



Matgerð

Góða Kringvarp, kann eg fáa fleiri endursendingar?

– eg vil síggja ísin bráðna umaftur og umaftur

Minnast tit, tá ið Sjónarp Føroya (ja, tað æt soleiðis tá), gjørdi »Dult kamera«-sendingar? Hetta man hava verið mitt í 90'unum, ella fyrr, hvør veit? Kanska havi eg bara sæð endursendingarnar frá 80'unum í 90'unum – sig so ikki at endursendingar ikki kunna vera góðar. Og tær høvdu óiva verið enn betur í dag

TJÓÐHILD PATURSSON

Góða Kringvarp, Eg má viðganga, at eg hyggi ógvuliga sjáldan eftir sjónvarpinum – næstan bara tá ið eg vitji mammu, og tað er tíanverri alt ov sjáldan. Eg hoyri heldur ikki útvarpið. Eg eri eitt av hasum fólkunum, sum bara duga at gera eitt í senn. Eg dugi ikki at lurta eftir útvarpi/tónleiki og gera okkurt annað ímeðan; og eg eri alt ov órólig til at sita niðri og lurta eftir útvarpi uttan at gera nakað ímeðan... Og tá er tað ógjørligt, síggja tit. Tað endar altíð við at eg sløkki útvarpið og sissi mína óróligheit við at yviroya meg við arbeiði. Sunt? Nei, møguliga ikki. Men tað riggar, og gleðir meg, og gleði er sunn, ikki so? Nei, orsaka góða Kringvarp, nú spilli eg tína tíð, tað eg vildi siga var, at eg havi goldið Kringvarpsgjald øll árin eg havi búð í Føroyum, men eg steðgaði at fylgja við einaferð miðskeiðis í 90'unum, tí hugsaði eg at spyrja um tit møguliga kundu gera mær tann beina at byrja at endursenda frá 90'unum, soleiðis at eg kann innheinta hini, og klára betur at fylgja við í dag. Kanska tit kunnu byrja við hinum »Dult Kamera«-sendingunum? Tær hava ordiliga fest seg í minnið, og at síggja tær aftur kann kanska motivera meg at hyggja meira.

Takk,
Blíðar heilsanir,
Tjóðhild.

Eg minnst serliga væl ta ferðina, tá ið sjónvarpsfólkið gav einum tilvildarligum fólki uttan fyri SMS ein soft-ice, spurdi um viðkomandi kundi halda ísinum eina lítla løtu fyri seg. Ja, segði vinarliga fólkið. Sjálvsagt. Men eingin heintaði ísin aftur. Ein minuttur fór, tveir, triggir... tíggju. Ísurin smeltaði, og neyðars vinarliga fólk kom í neyð. Hvat ger man? Letur ísin renna útyvir síni klæðir? Koyrir ísin burtur? Etur ísin? Hvat hevði tú gjørt? Hahaha... eg sat tibetur hinumegin sjónvarpskíggjan, og eg bara flenti.

Nakað soleiðis ímyndaði eg mær, at tað fór at síggja út, tá ið myndirnar av hesum ísunum skuldu takast, tí eg eri ein rættliga seinur fotografur. Men soleiðis bleiv tað ikki. Báðar gellurnar á myndunum ótu ísin so mikið skjótt, at eg fekk bara tikið nakrar fáar myndir. Myndirnar vóru tiknar í einum kaffisteðgi/íssteðgi í sambandi við

HEIMA tiltakið í Nólsoy í mars. Nú nakrar mánaðir eftir skal eg brúka myndinar her, og ergri meg yvir at eg ikki fekk tikið fleiri myndir.

