



Matgerð

SPAGETTI CARBONARA

– Og Missión Eggjablomma

TIÓÐHILD PATURSSON

Endiliga, endiliga, endiliga havi eg funnið ein máta at brúka eggjablommur. Fyri meira enn einum hálvum ári síðani lovaði eg mær sjálvari, at gera alt fyri at duga at eta eggjablomu tá ið eg verði 30 - eg havi roynt nógvar ferðir hetta seinasta hálva árið, men smakkurin av eggjablomu fær meg enn at klíggja. Tað er rættuliga keðiligt, tí tað er bæði pínligt at lata blommuna liggja eftir á tallerkinum, og so er tað eisini keðiligt matoyls.

Mánadag eta vit spejlegg. Eg havi gjørt eina viku matarskrá. Eina matarskrá fyri allan novembur, soleiðis at eg sleppi frá at hvønn dag avgera hvat vit skulu hava til døgurða í kvöld.

Matarskráin fyri novembur:

Mánadag er breið og spejlegg - tí tá koma vit so seint heim.

Týsdag er pasta - tí pasta!

Mikudag eru nudlar við grønmeti, bønnum og jarðnøtusós - tí grønmeti skal til.

Hósdag eru fiskafrikadellur - tí tá fær handlin fars.

Fríggjadag er pitsakvöld - tí tað er traditón. Tað er hetta sum markerar at nú er vikuskiftið. Fyrst rudda og vaska, og síðani pitsa. Og so er vikuskiftið. Stuktururin verður slepptur, og vit gera júst sum okkum lystir. Ongin matskrá fyri vikuskifti, eingin matskrá og eingin skrá.

Tá tað er mánadagur gera vit sum sagt spejlegg, eg spejli bara hvítan. Hvørki eg ella Ýr eta blomma. Eg goymi eggjablommurnar til at brúka seinni. Eg koyri eggjablommurnar í eitt lufttætt ílát og stilli tær inn í kuldaskápið - har standa tær so til fríggjadag. Tá vaska vit - millum annað køluskápið. Og so fara blommurnar í



Maturin verður sjálvdan betur enn tilfarið tú koyrir í. Sjálvsagt eru summir kokkar ið duga gand, men fyri okkum vanligur er í øllum førum er lættari at fáa matin at smakka væl, um tilfarið vit brúka er gott. Brell selur góðar parmesanostar. Teir sveiggja eitt sindur í smakki, men eru altíð góðir. Beint viðsíðunarav sölubúðini hjá brell er Keypsamtøkan í Miðbýnum - har ber til at keypa eina góðan bita av økologiskum bacon. Og minnst til at pipar beint frá hvørnini smakkar av meira enn sovordí ið longu er malið

rusk... Soleiðis hevur tað í øllum førum verið...

Men soleiðis verður ikki longur... Tí eftir mánadag kemur týsdagur, og tá er pastadagur! Og til pasta mást tú hava eina pastasós. Og til carbonara brúkar tú eggjablommur. Og tú smakkar ikki eggjablommurnar í carbonara. Carbonara smakkar væl. Tað er gjørt úr eggjablommum, men smakkar væl! Fantastiskt! Nú kann eg eta spejlegg uttan blomma við góðari samvitsku. Tí pasta týsdagur er júst vorðin spaghetti carbonara týsdagur! - Í novembur í øllum førum. Tað er kanska ikki góður gerandiskostur, men hvør sigur at allir týsdagar skulu vera so gerandissligir?

Eg havi roynt at gera spaghetti carbonara nógvar ferðir - men ofta

er tað misseydna. Serliga hevur tað verið trupult at fáa sósina mjúka uttan klumpar - um tú ikki ansar eftur verður sós, ið eigur at vera so mjúk, skjótt til eggjakøku. Pasta við eggjakøku = puha!

Men eftir nógvar royndir, og nógva pasta við eggjakøku, eri eg nú komin fram á ein máta at gera spaghetti carbonara perfekt hvørja ferð.

Tilfar (pr persón):

- 75 gram av spaghetti
- 50 gram av bacon
- 1 eggjablomma (tú kanst brúka eitt heilt egg, men eg haldi at tað er lættari at brúka eggjablommur + so brúki eg tær ið eg ikki brúkti til spejlegg dagin fyri)
- 15 gram av parmesanosti (Har á leið. Bara tað er nokk)

- Fríkst hvørna pipar
- (hvítleyk ella leyk um tú vil)

Soleiðis gert tú:

Set lætt saltað vatn útá at kóka. Tá ið vatnið er komið uppá kók koyrir tú spaghetti í. Hita á leið eina matskeið av olju í eini pannu. Sker bacon í bitar og steik tað á pannuni við miðal hita. Vil tú hava hvítleyk og leyk í, so koyrir tú tað í tá ið baconið hevur stókt í einar 4 minuttir. Rív parmesanostin. Rør blommuna og parmesanostin saman í einum glasi. Tá ið spaghettið er liðugt kókað - lat tað vera al dente, tvs við eitt sidnur av biti - tekur tú tað upp úr grýtinum við einum gaffli (ella tveimum) og koyrir tað beint yvir á pannuna til baconið. Tað er super um eittsindur av pastavatninum kemur við. Rør nú 2-3 spsk av pastavatninum uppí

Carbonara ósemjur

Tað er eingin semja um hvussu carbonara eigur at gerast. Summi brúka eggjablomu, onnur heil egg. Summi brúka leyk og/ella hvítleyk, onnur ikki. Í summum uppskriftum verður brúkt pecorino heldur enn parmesan, og í øðrum helvt um helvt. At brúka bacon var heldur ikki tað upprunaliga, men her á okkara leiðum er torført at fáa fatur í guanciale - summi brúka eisini pancetta.

Aftur onnur koyra róma í. Royn teg fram. Í uppskriftini eg prenti her brúki eg eggjablommur, bacon og parmesan - eigi eg ein scharlottu-leyk so koyri eg møguliga eisini hann í. Møguliga.

eggjablomu/ost-blandingina. Andá nú djúpt inn einaferð, tí nú skal tað ganga skjótt. Tú koyrir pasta/baconið í skálina tú ætlar at eta av - ella hana tú serverar av - og stoytir eggjablandingina útyvir. Rør nú væl runt í skálina. Úrslitið er at blomman/osturin verður til eina kremutta sós runt spaghettið. Nú er klárt. Serverað við pipari og meira rívnun parmesanosti afturvið.

OBS: Tað er ógvuliga ymiskt hvat vegleiðingar siga um nøgdina av spaghetti pr persón - og tað er ógvuliga ymiskt hvat búkarnir siga; og ikki at tala um eyguni. Tá ið sós er so tung sum carbonara, er 75 gram møguliga nokk - men ert tú svong, so klárar tú sagtans at eta 150 gram. Carbonara goymist tó ikki so væl, so ger ikki meira enn tú klárar at eta.