



Matgerð

FRONSK LEYKSÚPAN

– Og trupulleikin við at droyma smátt

TIÓÐHILD PATURSSON

Tá ið eg fylti 25 ár – longu eitt sindur síðani – fekk eg eina so fitta føðingardagsgávu frá mammu míni. Eg fekk skálirnar, sum hon á hennara 25 ára degi hevði fingið frá mammu síni. Hetta man hava verið í 70’unum – tað sæst á skálunum, ikki á mammu.

Mær dámar so væl gávur, sum hava eina søgu. Kanska er tað serliga søgurnar mær dámar. Søgurnar geva tinginum virði. Søgurnar festa hugskot í ting. Søgur geva timum eina sál. Eitt endamál. Okkurt at smílast at, ella at gráta um. Søgurnar knýta ávísar kenslur og luktir at tinginum. Vit hava (vónandi) øll upplivað, hvussu lukstur kann vekja gomul minni, sum tú ikki visti at tú hevði.

Men hetta var fyrstu ferð at eg upplivdi, at ímyndin um ein lukt kundi bera víðari minnini hjá einum øðrum menniskja. Bera teirra minnir víðari í mær, sum ein dreym ella sum ein longsul eftir onkrum, sum einaferð var, men sum ikki var partur av mær.

Mamma greiddi frá, hvat hon hevði brúkt skálirnar til, um

fronsku leyksúpanina, sum hevði angað úr teimum, um breyðið og smeltaða ostin omaná, um fólkin, ið høvdu etið úr teimum, um tað tey høvdu prátað um...

Nei, hetta seinasta var allar helst ikki nakað, mamma fortaldi, men heldur okkurt eg ímyndaði mær burtur úr dreymunum um franska leykasúpan. Eg dugi væl at droyma. Bæði stórar og smáar dreymir. Mítt logiska høvd vil hava meg at trúgva, at smáir einfaldir dreymir eru lættari at gera til veruleika, enn teir stórru og meira høgftlúgvandi. Men lívið hevur prógvað tað øvugta.

Í trý ár droymdi eg um franska leyksúpan, ikki hvønn dag – eg eri ikki SO matør – men javnan. Í trý ár droymdi eg, áðrenn eg gjørdi nakað við tað. Eg veit ikki heilt hví tað var so trupult, møguliga var eg bangin fyri at spilla mær dreymin. Hvat um veruleikin ikki var eins góður og dreymurin? Tað er sum um at minni dreymurin er, meira nágreiniligan kanst tú gera hann, og størri verður vandin fyri at veruleikin ikki verður heilt so, ið tú ynskti tað.

Í seinastu viku var eg úti og át í Fútastovu. Eg gleddi meg – serliga

tí at eg visti, at tey borðreiddu við leyksúpan. Nú fór eg at royna tað, og um tað ikki var eins gott og eg hevði væntað, ja, so var tað ikki súpanini tað var galið við, tey mundu bara ikki servera súpanina í røttu skálunum. Dreymurin kundi ikki brotna.

Hóast maturin á Fútastovu var deiligur, so var tað eitt vónbrot, at leyksúpanin ikki var á matarlepanum hetta kvøldið. Eg keypti leyk og ein góðan ost heim við hetta kvøldið. Nú skuldu skálirnar frá mammu standa sína roynd...

Leyksúpan

Leyksúpanin smakkaði væl. Ógvuliga væl. Og hóast eingin ivi er um, at hesin klassikarin er góður matur, so hjálptu skálirnar frá mammu heilt vist eisini til við at geva rættinum eitt serligt lív – fyri meg.

Eg kryddaði við eitt sindur av Calvados. Cognac hevði eisini riggað. Eigur tú hvørki, so smakkar súpanin væl uttan.

Til 4 fólk

1 kg av leyki
2 msk av smøri
2 msk av oliven olju

Soleiðis gert tú:

Flys leykin, sker hann í helvt og síðani í álar. Hita smørið og oljuna í eini grýtu á miðal hita - ein breið grýta er best, tí so er nógv flata til leykin. Koyr leykin í saman við salti og sukuri. Steik leykin í á leið ein tíma á miðal hita - rør í av og á. Leykurin skal ikki fáa skorpu, men heldur spakuliga karamelliseraast. Tá ið leykurin er bleytur, sötur og hevur fingið ein vakran gyltan lit, koyrir tú mjølið í og rørir væl runt. Síðani stoytir tú soð og vín í. Tendra ovnin á 200 hitastig (súpanin skal inn í ovninum um eina løtu, men ikki enn). Lat nú súpanina kóka í umleið 30 minuttir. Smakka til við Calvados, salti og pipari.

Stoyt súpanina millum 4 skálir. Eigur tú ikki skálir, sum tú hevur fingið í føðingardagsgávu frá mammu tíni, ja, so brúkar tú onkrar aðrar – tað týðningarmiklasta er at tær tola at fara í ovnin.

Omaná súpanina í skálunum leggur tú eina breyðflís og stroyðir rivnan ost útyvir. Baka í ovninum til osturin er smeltaður og byrjar at brúnka – umleið 20 minuttir.

Et saman við vinfólki. Tit kunnu drekka restina av vínflöskuni og diskutera, hvønn lit tykkum høvdu dámt best, um tit vóru uppvaksin í 70’unum. (Og um tit veruliga vuku upp í 70’unum, kunnu tit minnast aftur á brúna køkin og appelsingulu stovuna).

- 1 tsk av salti
- 1 tsk av sukuri
- 3 msk av mjøli
- 1.5 l av soði (les meira um soð aðrastaðni á síðuni)
- 1 dl av hvítvíni
- 1-2 msk av calvados
- Pipar

- 4 flisar av ljósum breyði
- 4 dl av rivnum osti
- Gruyère og comte rigga væl.
- Eitt sindur av parmesan út yvir ger undirverk. Eg ivist ikki í, at vesturhavs ostur eisini riggar væl.

