

Gløgg – heimagjört

Tjóðhild Patursson

‘Mær dāmar ikki gløgg’ segði vinkonan, ‘tað er onkursvegna so insisterandi’. HEY EG EITI GLØGG! Soleiðis rópar tað. ‘Nei, so hevur tú ikki roynt mítt gløgg!’ sigi eg og fái samstundis smá-angist við tankanum um at skula liva upp til tað. Tað fái eg ofta, og irriterist inn á mín ov stóra munn. Men sagt var sagt. Hon fór upp á loft og eg tók grýturna, vínið og kryddini fram, fekk mær ein sipp av víninum og fór ígongd við at gera mítt ‘eg-havi-alt-ov-stóran-munn-eg-veit-ikki-um-eg-klári-at-liva-upp-til-tað’-gløgg.

HEIMAGJØRT GLØGG EKSTRAKT

Eigur tú tilfarið inni, so er ógvuliga skjótt at gera ekstraktið, og tá ið ekstraktið er gjørt, so er enn skjótari at gera gløggið. Mær dāmar best at ikki krydda gløggið ov nógv, bara soleiðis at tað merkist. Vínið verður jólaligari, men tó ikki ‘insisterandi’ sum vinkonan kallar tað. Eg veit ikki, men eg haldi, at tað er nelikari, sum ofta verður latið í gløgg, sum er tað ið hon kallar ‘insisterandi’ - ‘Eitt sindur av nelikar er gott, ov nógv er oyðileggjandi’ soleiðis segði einaferð ein nólsoyingur (smáákærandi) við meg eftir at hava roynt mín jólasnaps - fyrstu og einastu ferð eg havi gjørt jólasnaps (nei, eg hevði ikki bryggjað sjálv, ikki allir nólsoyarbúgvar bryggja - hvat sker við tínum fordómum!?;) Tvætl, hevði tað bara verið so væl at eg dugdi).

Tá ið gløggið ikki verður kryddað so nógv, so ber til at drekka meira enn eitt glas - uttan at fáa vaml, og tað gjørdu vit, eg og vinkonan, hetta kalda vetrarkvøldið.

Men tað ber saktans til at krydda tað meira. Kardamumma, appelsinskal, nelikar og allehānde eru krydd eg onkuntíð brúki, og so rabarbur - Ja, Rabarbugløgg. Tað er gott, men tað verður ein onnur uppskrift í einum øðrum blaði.

Til gløgg ekstrakt skalt tú brúka (røkkur til á leið 20-25 gløs av gløgg):

- 1 fløsku av víni (spyr í Rúsin eftir víni ið hóskar seg væl til gløgg, tey duga væl at vegleiða. Mær dāmar væl at brúka eitt smakkrikt vín, ið smakkar nógv av frukt)
- 4 dl av sukuri
- 2 anisstjørnur
- 1 kanelstong

Koyr alt í eina grýtu. Rør í meðan tað kemur uppá kók. Lat so smákóka í á leið 15-30 minuttir. Tað skal minka niður í næstan eina helvt. - Eg veit at alkoholið dampar burtur, men tað koyrir tú í aftur, tá ið tú gert sjálvt gløggið, hetta er bara ekstrakt, sum skal brúkast til smakk. Tá ið næstan helvtin av tí, ið er í grýtuni er minkað burtur tekur tú anisstjørnur og kanelstongina uppúr, og stoytir veskuna gjøgnum eina trakt niður í eina fløsku. Nú er ekstraktið klárt at brúka. Tað ber væl til at gera tað klárt nógvar dagar frammaundan, tí tað heldur sær væl. Minnst eina viku í kuldaskápi.

Soleiðis gert tú gløgg við heimagjörda gløgg-ekstraktinum:

Til 5 fólk (ella tvey tyst) skalt tú brúka

- 1 fløsku av víni (Eg plagi at brúka sama slag sum eg gjörði ekstraktið burturúr - hetta so at ikki ov nógvir smakkir verða blandaðir saman)
 - 1 dl av gløggeksrakt
- Møguliga rosínur og mandlur

Koyr vín og gløgg-ekstrakt í eina grýtu og set á lágan hita. Um tú vilt hava rosínur og mandlur í, so kanst tú koyra tær í beinanvegin, ella biða til síðst - alt eftir um tú vilt, at rosínurnar skulu vera bleytar ella ikki. Mær dāmar best gløgg uttan ov nógv roks, so eg koyri ikki rosínur og annað roks í. Statt uppiyvir grýtuni meðan tað hitnar. Tað

skal ikki kóka, uttan so at tú vilt hava alt alkoholið at hvørva;) Tá ið gløggið er liðugt drekkur tú fyrst eitt glas sjálv fyri at sissa nervarnar, síðani rópar tú uppá loft til vinkonuna, og sigur (uttan presentatións angist) at nú er títt geniala gløgg klárt. Og so vónar tú tað besta.

P.s. Hon DYRKADI tað!



Preið:
Gløgg eksraktið smakkar eisini ógvuliga væl omaná ís, og sum siroppur á eina vafflu við róma. Eigur tú eina sovorðna fløsku í kuldaskápinum, so er ein góð dessert altíð løtt at smekka saman.

OBS: Minnst til, gløgg smakkar best um tú ikki stressar um tað. So um tankin um heimagjört gløgg stressar teg, ja, keyp so heldur eina liðna fløsku, drekk eitt glas av tí, og far so í gongd við tað heimagjörda;) Nei. Roks. Eg ætli ikki at mæla til at drekka fyri at fáa stressið niður. Men heimagjört er altso bara betur!