



Matgerð

RABARBU SAFTÍSUR

TJÓÐHILD PATURSSON

»Seriøst Tjóðhild? Eina grein afturat um ís?« JA, minst eina afturat um ís. Tí hvør elskar ikki ís? Og nú tað hevur verið sól nær um uttan steðg í alt summur, so mugu vit minnast til at eta nógvan ís (ok, kanska hevur tað 'bert' verið sól í triggjar vikur, men tað kennist sum at eg longu havi upplivað eitt heilt summur hesar seinastu vikurnar. Einku er sum føroysk summarsól).

Eg havi ongantið skilt hví fólk fara at ferðast um summarið. Føroyska summarið, blíða føroyska summarið, er nakað av tí besta, eg veit. Hagatúrar við troyggjuni bundnari runt um miðjuna. Berar tær í grøna grasinum. Langar ljósar nætur. Børn sum súkkla uttanfyri vindeygja seint, seint um kvøldið. Fult av vælkendum ljóðum. Ljóð, sum vetrarmyrkrið næstan hevði sent í gloymiskuna, men sum við øllum vársþírunum spretta saman við góðum minnum. Ljóðið av mýrisnýpum sum hvøkka við, tá ið vit ganga framvið. Ljóð av æðum, sum gleðast um breyðrestirnar. Gleðisýl frá børnunum sum vassa í áum og í fjørðuni. Ja, enntá

ljóðini av likkunum vekja góð minni – mest frá teirri tíðini tá ið eg búði í miðbýnum í Havn, og tær vaktu meg kl 5 leygarmorgun, tá ið tær savnaðust rundan um pitsarestirnar, ið lóðu sløddar um býin, áðrenn sópingarbilurin hjá kommununi kom framvið og gjørdi klárt til næstu longu summarnáttina.

... Og so allir ísarnir. Hómost sólin millum skýggini, so ber ikki til hjá føroyskum foreldrum at siga nei, tá ið barnið biður um ein ís. Tað vita børnini. Tað visti eg í øllum førum. Sól merkir ísur – óansæð um tú ert heima í Føroyum ella í fjarskotnum londum.

Sama sólin, sami vani. Sól = ísur. Og tað er fint. Haldi eg. Vónandi vera nógvir, nógvir, nógvir góðir ísdagar/sóldagar afturat í ár.

Millum allar teir mjúku, góðu rómaísarnar (sum eg gav tykkum uppskrift uppá í seinastu viku), er gott við einum saftísi av og á. Saftísar eru so ótrúliga ómakaleysir at gera. Tú blandar sterka saft, stoytir saftina í formar, setir ein pinn í, frystir og etir. Skjótt, lætt og bíligt. Vit sum hava (les:høvdu) nógvar rabarbur (vit hava gjørt so nógvan ís og so nógvar vaflur við rabarbusúltutoyi á Kunningarstovuni í Nólsoy, at nú eru skjótt ikki fleiri rabarbur eftir á oynni - vit mugu fara at gera rabarbugarðin størri) eru so heppin, at vit kunnu gera rabarbu-ís. Á Kunningarstovuni gera vit

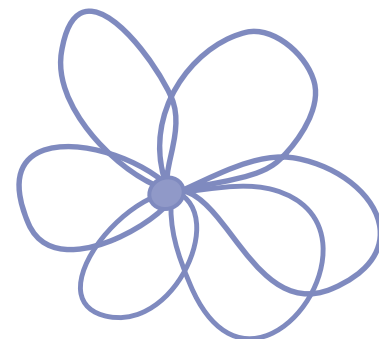
oftast rabarbuís burturúr rabarbusiroppi og vatni. Hetta er lættari hjá okkum, tí vit gera so nógvan ís. Men um eg skal gera hann heima, so geri eg hann soleiðis:

Rabarbusaftísar – á leið 6 ísar

250-500 gram av rabarbum (alt eftir hvussu nógvan rabarbusmakk tú vilt hava)

- 0.5 L av vatni
- 1 dl av sukuri
- 1 nips av salti
- 1 nips av vaniljupulvuri
- Møguliga eina anisstjørnu (hetta gevur ein mildan lakress-smakk)

Koyr alt tilfarið í eina grýtu. Lat tað koma uppá kók, og kóka síðani í umleið 10 minuttir. Síla síðani rabarburnar frá (kunnu brúkast sum kompott – mær dámar tær væl afturvið fiski). Stoyt saftina í ísformar, koyr ein íspinn í og síðani í frystiboksina. Lat standa yvir nátt. Liðugt.



Prei

Ísurin verður eyka vakur um tú brúkar reyðvínsrabarbur – sovorðnar ið eru reyðligar heldur enn grønar innaní.