



Matgerð

HVAT VILT TÚ HELDUR - RUGVAFLUR

TIÓÐHILD PATURSSON

Seinastu tíðina hava vit spælt eitt matspæl sum eitur "Hvat vilt tú heldur"? Ein góður máti at fáa tíðina at ganga, ímeðan vit vaska 30 kg av eplum til Ovastevnuna. Oftast gongur spælið nakað soleiðis: 'Hvat vilt tú heldur, liva uttan ost ella pasta?' (eg velji pasta fram um næstan alt hitt - tí hvør kann liva uttan pasta?). Pasta, havragrýn og breyð er mín topp trý listi yvir sovorði sum eg ikki vil liva uttan. Ok, sjálvsagt vil eg fegin liva - eisini um eg má eta eggjablommum hvønn dag restina av lívinum (eitt av teimum fáu tingunum mær ikki dámar) - livshugin er stórus!

Summir av spurningunum eru truplari at svara enn aðrir "Hvat vil tú heldur, liva uttan frukt ella grønmeti?" - eftir langa umhugsunartíð var svarið: Eg vil heldur liva uttan frukt. Aðrir spurningar eru lættari:

'Hvat vil tú heldur liva uttan, køku ella breyð?' - eg vil heldur liva uttan køku - sjálvandi! Hetta eisini hóast eg ikki eti serliga nógv breyð. Mær dámar bara betur salt enn søtt. Seinni fór eg tó at hugsa um, at tað ikki altíð er neyðugt ella møguligt at velja - tað finnst jú so nógv sum er mitt ímillum breyð og køku ella mitt ímillum frukt og grønmeti. Vit deila heiminn upp í bólkar, bólkar sum ofta verða sæddir sum isoleraðir frá hvørjum øðrum, men í veruleikanum finnast óteljandi millum stig, ella síðustig - ímillum breyð og køku er t.d. bananbreyð, dadlubreyð og ikki minst rugvaflur! Og hvussu nógv kyn munnu ikki vera millum maður og kvinna?

Rugvaflan er ein køka, men allíkavæl ikki. Hon er formað sum ein vafla, men smakkar sum breyð. Og hon kan brúkast bæði afturvið søtum og søltum - hin gylti og broyskni millumvegurin.

Rugvaflur

Rugvaflan kann brúkast uppá nógv matar. Til pinnamat, sum dessert við róma og súltutoyi,

ístaðin fyri breyð afturvið døgurðanum, ella sum vit fara at gera til Ovastevnu leygardagin, sum ein norðurlends tortilla - smurda við smyrjosti/sinoppi og fulta við gularót, reyðrót, súrepli og rásultaðum rabarbum.

Til komandi ár fara vit at royna at gera eina súrdeiggj rugvaflu - men til tað tíð, so verður tað hendan uppskriftin vit brúka, og hon er eisini góð. Tað var av óvart/av neyð eg gjørdi hesa uppskriftina. Anna Malan skuldi hava bókaframløgu á Kunningarstovuni, og vit høvdu lovað okkum til at gera mat til høvið. Vit høvdu nógv at gera allan dagin, og tveir tímar frammanundan bókaframløguna vóru vit enn ikki byrjaðar uppá matin. - Tað er lógið sum tey góðu hugskotini tikjast at kunna kroystast út úr høvðinum tá eyka stórus tørvur er á teimum. Er nokk nakað við at 'perfektionisturin' og 'kontrolørurin' í mær verður sligin frá, og at hugskotini sleppa at sveima frítt fyri at bjarga stóðuni. Nå, nokk rokka. Her koma rugvaflurnar:

Til einar 10 vafflur:

4 egg
1 tsk salt
1 tsk sukur
250 gram av rugmjøli
250 gram av hveitimjøli
4 tsk av bakipulvuri
250 gram av smøri (Ok, jú, tað ber VÆL til at brúka minni smør, um man hevur hug. Tað havi eg ikki :))
Umleið 750 ml av vatni

Píska fyrst egg, salt og sukur saman. Síðani rugmjøl, hveitimjøli, bakipulvur og vatn. At enda smørið. Baka í einum heitum vaflujarni. Vafflurnar skulu bakast eittsindur longri enn 'vanligar' vaflur - tá ið tær eru giltar og eittsindur broysknar, tá eru tær liðnar. Eru bestar um tú etur tær beinan vegin. Deigið goymist væl í kuldaskápinum - so kanst tú brúka tað yvir fleiri dagar.

