



Matgerð

MANDARINIR

Hvat skulu vit gera við restirnar av mandarinunum?



TJÓÐHILD PATURSSON

Hvat skulu vit gera við restirnar av mandarinunum? Tær mugu brúkast nú, áðrenn tær spillast! Skjótt. Skjótt. Hevði eg bara ikki keypt so nógvar. Nú liggja tær her og spillast... Nei, ongantíð ongantíð ongantíð er hatta sagt! Eg trúgvi ikki at tað ber til at keypa ov nógvar mandarinir. Oftast hvørva tær, áðrenn tær koma inn um hurðina. - Vit eta eina part í Keypsamtøkuni. Eg eti eina afturat ávegis oman á Ternuna - tí eg eti skjótari enn Ýr, og hon er ikki liðug við tað fyrru. Vit eru eitt sindur tíðliga umborð á Ternuni, so vit eta tvær afturat. Vilja tit eisini hava eina? Vit bjóða tvær burturav. Vit eru heima. Pakka út tað vit hava keypt. Nei, tú kanst ikki fáa mandarin nú, vit fara at eta døgurða. Eg leggi síðstu mandarinina í fruktskálina, hugsi at Ýr skal fáa hana við í matpakka dagi eftir. Tá ið døgurðin er klárur er mandarinin horvin, gentan eisini - eg siggi bara sporini eftir teimum... mandariniskal á gólvinum...

Ja, soleiðis plagar at gangast mandarinunum sum hætta sær inn um dynnar her hjá okkum. So eingin orsök er at súlta tær - annað enn at tær smakka fantastiskt, og kunnu brúkast til alt møguligt! Og so eru tær so vakrar eisini.

Tað eydnaðist mær at fáa TVÆR mandarinir heilskapaðar

úr Keypsamtøkuni og heim til okkara. Eg goymdi tær ovast uppi á køksskápinum, soleiðis at tær skuldu fáa frið, til eg fekk fri at súlta tær. Eg mundi ikki funnið tær aftur í dag - SO væl hevði eg goymt tær. Eigir tú ikki mandarinir (møguliga hevur tú etið allar?) so kanst tú brúka aðrar citrusfruktir í staðin - ja, eisini sitrónir. At blanda sitrón, mandarin og grape er allar helst ordiliga vakurt.

Súltaðar mandarinir

2 mandarinir
2 dl av sukuri
2 dl av vatni

1 nips av salti (er ikki neyðugt, er allar helst bara av vana, at eg altíð koyri eitt nips av salti í alt eg geri)

Vaska mandarinirnar væl. Summi siga at skalt tú eta skalið á citrusfruktum, so er best at brúka vistfrøðiligar. Eg dugi ikki at gera meg klóka uppá alt hetta, so ger tað sum tú heldur vera tað frægasta. Sker mandarinirnar - hesaferð skar eg tær tvørturum, seinast skar eg tær í bátar. Skalt tú brúka tær til súltutoy, so skerur tú tær smátt. Legg mandarinirnar í eina grýtu saman við øllum hinum tilfarinum. Kóka tær á miðal hita í á leið 30 minuttir. Koyr í eitt glas við loki og goym í kuldaskápi. Tað heldur sær væl.



Hetta kunnu súltaðar mandarinir brúkast til:

Súltaðar mandarinir kunnu brúkast til alt møguligt. Millum annað: Súltutoy: Tá er møguliga betur at skera mandarinirnar í smærri bitar. Eg havi ikki roynt tað enn, men kanska tað smakkar væl at ríva eina gularót í eisini. Tey, sum ikki eru uppvaksin við gularóta/appelsin súltitoyi, halda óivað, at eg eri við at blíva ørð. Tað eri eg ikki. Mær hevur altíð dámað gularóta/appelsin súltutoy. Dressing: Mandarinirnar smakka ógvuliga væl at hakka smátt í ein dressing. Hakka hálva súltaða mandarin smátt. Rør saman við einum pakka av súrróma, salti, pipari og basilikum. Mhh! Køku: Eg elski køkur við fruktum. Ikki sovorðnar sunnar fruktkøkur, nei, sovorðnar fruktkøkur við súltaðum fruktum omaná smørdeiggið. Mhh! Tann uppskriftin kemur eina aðraferð! Siropp: Tá ið tú súltar mandarinirnar, gert tú ein vatn/sukur laka, sum tær vakrar og appelsingular at enda liggja og flóta í - hesin sirppurin smakkar søtt (og eitt sindur vamlisligt) av mandarin. Siroppurin smakkar væl útyvir ís, í te ella sum tað søta í ein dressing omaná nuddlur.