mjúkt sum soft-ice. Liðugt.

Tað finnast eingin mörk fyrri hvussu nógvið tú kanst variera hendan ísin. Niðanfyrri eru nøkur hugskot. Eg geri allar oftast sjokoláta-bananís, ofta við nøkrum hassilnøtum = eyka luksus.

Vaniljuísur:

2 frystar bananir
1 nips av vanilju
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk

Sjokolátaísur

2 frystar bananir
1 spsk av kakaopulvuri
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk

Grønur spinatísur (børn halda tað vera stuttligt við tí grøna litinum)

2 frystar bananir
2 kúlur av frystum spinati
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk

Jarðberjaísur

2 frystar bananir
1 dl av frystum jarðberjum
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk

Jarðnøtuísur

2 frystar bananir
1 stór spsk av jarðnøtasmøri
hakkaðar jarðnøtir at stroyða
útyvir
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk

Mintuísur

2 frystar bananir
10 myntubløð
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk

Sitrónísur

2 frystar bananir
Skal og saft av eini hálvari sitrón
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk

Lakrtitsísur

2 frystar bananir
1 tsk av lakritspulvuri
Møguliga eitt sindur av vatni/
mjólk