

FISKAFAT VIÐ TOSKI

– SEKS YMISKIR SMAKKHEIMIR

VIT Í FØROYUM ERU HEPPIN AT EIGA NÓGVAN GÓÐAN TOSK – AT ETA FISK FLEIRI FERÐIR UM VIKUNA (SOLEIÐIS SUM NÓGV KOSTRÁÐ LJÓÐA), FELLUR OKKUM LÆTTARI ENN HJÁ NÓGVUM ØÐRUM, OG TAÐ ER GOTT. MEN TAÐ KANN SKJÓTT GERAST KEDILIGT AT ETA TOSK, SERLIGA UM VIT IKKI HAVA HUGFLOGIÐ TIL AT FINNA UPPÁ NÝGGJAR RÆTTIR. VIT HAVA LEITAÐ OKKUM ÍBLÁSTUR ÚR HEIMI OG GEVA TÆR HER SEKS YMISK

USA: BACON OG BACON

Um tað er nakar matur sum eg knýti at USA, so er tað bacon (og McDonalds mat). Eg ímyndi mær at amerikanarar koyra bacon í alt, men tað er allar helst ikki rætt, eins og italienarar ikki bara eta pasta (ja, right!). Sker toskin í bitar á stødd við ein lógva. Pakka hvørt petti av toski inn í eina flís av bacon. Legg í eitt fat og stoyt róma útyvir. Baka í ovninum á 200 stigum í uml 20 minuttir. Et salat afturvið, og gakk tær ein kvøldartúr omaná.

NORRA: ROYKTUR SVARTKALVI, RÓMI, HESLINØTIR, KÁL OG PURRUR

Fyri okkum er royktur fiskur ímyndin uppá matmentan í Norra. At eta royktan fisk til døgurða kann bliva í so nógv av tí góða – serliga fyri børnini. Ístaðin ber til at brúka roykta fiskin sum kryddari, og geva vanligum toski ein mildan royktan smakk. Sker kál, purrur og roykta svartkalvan í bitar. Blanda kál, purrur, salt og roykta svartkalvan í róman, og stoyt síðani hetta út yvir toskaflakið í fatinum. Hakka heslinøtir og stroy tær út yvir fiskafatið. Baka í ovninum á 200 hitastigum í á leið 20 minuttir. Borreið við eplum afturvið.

KUBA: LIME, KILI OG KORRIANDER

Eg havi faktiskt verið á Kuba, og míni matminni hagani eru einki serlig. Flestu góðu kryddaríni blivu tá send av landinum, so maturin vit finga á kostskúlanum (vit búðu á einum kubanskum kostskúla) smakkaði av so at siga ongum. Men eg ímyndi mær at 'veruligi' kubanski maturin smakkar nakað soleiðis: Sterkur og frískur. Sker fiskin í smærri bitar. Hakka kili og korriander, rív skalið av limefruktini og pressa saftina úr. Vend fiskin í limesaft og skali, kili, korriander og salti. Lat standa í 5 minuttir - nú ber til at eta fiskasalatið t.d. afturvið breyði og hakkaðum nøtum (nei, tað eru ikki bara japanar, ið eta (hálv) ráan fisk). Leggur tú ikki í ráan fisk, kanst tú stoyta eitt sindur av tomatsós (helst við kili) í fatið, og baka í ovninum á 200 stigum í á leið 20 minuttir. Fiskurin smakkar tá væl í eini tortilla saman við avokado (ja, vit fóru vit ein umveg til Meksiko).

MINST TIL AT HETTA ERU MATHUGSKOT HELDUR ENN UPPSKRIFTIR, SO SALTA EFTIR TØRVI, OG BÝT RÁVØRURNAR OG SMAKKIRNAR UM ALT EFTIR HUGI. KANSKA FERT TÚ Á TÍNA HEILT EGNU ÍMYNDAÐU ÍBLÁSTURSFERÐ TIL ØKEND LOND?

HUGSKOT TIL FISK Í FATI. VIT HAVA IKKI VERIÐ NAKRA VERULIGA FERÐ KRING KNØTTIN (PPSSST! ATLANTIC! VIT FARA FEGNAR EIN ÍBLÁSTURSTÚR TIL LISSABON OG SKRIVA UM ALLAN TANN GÓÐA MATINI!), SO HETTA KORTIÐ, OG MATURIN, IÐ HOYRIR TIL, ER PARTUR AV DREYMUUM OG ÍMYNDUNUM HJÁ OKKUM UM STØÐINI, HELDUR ENN SOLEIÐIS, IÐ MATURIN HAR VERULIGA ER. MEN TAÐ GER TAÐ IKKI MINNI LEKKURT! **HVAR FERT TÚ Á ÍMYNDAÐU ÍBLÁSTURSFERÐ KVØLD? NORRA, MAROKKO, KUBA, USA, INDIA ELLA ITALIA?**