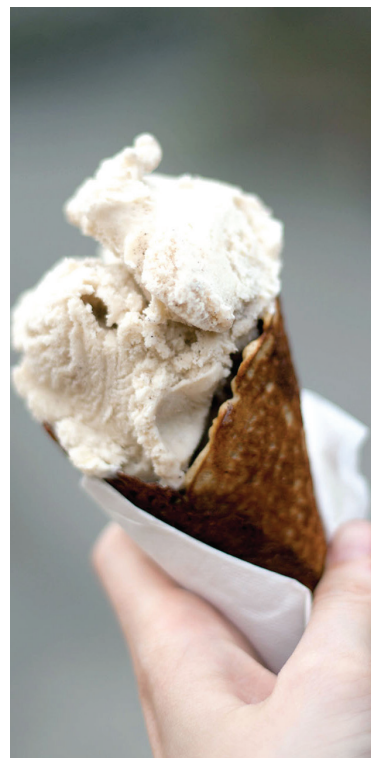
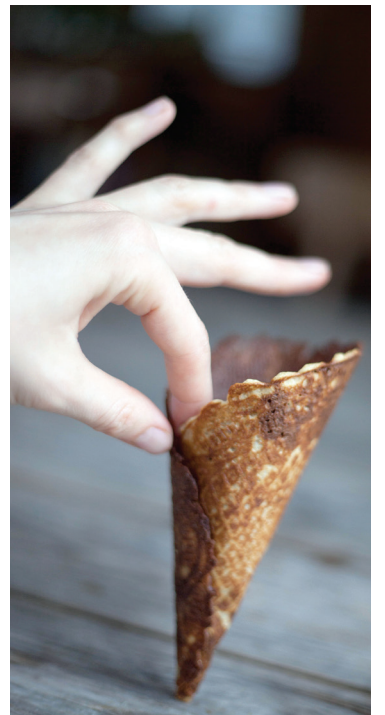
Um eina løtu fari eg oman á Kunningarstovuna við myndatólinum at royna at fáa eina mynd afturat. Klokkan er bara 06.36, so eg verði allar helst einsamøll. TAÐ fór óivað at síggja komiskari út enn fólkin í »Dult Kamera«-filmunum... Tjóðhild kl 7 um morgunin við ísi í einari hond og myndatólinum í hinum, við útstrekum armi, fyri at royna at fáa ísin uppá myndina (linsan í mínum myndatóli er so, at tað eg taki mynd av má vera minst hálvan metur burtur... so eg má royna at strekkja armin ordiliga langt). Eftir myndatøkuna fari eg at eta ísin til morgunmat. Jeps! Ís til morgunmat! Systir mín fær eitt sjokk, tá ið hon lesir hetta. Ein av mínum nógvu systurum, og nógv onnur við henni, hava fingið tað fatan at eg altíð eti sunt. Men soleiðis er alto ikki. Hon bleiv rættuliga kløkk, tá ið eg fortaldi henni, at eg fleiri ferðir um vikuna

eti sjokolátaskokku til lunch. Ikki við vilja, men mest tí at eg arbeiði eitt stað við nógvum góðum køkum, og tá ið nógv er at gera, so eti eg bara tað sum er fyri. Í morgun verður tað ísurin.

Rómaísur – grunduppskrift

500 ml av róma
250 ml av mjólk
1 dl av sukuri
1 nips av salti
6 pasturiseradar eggjablommur
+ tann smakkin tú vilt hava

Koyr róman, mjólkina, sukurið og saltið í eina grýtu. Hita upp, lat tað ikki kóka. Lat tað bara blíva heitt soleiðis at sukurið upploysist. Ímeðan rørir tú tær 6 eggjablommurnar væl saman við einum gaffli – í einum øðrum ílati. Tá ið sukurið er upployst, hellir tú umleið 1/3 av róma/mjólkarblandingini yvir á eggja-blommurnar – koyr eittisindur í senn, og rør alla tíðina. Síðani stoytir tú eggjablommurnar við róma/mjólkarblandingini yvir aftur í í grýtuna til restina. Set á lágan til miðalhita og rør í alla tíð. Nú skal veskan tjúkna. Rør væl runt alla tíð, annars storkna eggjablommurnar í klumpum, og tú gert røregg. Tað er torført at forklára hvussu tjúk blandingin skal vera... sum suppa møguliga? Altso enn flótandi og rennandi, men tó ikki so tunt sum bara rómi. Royn teg fram. At enda silar tú blandingina (fyri at fáa møguligar smáar klumpar úr), og koyrir so blandingina í eina ísmaskinu, og letur hana mala, ímeðan ísurin frystur. Hevur tú onga ísmaskinu, so koyrir tú blandingina í eitt ílat, sum tú setur í frystiskápið, og so rørir tú runt í ísinum hvønn hálva tíma – til ísurin er frystur. Hetta fyri at tað ikki skulu vera ov nógvar krystallir í ísinum, men at hann heldur verður bleytur og mjúkur.



Prei

Grunduppskriftin smakkar væl í sær sjálvum, men er enn betur við eittsindur av ektaðari vanilju. Tað ber væl til at koyra annan smakk í eisini. Royn teg fram. Tú kanst koyra okkurt smakkevni í í fyrsta stigi, tá ið mjólkkin, rómin og sukurið samankókar, ella at enda í ísmaskinuni - alt eftir hvør smakkurin er, so riggar annað betur enn hitt. Hjá okkum á Kunningarstovuni í Nólsoy plaga vit at gera vaniljuís, rabarbuís, sjokoláta&espressoís og ein tara&lakrits-ís.