

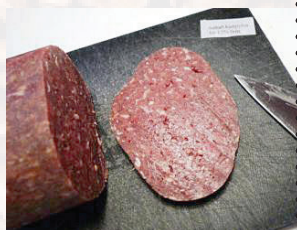
Uppskriftir

Í Sosialinum mánadagar kanst tú frammyvir lesa ymiskar uppskriftir uppá føroyskan mat frá ymiskum kvinnum. Í dag er tað Johanna Vang úr Kvívík, sum vísir sínar uppskriftir uppá lekran føroyskan mat

Kjøtpylsa

Tilfar:

- ◆ 4 kg kjøt
- ◆ 16 súpusk. salt
- ◆ 15 súpusk. sukur
- ◆ 1/2 súpusk. pipar
- ◆ Leykpulvur
- ◆ 4 terningar kjøtkraft
- ◆ Tál
- ◆ Vatn, til deiggið er passaligt



Langarnir verða reinsaðir og lagdir í saltvatn
Kjøtið verður malið tvær ferðir í gjøgnum maskinuna
Tálgið verður eisini malið
Terningarnir verða upploystir í kókaðum vatni og køldir niður
Elt alt væl saman
Koyr í langan og prika, so luftin fer úr

Lakin

- 1 litur vatn
- 200 gr. grovt salt
- 25 gr. Sukur

Koyr alt í eina grýtu og kóka til tað fær eitt uppkók, stoyt lakan í eitt lakaílat, tá hann er kaldur.
Koyr kjøtpylsurnar í, so tær eru undur.
Kjøtpylsan er ílgín eftir 4 til 6 vikur, hong hana upp at turka og so klár til at eta.

Blóðpysla

Tilfar:

- ◆ 1 litur av sílaðum blóði
- ◆ 2 tsk. salt
- ◆ 500 gr. putusukur
- ◆ 250 gr hveitimjøl
- ◆ 250 gr rugmjøl
- ◆ 250 gr havragrín
- ◆ 3-4 tsk kanel
- ◆ 1 vet av pipari
- ◆ 1 pk. rosínur
- ◆ Tál



Koyr salt og sukur í blóðið og rør, til tað er upployst, koyr restina av tilfarinun í, og rør alt saman
Lat deiggið standa í ein ½ tíma
Sker tálgina
Fyll tál og blóð í indrið, men ikki meira enn heltina av indrinum, tí tað veskur tá tað kókar
Prika indrið av og á, meðan tað kókar
Kóka indrið í ein tíma við salti í vatnunum



Rullupylsa



Tilfar:

- ◆ Fótamør
- ◆ Salt
- ◆ Pipar
- ◆ Sukur
- ◆ Aromat
- ◆ Leykpulvur
- ◆ 2 husplas (leggja í køldum vatni)
- ◆ Kjøt (lundir)

Fótamørurin verður reinsaður og sviðin
Stoyt eitt sindur av salt, pipar, sukur, leykpulvur og aromat á
Legg husplassið á og síðan kjøtið. Síðani skalt tú leggja alt tilfarið á og rulla fast saman.
Rullupylsan verður koyrd í net (fyrr var hon seymað saman)
Legg rullupylsuna í salt í 10 dagar, vaska saltið av og kóka rullupylsuna og legg síðani í pressu

Suðuroyarsperðil

Suðuroyarsperðil er nakað fyrri seg, tí suðuroyingar stinga ikki bara sperðilin við tál, soleiðis sum tað er vanligt norðanfjørðs.

Tá ið sperðilin er vendar verða nýruni skorn sundur og stungin í sperðilin. Tað er eisini vanligt at skera lundini burtur úr krovinum, skera tey í petti at stinga í sperðilin, og somuleiðis tindina. Annars verða bitar skornir ymsastaðni av krovinum fyrri at hampa tað, eitt nú úr hálsinum, afturi við tjógvini, ella aðrastaðni á krovinum, og stungin í sperðilin. Summi taka eisini eitt tjógv, ella ein bógv, og skera tað sundur at brúka at stinga sperðilin við.

Tað ber eisini til at stinga ein tálarmola inn ímillum fyrri at fáa sperðilin meiri drivnan, serliga har talan er um sperðlar av lambi.

Tá ið sperðilin er stungin, kann hann etast feskur ella ræstur. Tey flestu hongja hann upp at ræsa, og tá ið hann er passaligur ræstur, verður hann kókaður við væl av salti í lögnum og etin til døgurða við kókaðum eplum afturvið.

Tað tekur tvær, trýggjar vikur at ræsa ein sperðil, alt eftir veðrinum

Men við nýggjum tíðum fylgja eisini nýggir siðir, og nú á døgum eru summi eisini farin at steikja sperðilin faskan og hava brúna sós afturvið, tá verður hann ofta stungin við leyki eisini, eins og salt, og hann verður kryddaður við salti og pipari

