



Matgerð

Rasp – turrir breyðmolar

– VER SJÁLVBJARG

Einans 19,95 kr fyri 250 gram

TIÓÐHILD PATURSSON

Til sølu, til sølu! Turrir breyðmolar, einans 19,95 kr fyri 250 gram. Ljóðar tað freistandi? Nei? Tað er nú lógið, at vit keypa rasp í handlunum, tá ið rasp í grundini er turrir breyðmolar. Eg meini so við, tað kunnu ikki vera nógv húsarhald, sum ikki framleiða nóg nógvar breyðmolar til at 'breyðføða' seg? Sjálvsagt eru nógvir breyðmolar, hvørs lagna er, at enda millum fururnar í trægólvum, men í breyðposum, á skeribrettum og í sofuni eru ein rúgva av øðrum breyðmolum, hvørs lagna kundi verið at klemma eitt deiligt hýsuflak.

At vera sjálvbjargin er tað kula, tað modernaða, tað er hipp (ella hvat orð nú er tað ku-la/modernaða/hippa at brúka beint nú - eg fylgi ikki við, havi ov nógv at gera við at brúka mínar gomlu breyðrestir); og at vera sjálvbjargin í breyðmolum, tað kunnu næstan øll klára! So vilt tú vera ein av teimum kulu og taka títt móguliga fyrsta stig á sjálvbjargnisleið?

Finn tær so fram nakrar turrar breyðflísar og ger RASP - áðrenn tú veist av, ert tú sjálvbjargin í turrum breyðmolum og sparir minst 19,95 kr um hálvárið. Ikki so galið, ha? Nei, skemt til síðis. Tað er ikki orsaka av pengum, at tað loysir seg at gera egið rasp (hóast ALT ger mun), men heldur kann man hugsa tað sum liður í einum størri arbeiði fram ímóti at minka um matoyðslu.

RASP

Tað ber til at brúka øll móguliga sløg av breyði til at gera rasp: myrkt ella ljóst, við ella uttan kjarnur. Tað raspið, vit keypa í handlunum, er oftast úr ljósum breyði. Hitt 'heimabakaða' rugbreyðið, sum er so vanligt her í Føroyum, er so ljóst, at raspið, sum verður gjørt av tí, líkist nógvi sum keypt verður í handlunum.

Breyðið, sum tú brúkar til rasp, kann t.d. vera sovorðið breyð, ið er vorðið ov turt at eta, ella móguliga eitt petti av nýggja breyðinum, sum tú veistst, at tit ikki fara at náa at eta upp. Breyðið má ikki vera mo-gið, tí at, ja... eg giti, at mogið

rasp smakkar illa, umframt at tað allar helst er heilsuskaðiligt.

Sker breyðið í flísar ella í terningar. Legg tað í einum lagi á eina bakiplátu. Tú kanst seta ovin á 150 stig og fylgja væl við, so at breyðini ikki brennast, men bara gerast turr. Mær dámar tó betur at brúka eftirhitin - tá ið eg havi bakað nýtt breyð (ella okkurt annað) í ovninum (á 200 hitastigum), slökki eg ovnin og seti plátuna við gomlu breyðflísunum inn. Eftirhitin turkar breyðið. Tá ið ovnurin er kaldur, eru breyðflísirnar turrar.

Breyðflísirnar koyri eg í eina hvirlu ella ein góðan blendara og mali smátt. Nú er raspið klárt. Raspið goymist væl í eini lufttættari krukku. Tað er týðningarmikið, at breyðið er heilt turt, áðrenn tú melur tað til rasp, tí annars er vandi fyri, at raspið moðnar í krukkuni.

Raspið kann brúkast júst sum keypt rasp. Til lukku, tú ert nú sjálvbjargin í turkaðum breyðmolum!

Hvat brúki eg rasp til

Raspað hýsuflak. At klemma eitt deiligt hýsuflak er nokk lagnan hjá mongu raspmola; og tað er ikki so galið. Men raps/breyðmolar kannu brúkast til alt móguligt annað. Hetta er tað, eg oftast brúki turru breyðmolarnar til:

1. Sum knas í einum góðum pastarætti - Spagetti + leykur karamelliseraður á pannuni + neutralur smyrjostur + breyðmolar = genialur náttarmatur, tá ið tú situr og drekkur vín saman við vinfólki langt út á náttina, og øll gerast svong. Ja, rasp er gott í rættum, sum annars høvdu manglað bit. Tað er lekkurt at steikja raspið í eitt sindur av olju saman við hvítleyki.
2. At gera skorpu á ovnrættir - Stroyð eitt sindur av turrum breyðmolum út yvir lasagnuna ella fis-kafatið; í ovninum verður hetta til eina deiliga skorpu oman á fatið.
3. Panerað. Tað ber til at panera annað enn hýsufløk (hóast tað er ógvuliga ógvuliga lekkurt við einum væl paneraðum og væl stoktum raspaðum hýsuflaki!). Royn at panera eina flis av kókaðari sellerirót - tú kanst ikki annað enn gerast ovfarin.
4. Í sjokolátaskokkur. Eg brúki ofta rasp í sjokolátaskokkur, tí at mær dámar væl, at sjokolátaskokkur eru eitt sindur tungar, uttan at vera kleiggjuttar. Tá riggar væl at býta ein part av mjólinum um við rasp.
5. At koyra í grønmetisbúffar.
6. At irriterast inn á, tá ið eg leggi meg meg at sova um kvøldið, og gloymi at eg og litlabarnið ótu morgunmat í songini tann morgunin - Oh well, irritatióin varar styttri enn hugnaligi morgunmaturin, so tað man vera í lagi.

