



Matgerð

FREISTINGARNAR HJÁ JANSSSON

Janson lögreglumaðurin í Tjóvajól!? Nei, ikki tann Jansson...

TJÓÐHILD PATURSSON

At hava fingið eitt barn hefur ríkað mær lívið uppá so nógvar mátar, og enn legst afturat. Ein gleði, eg havi endurvunnið, síðani eg eri vorðin mamma, er at fylgja við í jólakalendaranum. Tá ið eg var barn, var jólakalendarin í útvarpinum tað stóra. Nú hefur sjónvarpið tikið yvir. Í fjør bleiv eg heilt fangað av svenska jólakalendaranum. Vit búðu í Svøríki tá. Í ár er tað hin føroyski (sum upprunaliga er svenskur - sviar duga hatta við jólakalendarum!), sum fangar. Eg klári illa at bíða til í morgin, fyri at fáa at vita hvussu gongst Charlie, ella Blanch Flore, sum tann fína nýggja familjan kallar hana. Høvdu allir partarnir ligið á netinum, so hevði eg langtíðani snýtt og hugt at øllum pørtunum. Men tibetur kemur bara ein partur út um dagin, og eg sleppi at liva í spenninginum... Uhh... Møguliga liggur upprunaliga svenska útgávan á netinum. Nei, Tjóðhild! Halt tær! Tú gert tað IKKI! Hevur tú ikki hugt at Tjóvajólum? So er bara at fara í gongd nú. Partarnir sum higartil eru sendir, liggja allir á heimasíðuni hjá Kringvarpinum. Ná, nú fór eg út á eitt síðuspor, tað eg skuldi fortelja var, at dóttir mín, Ýr, helt tað vera so stuttligt, at vit skuldu gera Janssons Frestelse – Jansson, júst sum lögreglumaðurin í jólakalendaranum, sum nevniliga lætt letur seg freistað av mati. Svenski rætturin er tó ikki uppkallaður eftir lögreglumanninum í Tjóvajól, men heldur eftir einum svenskum operasangara frá 1800-talinum. Nú er rætturin vanligi ein av nógvum, sum verður settur á svenska jólaborðið. Rætturin smakkar væl einsamallur, men verður ofta etin saman við kjøtbollum (ljóðar sum eitt ógvuliga vánaligt hugskot í mínum oyrum). Mær dámar best at eta rættin sum hann er, einsamallan,



men gjarna við eitt sindur av grasleyki omaná.

Freistingin hjá Jansson

Til 4-8 fólk (alt eftir um tað verður etið sum náttmatur eftir eitt gott morgunball, ella sum ein av nógvum rættum á jólaborðinum)

1 kg av eplum
1 leyk
50 gram av ansjósum
(umleið 4 stk)

1 pk av róma
Eitt sindur av smøri
møguliga rasp

Set ovnin á 200 hitastig. Smyr eitt eldfast fat við smøri. Sker eplini í stavar, á leið sum sváulpinnar. Ok, eitt sindur størri enn sváulpinnar, men bara eitt sindur størri. Koyr helvtina av eplunum niður í eldfasta fatið. Flys leykin og sker hann í tunnar tunnar ringar. Legg leykringarnar omaná eplini í eldfasta fatinum. Opna dósina



Søgan um freistingina hjá Jansson

Tað sigst at operasangarin Per Adolf Janson (1844-1889) er hann, ið hefur lagt navn til rættin. Nú er Frestingin hjá Jansson mest kend sum ein av mongu rættunum á svenska jólaborðinum, men upprunaliga var tað tó í seinu náttartímunum, eftir nógvar øl og snapsir, at Per Adolf freistaði sínar gestir við ansjósu-epla rættinum – sjálvsagt afturvið meira øl og snapsi. Morgunball-matur hevði onkur kanska kallað tað.



av ansjósum og tak upp. Sker ansjóurnar í helvt. Legg tey átta stykkini av ansjósum út yvir leykin í eldfasta fatinum. Legg síðani restina av eplunum oman yvir. Stoyt róman út yvir. Summum dámar at blanda eitt sindur av veskuni, sum ansjóurnar liggja í, uppi róman. Um tær dámar væl fiskasmakkin, so gert tú tað. Fyri meg er eitt hárfint mark ímillum, nær fiskasmakkur (serliga smakkur av feitum fiski) er góður, og nær hann er ræðuligur. Tí royni

eg altíð at undirspæla smakkin - annars er vandi fyri at hann tekur yvir. Koyr nakar 'klikkar' av smøri út yvir fatið - eg brúkti á leið 2 teskeiðir... eg átti ikki meira. Baka í ovninum í á leið 30 minuttir. Møguliga 40 minuttir. Tá ið tað er gylt á toppinum, og eplini eru bleyt og lekkur, er liðugt.

P.s. Vanligt er at stoyta rasp omanyvir aðrenn tað fer í ovnin, men eg haldi at rætturin er meira freistandi uttan ;)