



Matgerð

CAMILLA PLUM OG PIPARNØTIR VIÐ KAKAO

Og um alt tað, ið vit ætla okkum

TIÓÐHILD PATURSSON

Camilla Plum, ein av mínum (mongu) hetjum. Hon brúkar óforskammaðar mongdir av sukuri, smøri og róma í sínum uppskriftum – onkursvegna kennist tað frígerandi! Eg minnst fyrstu ferð eg rendi meg í Camillu Plum. Eg var júst flutt til Nólsoyar og hevði stórar dreymir um at gera mær ein køkshava. Eg visti einki um køkshavar, absolutt einki. Eg minnst at pápi hevði eina eplaveltu uttanfyri, tá ið eg var barn, nøkur jarðber, nakrar radisur og so nakrar gularøtur ið aldrin komu upp. Tað vóru royndirnar, eg hevði. Eg fór á bókasavnið at leita eftir bókum um køkshavar - tær vóru allar ok. Men seinni hendan sama veturin fór eg ein túr inn í bókahandilin og har hitti eg fyrstu ferð Camillu Plum. Hon hevur skrivað tvær stórar bækur um havar (umframt nakrar smærri). Onnur er um havan generelt (blómur, runnar, trø o.s.fr) og hin um køkshavan - eg havi lisið tær úr enda í annan fleiri ferðir, og kenni meg eftirhondini rættuliga væl brynjaða til at byrja uppá handan urtagarðin - men nú 3 ár seinni, er hann enn ikki komin í lag. Tað hevur verið so nógv annað, tað hevur ikki verið tíð... tit kenna tað... Men í ÁR verður tað. Hvítlekykurin verður settur niður leygardagin - tveir mánaðar ov seint... trý ár og tveir mánaðar.

Mamma hevur átt jólabókina hjá Camillu í nøkur ár, og eg havi verið eitt sindur øvundsjúk. Eg eri tó



sloppin at læna hana – frá mammu og frá Býarbókasavninum. Enn havi eg bert gjørt piparnøturnar – mínar yndispiarnøtur! – og holukøkurnar. Eg kundi hugsað mær at gjørt tað til traditióin at baka holukøkur á nýggjárinum - eg gjørdi tað eitt ár - hini bæði árin havi eg bara ætlað mær at gjørt tað. Kanska verður tað mín nýggjárstraditióin? – At ætla mær at baka holukøkur.

Holukøkurnar úr jólabókini hjá Camillu kunnu ikki samanberast við tær vit keypa liðnar í handlunum – nei, tað kann als ikki samanberast. Men eg havi ikki roynt nakra aðra uppskrift enn hennara, so eg veit ikki um hennara eru serliga

góðar, ella um tær vit keypa liðnar í handlunum eru serliga vánaligar. Í øllum førum eri eg væl nøgd við ta uppskriftina, og fari at halda mær fast í oyrunum gamlaárskvöld - í ár FARI eg at baka holukøkur!

Ná, so til tað ið eg ætlaði at skriva um. Piparnøturnar! Mær dámar væl piparøtur - serliga væl dámar mær tær, ið tey servera í barnagarðinum og so hesar hjá Camillu Plum. Tær eru heilt ymiskar. Tær ið barnagarðinum smakka nógv av ingifer og eittsindur av appelsin, tær eru sterkar, so sterkar at summi børn snekja. Tær hjá Camillu hinvegin eru mildar (serliga tí at eg onkuntíð loyvi mær at lata vera við at koyra ingifer í - eg veit ikki hví, men eg havi tað eitt sidnur ambivalent við ingifer. Smakkurin verður skjott ov dominerandi - eitt sindur sum nelikar) - og so lukta/smakka tær so himmalskt eitt vet av sjokolátu!

Piparnøtir við kakao

Ógvuliga líkar teimum hjá Camillu, men lagaðar til stóddirnar á okkara rómapakkum + uttan ingifer (tí tað smakkar alt ov... sunt?)

- 1 pk av smøri (rúmhita)
- 500 gr av sukuri

- Rør sukur og smør væl saman, síðani rørir tú restina av tilfarinum í (alt uttan mjølið):

- 1 pk av róma
- 1-2 tsk av pipari
- 4 tsk av kaneli
- 4 tsk av kardamummu

- 2 spsk av kakopulvuri
- 2 spsk av bakipulvuri

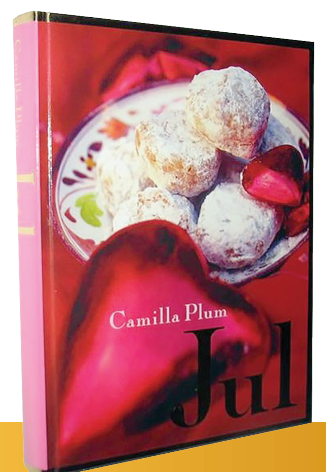
Tá ið alt er rørt væl saman letur tú spakuliga eitt sindur av hveitimjøli í. Mjøl er ymiskt, so tað ber ikki til at siga júst hvussu nógv mjøl skal í. Koyr mjøl í til deiggið hongur saman - hetta plagar at vera á leið 1 kg av mjøli.

Set í kuldaskáli og lat standa minst eina nátt - deiggið verður fastari tá og lættari at arbeiða við.

Bjóða nøkrum fittum nissum at hjálpa tær. Rulla til kúlur, og hugsa um at tær vaksa tá ið tær koma í ovnin. Baka á 180 hitastigum í á leið 5 minuttir - alt eftir stóddini á kúlunum. Ansa væl eftir at tær ikki brennast - verða tær ov myrkar, so smakka tær beiskt.



Fylg við, piparnøtirnar brennast skjótt!



Bókina JUL eftir Camillu Plum fekk eg niðri í Gamla bókhandli - bert ein var eftir, tá ið eg var farin avstað við hesari

Um Camillu Plum

Camilla Plum er dansk, og hevur ein bóndagard í norðara parti av Sælandi. Afturat nógvu bókunum hevur hon í fleiri ár gjørt matsendingar og urtagarðssendingar fyri DR - Den sorte gryde. Boller af stål. Fra muld til guld. Soleiðis eita nakrar teirra. Eg havi sæð næstan allar sendingarnar - eg hyggi eftir matsendingum sum onnur hyggja eftir sjónvarpsrøðum á Netflix - intensivt og konsentrerað, næstan maniskt.

Tíverri ger Camilla Plum ikki fleiri sendingar fyri DR, men summar av gomlu sendingunum verða endursendar, og tá liggja tær eisini online - so kann eg hava eitt sjónvarpsmaraton.

Nú Camilla ikki ger fleiri sendingar fyri DR hevur hon gjørt eina youtube-kanal ístaðin - ljós, ljóð, grafikkur og klipping er sjálvsagt ikki so professionelt sum í sendingunum hjá DR, men nóg av brotunum eru ógvuliga inspirerandi at hyggja eftir - um tær dámar væl mat.