



Matgerð

CANNELLONI SMÁTTUOSTI

Um serlig orð og um at hava 'lubb'

TJÓÐHILD PÁTURSSON

Nólsoyingar hava nógv serlig nólsoyarorð. Orð sum ikki, mær vitandi, eru aðrastaðni í landinum, men eru sprottin úr gerandisliga bygðarlívinum.

'Gnist' er eitt. 'Gnist' er nólsoyarorðið fyri 'hitt hvíta isolerandi, sum frystur fiskur ofta er pakkaður í'. Ella, tá ið fløskur fyrr komu til Nólsoyar við Rituni – hetta var í tíðini, tá ið man enn mátti bileggja – vóru tær pakkaðar niður í flamingokassar. Av øllum rullinum umborð, gníggjaðu kassarnir seg upp at hvør øðrum og 'gnistu'. Tí eitur hetta gnist í Nólsoy.

Men, tibetur, er tað ikki serliga ofta, at eg havi tað orðið fyri neyðini (flamingo er ógvuliga dálkandi, og verður tibetur ikki brúkt serliga nógv longur), so tað orðið er ikki vorðið partur av míni vanligu talu – enn.

Men eitt annað nólsoyar-orð er, ið eg nú havi trupult at klára meg uttan: *Lubb*. Eg veit ikki heilt um hetta er serligt nólsoyarorð, ella um tað bara er hin eina familjan, ið brúkar orðið – í øllum førum er ósemja um týðningin av orðinum, hóast nógv brúkt.

At hava lubb er at hava dilerium – at vera ovfarakát, at vera sinnisrørd, at vera frá sær sjálvari... og tað eri eg ofta. Serliga verður orðið brúkt til at lýsa tað støðuna, fólk fara í, tá ið tey vera 100% bergtikin av onkrum og brúka alla tíð og orku uppá hetta eina tingið – eitt sindur sum at hava eina dillu.

Beint nú havi eg pastalubb.

Í seinastu viku prentaði eg uppskrift upp á heimagjörda pasta – eg gleðist so nógv yvir endiliga at hava funnið fram til eina lætta



uppskrift, sum kann gerast í eini handavend.

Nú geri eg pasta í langar banar, og tit kunnu vænta tykkum pasta í nakrar vikur afturat her á mat-síðunum. Fyrr ella seinni fer lubbið aftur (summi siga at lubb er kallkynsorð, men eg haldi tað vera hvørkikyn – hetta má eg fara at kanna – umframt upprunan til orðið), men aðrenn lubbið hvørstur, fari eg at njóta rúgvur av pasta – eru tit við?

Í HON-blaðnum sum varð borðið í øll hús mikudagin, hevði eg seks ymisk hugskot til, hvussu vit kunnu gera toskaflak í ovnum á øðrvísi mátar – Cannelloni við toski var eitt av hugskotunum. Onkur spurdi eftir eini beinleiðis uppskrift (í HON blaðnum var bara prenta tilfarslistin og 'hugskotið'), so hon kemur her.

Cannelloni við toski, smáttuosti og spinati

Uppskriftin kann broytast út í æsir. Eigur tú ikki smáttuost, brúka so súrróma ella ricotta. Eigur tú ikki spinat, brúka so grønkál. Vilt tú hava tað minni feitt, brúka so tomatós, heldur enn róma, sum vætu í fatinum.

Hesaferð gjørdi eg mínar cannelloni við heimagjörðum pasta, men tað ber væl til at keypa ein pakka av feskum lassagnuplátum í staðin – liðnar turkaðar cannellonirullur rigga eisini væl.

Til cannelloni við toski og spinat skalt tú brúka (til tvey svong fólk):

1 portión av pastadeiggi ella
1 pakka av feskum lassagnuplátum ella
1 pakka av liðnum cannelloni

200 gr av toski
100 gr av spinati

2 hvítleysket
2 rokaðar matskeiðir av smáttuosti
1 nips av salti
1 mozzarellaost
1,5 dl av róma

Set ovnin á 200 hitastig. Hakka toskin í bitar – bitarnir mugu vera á stødd við vanligar terningar. Flys og hakka hvítleysket. Blanda tosk, hvítleysket, spinat, súrróma og salt í einum bolla. Fyll lassagnuplát-urnar/cannellonirullurnar við fylluni, og legg rullurnar í eitt fat. Stoyt róma útyvir (tað ber eisini til at búka bechemelsós ella tomatós, um tú vilt hava tað minni feitt). Bara á leið 1/3 av rullunum skal stinga upp undan rómanum. Petta mozzarellaostin út yvir. Baka í ovninum í 20 minuttir. Borðreið við salati.

Mær dámar eisini væl at nýta ristaðar hasselnøtir/mandlur í hunangi til hesar rullurnar – ein lítil strípa av hesum omaná rullurnar ger undurverk.

**Døgurði
eftir
30 min.**