

Matgerð og eitt sindur av nostalgi

Í Sosialinum mánadagar kanst tú lesa ymiskar uppskriftir og góð ráð upp á føroyskan mat frá ymiskum kvinnum. Í dag er tað Simona Weihe, sum hugleiðir og hevur okkurt hugskotið

Heystfjell og sagosúpan

Vit eru komin væl út í oktober, og seinastu dagarnar hevur veðrið verið lýtt og gott. Hóast tað, so eru luftin frísk og kallig um kvöldarnar. Heystið hevur ongan serligan anga, jørðin er farin í dvala. Harafturímóti angar luftin um várið av gróðuri.

Fríska heystarluftin vekir minnir um, tá menn vóru á fjalli. Tá komið var á rættina við seyðinum, fingur fjallmenninir, bæði vaksin og børn, breyð, køku og drekkamunn á rættini. Ofta vóru tvær gongur, so fjallmenninir fóru mettir avstað aftur í hagan. Um kvöldið fingur teir so døgurða. Ofta var tað feskt lambskjót. Í hvussu so er ein sunnudagsdøgurða.

Omaná fingur teir sagosúpan. Helst hevur tað ikki verið sagosúpan á hvørjum ári, men soleiðis minnist eg tað.

Tí minnir heystluftin meg ofta um millum annað sagosúpan. Í henni var sagogrýn, vatn, konsentrerað fruktsaft, rosinur og heilt kanel. Tá súpanin var kókað, varð kanelið tikið úr. Súpanin var vakurt reyð og smakkaði himmalska væl.

Í Góðaráð er uppskrift til súpanina.

Eg havi ongantíð sjálv gjørt sagosúpan, Men nú skuldi tað verða. Leygardagin fór eg í Miklagarð at keypa sagogrýn. Fann ongi og spurdi eftir teimum. Nei, var svarið. Vóran fekst ikki longur. Tað var minst eitt ár síðan, tey seinast høvdu havt sagogrýn í handlinum. Ringdi so í Føroya Keyppssamtøku. Sama svar. Ongi sagogrýn.

Verksmiðjan í Danmark, sum í nógv ár fram-

leiddi grýnini, er givin við framleiðsluni, tí eftirspurningurin var so lítill.

At sagosúpanin varð so vanlig fyrr, man helst vera tí úrvalið av dessertum ikki var tað stóra. Og so hava sagogrýnini helst verið bilig eisini.

At sagogrýnini eru farin í søguna, tað ger helst ikki tað stóra. Men eitt sindur av nostalgi er tó ikki at forakta.

Sagopálmin

veksur í Ný Guinea. Úr honum verður vunnið saksak ella sagu, sum tey kalla tað har.

Sago er grundmatvøra hjá fólkinum, ið býr í láglandinum í Ný Guinea og Molukkunum.

Í Danmark verða grýnini fyrri tað mesta framleidd úr eplastivílsi ella maisstivílsi/ maismjøli.

Brot úr frágreiðing á Wikipedia, den frie encyklopædi



Stekt flak

Ein kona fortaldi mær nú ein dagin, hvussu hon stokti fiskafلاك. Hon vendi sum vanligt fløkunum í pískaðum eggi og raspi. Ístaðin fyrri á pannu stokti hon fløkini í eldføstum fati.

Hon stoytti eitt sindur av matolju á botnin og stroyddi kryddið í. Legði so fløkini í fatið og kryddaði tey omaná. Síðan legði hon eitt lítið petti av smøri á hvørt stykkið.

So í 200 stig heitan ovn í einar 40-45 minuttir – alt eftir hvussu tjúkk stykkini eru. Lok skal ikki vera á fatinum.

Eg havi nú roynt hendan mátan og fløkini fingur eina lekra, broyskna skorpu.

Fiskurin smakkaði væl betur, tí fløkini drekka ikki nær til so nógv av feitti í seg, sum tá eg steiki á pannuni.



Rullupylsan

Seinasta mánadag hevði Jóhanna Vang uppskrift upp á rullupylsu á hesi síðuni.

Mær dámar væl at seyma rullupylsur. Hóast eg skrivi »seyma«, so seymi eg tær ikki longur. Onkur gløggur knokkur fann uppá at brúka eina stóra plastikk sodavatnsfløsku í staðin. Botnurin verður skorin av fløskuni. Fløskan krúvd nokk so langt upp.

Tá rullupylsan er liðug, kryddað, leykur og husblas

lagt á síðuna, verður hon rullað væl saman. Legg hana so í krúvdu fløskuna. Netið koyrir tú upp á fløskumunnan og dregur tað eftir fløskuni, og hálar tað út um fløskuna, so tú kanst binda knút á. Rist pylsuna úr fløskuni niður í netið og knýt hin endan. Pylsan er nú klár at leggja í salt.

Tú brúkar minni tíð upp á hvørja pylsu, og ongin tráður er at taka burtur úr lidnu pylsuni.

Ein góðveðurs-løta í haganum. Tá er gott við dryli og rullupylsu

