



Matgerð

HEIMAGJØRT (“FØ

– Um klænar, glaðar italienarar og um at pasta eisini kann vera ‘føroyskur’ matur

TÍÐHILD PATURSSON

Eta tit nógv pasta?’ spurdi eg tey bæði italsku ferðafólki sum vóru og vitjaðu á Kunningarstovuni í Nólsoy seinasta vikuskiftið. Vit hava ikki opið enn, men taka ímóti ferðafólki upp á bílegging, og tey vera fleiri og fleiri sum koma longu nú, áðrenn summarið er byrja - ferðavinnan í Føroyum veksur við risa fetum. Hesir báðir italienarirnir vóru í Føroyum og gjørdur youtube-video; eisini tað kann man liva av - sigur hon, ið vinnur sínar mjólkapengar við at eta seg gjøgnum lívið (eg man hava vunnið mær nøkur eyka góð karma-points í mínum fyrri lívi).

‘Nei, einki serligt, bara eina ferð um dagin’ svaraði maðurin og tey bæði flentu. Tey munnu hava sæð reaktiónina hjá útlendingum fyrr. Viðopin undrandi eygu - men eisini øvundandi.

Her hjá okkum er tað vordið so

modernað at halda at gluten er óndskapurin sjálvur, og at pasta er tað versta tú kanst eta - bæði fyri útsjón og sinnalag. Men hesi báðir italienarirnir vóru bæði glað og kløn, hóast tey ótu pasta hvønn dag - kanska TÍ at tey ótu pasta hvønn dag? Italska vinkona mín (sum eisini er kløn og glað) plagar at siga, at orsökkin til at so nógv fólk vera gluten-viðkvom er tí at gluten nú er í ØLLUM, og at vit fáa eina rúgvu av gluten inn gjøgnum tilgjørdan mat. Møguliga er ein sannleiki í tí. Tað fragasta man vera at eta ‘ordiligan’ mat - og gert tú pastaði sjálv, so venur tú, við allari rullingini, samstundis armusklarnar (mínir hava brúk fyri einum sindri av venjing eftir heldur passiva veturin). Tað er ikki bíligari at gera pasta sjálv - men stuttligari er tað.

Eg elski pasta! Og tað hevur leingi irriterað meg at eg ikki kann servera pasta á Kunningarstovuni - tað er jú ein Kunningarstova, og eg haldi at tað hóskar so illa at servera

pasta, maturin má onkusvegna hava eitt føroyskt grundarlag. Nú tá ið eg endiliga dugi (væl) at gera pasta, havi eg funnið loysnina: Í vár fáa vit okkum hønur - og tá kann eg gera pasta við føroyskum eggum - tað er rættuliga føroyskt, ha? Í øllum førum nógv føroyskt - eg kann arbeiða uppá eina pasta sós við skerpikjøti, so verður tað ikki meira føroyskt!

Pasta - til 1 svangan føroying, ella 2 italienarar

At gera pasta heima er nógv skjótari enn eg hevði ímyndað mær - og nógv lættari. Nei, nú var eg í so skjót; fyrstu ferð eg gjørdi pasta kiksaði tað ræðuliga illa. Tað sum kom upp úr grýtuni líktist meira... nei, lat meg ikki siga annað enn at tað var langt og tjúkt og slímut - og eg var forkølað.

Tað er meira enn eitt ár síðani eg keypti ‘Mastering Pasta’ - bókina sum skuldi gera meg til eina sanna italienu. Men eftir fyrstu misseýdnaðu royndina gav eg upp,

og havi ikki roynt meg aftur fyrr enn nú. Tað líkist ikki mær soleiðis at geva upp, men eg var allar helst bangin fyri at ongantíð fáa tað heilt rætt.

Kunsturin er at rulla pasta-deiggið nógv tunt - hevur tú eina pastamaskinu, so er hetta eingin trupuleiki. Rullar tú við hond, so skalt tú bara syrgja fyri at deiggið ikki er ov fast. Er deiggið leyst og mjúkt (koyr eina eyka skeið av vatni í), so er lætt at rulla tað pappirstunt.

4 eggjablommur
1 tsk av olivenolju
100 gram av hveitimjøl
– Hugsa um at keypa gott mjøl, tað ger mun! Mær dámar væl hveitimjøl frá Anglemark.
1-3 msk av vatni

Rør eggjablommur, olju og mjøl saman - um deiggið er ov fast, kanst tú koyra eitt sindur av vatni í eisini (hetta er serliga týðningarmikið um tú rullar deiggið við køkurullu).

Alt eftir hvussu nógv veska er í mjølinum (og rúminum), mást tú koyra meira ella minni av vatni í. Elt deiggið í uml 5 minuttir, tá eigur tað at vera mjúkt og elastískt. Við pastamaskinu ella við køkurullu rullar tú deiggið út - deiggið skal vera pappirstunt og ljós skal síggjast ígjøgnum tað. Koyr nógv mjøl á borðið um tú rullar við hond - so kleprar tað ikki. Sker í tunnar (ella tjúkkar) strimlar. Kóka eina rúgvu av lættsaltaðum vatni, og kóka í bara hálvan minutt. Liðugt.

Eg át mína fyrstu portið við bara olivenolju og parmesanosti - so slapp góði smakkurin av pastaðinum ígjøgnum. Tað næstu gjørdi eg til cannelloni (fylt við toski og eplum), men tað venda vit aftur til eina aðruferð - eg havi kenslu av at eg fari at hava nógvir pastadreymir komandi tíðina, og tað er gott, tí pasta er gott.



Pasta sum verður rullað og skordi við eina pastamaskinu verður meira javnt og eins enn tað sum verður skordið við hond. Tað kann vera ein fyrimunur tá ið tú kókar pastaði, tí javna tjúktin ger at alt pastaði verður kókað tilpass leingi. Tað hondrullaða og hondskorna hevur tó sína egnu sjarmu - ójavn og rustikt.



Tað er ordiliga stuttligt at gera pasta - bæði fyri stór og smá - og okkum mitt ímillum.