



Matgerð

SVENSKAR SEMLOR –

men við marsipani av ristaðum mandlum (eg svími!) – og um at eg eisini dugi at gera mat sum smakkar ordiliga ordiliga illa (semlurnar eru tó ordiliga góðar!)

TIÓÐHILD PATURSSON

Ítriggjar vikur havi eg roynt at gera øllebrød. Eg havi roynt við maltøl, við kelling, við jólaøl og við portøl. Eg hevði so góðar vónir. Eg hevði jú sett mær fyri at skriva um breyðrestir allan januar - og um alt tað, vit kunnu brúka tær til, ístaðin fyri at koyra tær burtur. Ístaðin endaði eg við at koyra ALT ov nógv kiksað øllebrød burtur - hugsa um alt tað góða raspið, eg hevði kunnað gjørt úr breyðinum ístaðin? Og hugsa um tað góðu kenningina, ølirnar kundu givið mær. Tað var bæði spill og spell!

Eg var so vís í, at tað fór at gangast væl. Eg las so nógvar uppskriftir á netinum. Eg var við so góða vón, at eg skrivaði alla greinina fyri tveimum vikum síðani - við eini fittari søgu um, tá ið eg seks ára gomul datt við einum fullum posa av maltøl, fekk hol á knæið, og kom heim til mammu við einum fullum posa av glasplintum og øl. Nú siti eg so aftur her,

mikukvöld, og skrivi tað greinina eg altíð ætli mær skal vera liðug vikuna frammanundan. Eg havi viðurkent, at eg dugi ikki at gera øllebrød. Tað smakkaði ræðuligt. Allar fimm ferðirnar eg royndi. Puhaa. So hesa vikuna mugu breyðrestirnar verða breyðrestir (rista turru breyðflisarnar á pannuni, so eru tær lekkarar) - hesa vikuna gera vit ístaðin SEMLUR! Okkurt gott skal man unna sær, hóast tað er januar (her hugsi eg um, at pengarnir ikki altíð eru so nógvir í januar, ikki tað at fólk fara á slankikuri í januar - tit sum eru á slankikuri: Droppið tað! Bíða til í summar. Veturin er so myrkur og kaldur - man MÁ unna sær at sita inni og eta køkur. Í summar kunnu vit fara út at gera eina eplaveltu, so arbeida vit róman av aftur tá).

SEMLUR

Eg veit væl, at eg fyrr havi havt eina uppskrift uppá semlur, men tíðliga seinasta vár var eg á eini fantastikari kafé í Stockholm (Rosendals Trädgårdscafé - um

onkur tykkara hevur hug at bjóða mær á kafé onkuntíð skjótt :)). Har fekk eg serveraða eina semlu sum sjálvst nýbyrjara-semlu-átarar dáma (eg plagi altíð at siga at man skal eta sjei semlur, áðrenn man dámar tær. Men soleiðis er ikki við hesum semlunum. Eg havi roynt at servera tær fyri semlu-jomfrúm, og tað var kærleiki við fyrsta bít). Tey vildu ikki lata mær uppskriftina, men okkurt kláraði eg at lúra av, og eg eri rættuliga væl nøgd við úrslitið - prikkurin yvir ið er heimagjörda marsipanið við ristaðum mandlum.

Til á leið 10 semlur

Bollarnir
1.5 dl av mjólk
25 gram av ger
1 spsk av kardemummu
75 gram av smør
1 nips av salti
1 dl av sukuri
1 egg
Umleið 350 gram av hveitimjøl

Hita mjólkina til hon er lunkað - ikki meira - blanda ger, kardamummu, smør, salt, sukur og egg niður í mjólkina. Rør síðani mjøl í, eitt sindur í senn. Lat deiggið ganga í 1 tíma. Forma síðani til á leið tíggu bollar og lat aftur ganga í 1 tíma.

Pensla bollarnar við einum eggi, og baka síðani bollarnar mitt í ovninum (hita ovnin til 200 hitastig fyrst) í á leið 6-7 minuttir.

Marsipanið

Tað ber væl til at brúka keypt marsipan, men hetta verður so NÓGV betur!

Tú skalt brúka 200 gram av mandlum og 200 gram av sukuri (tað er nokk at brúka 150 gram av hvørjum, men tað smakkar so væl at fólk (les: eg) eta eitt sindur burturav, og tá er gott at hava eitt sindur eyka).

Skolda mandlurnar við kókandi vatni, og flys skalið omanav. Rista mandlurnar í ovninum í 15-20 minuttir. Men fylg við, tær mugu ikki gerast OV myrkar. Lat mandlurnar kólna.

Hvirla mandlurnar í eini hvirlu. Koyr síðani sukuri í og lat hvirluna koyra í á leið 5 minuttir - skava niður av síðunum nakrar ferðir. Nú er marsipanið klárt.

Preið: Smakkar eyka væl um tú koyrir eitt nips av salti í og eitt sindur av muskovado sukuri.

Samla semlurnar

Píska ein pakka av róma. Sker toppin av bollunum (sum er kølnaðir nakað). Pilka matin innan úr bollunum. Blanda innanmatin úr bollanum við marsipanið og eitt lítið sindur av mjólk. Fyll marsipan-bolla-mjólk-blandingina í bollarnar, koyr eina stóra skeið av pískaðum róma útyvir. Set toppin á bollanum á aftur og pynta við flormelis.

Ger eina stóra kannu av kaffi og bjóða vinfólkunum framvið - ella ger sum sviar og halt FEITAN TÝSDAG = et so nógvar semlur sum tú klárar.

