



Matgerð

CROUTONS

Nýggjárslyfti 4: minka um matoyðsl

TIÓÐHILD PATURSSON

Nú var aftur janúár - longu. Tað nýggja árið, við áminningini um at tú ikki helt nýggjárslyftini frá í fjør, og við nýggju vónunum í nýggju lyftunum. Eg veit, eg veit, tað er ómodernað at gera sær nýggjárslyfti: 'Nei, eg geri mær einki lyfti, tí man heldur tey ikki kortini', 'Nei, eg geri ikki nýggjárslyftir, tí tað er sovorðið press'. So, so! So má eg bara vera ómodernað, tí eg elski nýggjárslyfti - í ár í øllum førum.

Nýggjárið gevur mær kenlsuna av at kunna sleppa øllum tí misseydnaða og byrja umaftur; og nýggjárslyftini eru mær ein áminning um tað, eg vil, og tað eg vænti gevur mær gleði og meining í lívinum.

Fyrsta nýggjárslyftið fyri 2017 er ongantið aftur at hava minus á kontoini. Sooo... eg má heldur lyfta tungu jólarumpuna upp úr sofuni, seta meg væl til rættis við skrivaraborðið og skriva. Nei, tað er ikki bara tí, at eg vil skriva - fyrri at tjena pengar - men tað er nú fantastiskt at sleppa at tjena

pengar uppá hetta, sum eg tími so væl. Ja, tað er beinleiðis priviligerað.

So nýggjárslyftið nummar tvey: Røkja minar uppgávur betur. Eg veit, at tað ikki er nakað krav at rættlesa tekstir, áðrenn teir vera latnir inn, ikki í fjølmiðlunum í øllum førum (í skúlanum var annað skill!), MEN eg haldi tað vera part av míni samfelagsábyrgd at læra meg at stava, serliga nú tað kann henda seg, at onkur kundi funnið uppá at lisið míni orð, so triða nýggjárslyftið fyri ár 2017 er:

Altíð at hyggja ígjøgnum rætt-ingarnar hjá rættlesaranum. Fyri at kunna hyggja ígjøgnum rættlingarnar hjá rættlesaranum, so krevst fyrst at eg sendi tær til rættlesara.

Eg eri so heppin at hava heilar tveir frálíkar rættlesarar í familjuni, men ofta kemur teksturin so seint til teirra, at eg sendi hann beinleiðis frá teimum til Sosialin. At mínir rættlesarar nú vita hetta, hjálpir mær at halda mitt lyfti um at hyggja ígjøgnum tekstin aftaná rættlestur - tí annars KUNDI tað jú hent, at tey av berari óreinheit

skriva okkurt flóvisligt í tekstin, og at tað fer í prent, uha!

Byrja at lesa her, um tú ikki orkar alt roksi av mær

Alt tað sum stendur omanfyri er tað bera roks; í øllum førum um tú byrjaði at lesa, tí tú ætlaði tær at gera 'croutons' - ella franskbreyð ristað í smøri (eg haldi at Sprotin átti at víðka um hasa týðingina, tí croutons kann saktans gerast burtur úr øðrum enn fransbreyði, og tað ber eisini til at brúka annað enn smør at steikja/bakað við).

Mítt fjórða nýggjárslyfti er at minka um mitt matoyðsl. Hóast tað ikki er nógvur matur, ið fer burtur her heima hjá mær, so hendir tað meira enn so - serliga tá ið eg havi nógv at gera - at eg ikki havi yvirlit og yvirskot til at tryggja mær, at vit eta alt tað, eg keypi inn. - Óhugnaligt, ha? Summastaðni svøltu fólk, og her í Nólsoy stúri eg um, at eg ikki NÁI at eta allan matin, áðrenn hann spillist. Ein partur av hesum er sjálvsagt tann, at eg keypi ov nógvan mat, men hin parturin er, at eg ov ofta vøsi so nógv, fái mær so nógv at gera, at eg missi yvirlitið yvir tað, ið eg

eigi. So hatta fjórða nýggjárslyftið hongur sterkt saman við mínum fimta nýggjárslyfti:

At vera meira heima. Eri eg meira heima, so havi eg betur yvirlit og yvirskot at taka mær av tí matinum (og teimum klæðunum/

tingunum), eg keypi - og møguliga havi eg tá brúk fyri minni peningi, og kann vera enn meira heima? Tað vóni eg! 2017, eg gleði meg so at liva teg.

Míni nýggjárslyfti í 2016 – og hvussu tað gekk:

Í fjør hevði eg einans eitt nýggjárslyfti, ella nýggjársmál, sum eg óivað havi kallað tað tá: At senda jólakort. Tað átti ikki at verið so torført, ha? Fyri tað fyrsta, so nýttist eg ikki at fara í gongd fyrr enn í desember, og fyrri tað næsta, so kundi eg loyva mær at bara senda eitt, so var málið rokkið. Men í mínum lyfta lá ymiskt annað enn bert at senda kortið. Eftir nógv ár við brotnum nýggjárslyftum veit eg, at tað truplasta fyrri meg at halda, er sovorðið ið krevur tíð, ró og disiplin. Misskil meg ikki, eg havi tíð, eg havi ró og eg havi disiplin, men tað er sum um at tær triggjar liva hvør sitt lív, og eru ógvuliga sjálvðan sameindar. Tá ið eg arbeiði nógv, havi eg nógva disiplin, men alt ov lítið av tíð, onkuntíð ró, men aftur, ov lítið av tíð. Tá ið jólafríðurin kemur, havi eg nógva tíð, ró, men als onga disiplin. SO, aftur megnaði eg at bróta mitt nýggjárslyfti. Tvey jólakort (faktiskt bleiv tað til jólabrøv - ja, eg var optimist) vórðu skrivað, men einki varð sent avstað. Tað verður í morgin, ella kanska í næsta ár. Møguliga vera so smáar broytingar í mínum lívi í 2017, at eg kann brúka sama bræv komandi jól?

Croutons



Uppskriftin ljóðar í grundini soleiðis:

Croutons = breyðrestir + feitt + krydd + hiti

Tað eru óteljandi ymiskir møguleikar. Hendan dagin gjørdi eg nakrar croutons á pannuni og nakrar í ovninum. Eg gjørdi soleiðis:

Croutons við smøri og salvie - á pannuni

Sker 3 turrar/gamlar breyðflísar sundur í terningar (ella avlangt, ella í aðrar formar). Tendra undir pannuni og koyr 2-3 spsk av smøri á pannuna. Hakka 2-3 hvítleyksfet. Tá ið smørið er smeltað, koyrir tú breyð, hakkaðan hvítleyk, 1 tsk av flykrusalti og 1-2 msk av turkaðum salvie á pannuna. Lat steikja á miðal hita intil breyðir hevr fingið skorpu

á summum síðum og annars er boyskið/knasut og deiligt.

Croutons við hvítleyki og parmesan – í ovninum

Sker 3 turrar/gamlar breyðflísar sundur í terningar (ella avlangt, ella í aðrar formar). Tendra ovnin á 150 hitastig. Í einum bolla blandar tú breyðterningar, 1 tsk av salti, 3 msk av olivenolju, 3 msk av rivnum parmesanosti og 2-3 pressað/hakkað hvítleyksfet. Legg á bakiplátu og baka í á leið 20-30 minuttir.

Croutons goymast í á leið eina viku – eg havi minar í posanum sum rugbreyðið var í tá eg keypti tað. Croutons kunnu eisini frystast.

