



Matgerð

PIPARKØKUH

TJÓÐHILD PATURSSON

‘Um ikki annað er eitt ruddiligt hús INNI í mínum óruddiliga húsi’ segði eg við Barbaru Holm, tá ið hon ringdi fyri at kanna hvussu gekk við greinini. Tá ið vit lögdu á, tók eg meg saman og ruddaði eitt sindur. Tað skuldi ikki so nógv til. Nú sá heilt hampuligt út. Piparkøkuhúsið kom heilt víst betur til sín rætt inni í einum ruddiligum húsi. Nú mátti eg skunda mær at fáa (piparkøku) húsið liðugt, áðrenn eg skuldi til Havnar. Eg rørði mær flormelis-glasur og fór at pynta húsið við bommum og flormelis-‘kava’. Liðug. Taka nakrar skjótar myndir. Pakka mær taskuna og síðani spela oman á Ternuna. Eg náddi tað okkurát. Somuleiðis teir 8 fýrarnir frá Norðsetri, sum, júst sum eg, høvdu brúkt dagin uppá at seta eitt hús saman – eg mítt piparkøkuhús – og teir nýggjasta húsið í Nólsoy. Til lukku við húsinum!

Skabilónin til mítt piparkøkuhús er aðrastaðni í blaðnum. Tú/tit



Prei
Setur tú eitt fýrfatljós inn í piparkøkuhúsið, so hitnar tað eitt sindur og lukturin av jólakryddi breiðir seg.

kunnu klippa tað úr og líma tað á okkurt harðari pappír. So leggja tit tað oman á útrullaða deiggið

og skera rundanum. Í ár eru vindeyguni í mínum húsi hjørtu, flestu ár hava tað verið vanlig fýrakantað vindeygu. Tit kunnu brúka eina hjartaskabilón sum eg, ella finna uppá tykkara egnu vindeygu.

Men tað ber eisini til at sniðgeva sítt heilt egna piparkøkuhús. Eitt tjúkt pappír, ein blýant, ein saks og eitt sindur av hugflogi – tað er alt ið skal til!

Piparkøkuhús deiggi

– Hetta er sama deiggið sum eg brúki til piparnøtir. So leypur av (og tað ger tað! Tú klárar at gera húsið við helvtini av hesum deigginum), ber altíð til at rulla nakrar piparnøtur aftaná - ella ímeðan. So hevur tú okkurt at eta meðan tú pyntar piparkøkuhúsið.

1 pk av smøri (rúmhitað)
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
Umleið 1 kg av hveitimjølið

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 kuldaskápið og lat standa minst eina nátt - deiggið verður fastari tá, og lættari at arbeiða við.

Bjóða nøkrum fittum nissum at hjálpa tær. Rulla eitt petti av deiggi út - syrg fyri at hava nokk av mjøli á borðinum (ella á gólvinum, um tað er har tit rulla). Deiggið skal rullast út til tað er 3-4 mm - altso ikki ALT ov tunt, tí so brotnar tað ov lættliga. Legg skabilónirnar á, og sker út. Baka á 200 hitastigum í á leið 5-8 minuttir. Ansa væl eftir at tær ikki brennast.

Savna húsið og pynta tað

Tað fer til at brúka flormelisglasur at seta húsið saman við, og tað er ivaleyst best, um børn hjálpa tær at seta húsið saman. Men hevur tú móguleikan, so vil eg ráða til at brúka smeltað sukur ístaðin. Tað er ógvuliga heitt, og vandi er fyri at brenna seg illa. So ver varin, og savna móguliga húsið um kvøldið meðan (møguligu) børnini sova, so kunnu tey hjálpa til við at pynta húsið morgunin eftir. OBS. Tað ber altso væl til og er fult lov at gera piparkøkuhús uttan børn! :) Rør flormelis – tjúkt, ella

smelta sukur á eini pannu. Dyppa endan á húsavegginum niðuri, og trýst hann síðani saman við rætta mótpartinum. Tú mást halda stykkjunum saman í eina løtu meðan tey torna. Brúkar tú smeltað sukur, so gongur skjótt, nokk er at bíða í 5-10 sekund. Brúkar tú flormelis-glasur, so mást tú bíða væl longur.

Pynt:

Eg plagi at brúka flormelisglasur og bomm at pynta húsið við – minnst til at keypa eyka bomm, tí nøkur hvørva ímeðan tú pyntar. Í ár brúkti eg eisini eitt sindur av lidnum glasuri – litaðum glasuri ið verður keyptur í tubum (eg lánti frá mammu, ið hevði keypt í Keypsamtøkuni). Eg brúki flormelisglasurin at klistra bommini fóst. Googla: gingerbread house, so fært tú eina rúgvu av hugskotum!

