



Matgerð

SPAGETTI OG TOMATSÓS

– Um at geva sær stundir og um at taka ein steðg

TJÓÐHILD PATURSSON

Ein tann vakrasta orðingin í føroyska málinum, er eftir mínum tykki: at geva sær stundir. Orðingin minnir okkum á, at tað at 'hava tíð' til at gera tað sum man heldur hava týðning, í stóran mun handlar um at 'geva sær tíð' - at geva sær stundir. At geva sær stundir til at ganga heim úr barnagarðinum, og leggja til merkis alt tað, ið hugtekur barnið. At geva sær stundir at gera mat, geva matinum stundir at búnast, og at síðani geva sær stundir at eta og njóta. At geva sær stundir at keða seg, soleiðis at pláss verður, ikki til at gera, men til at vera...

Hesum vakra friðinum tráir eg eftir. Ynski, men røkki ov sjálvdan. Tað er sum um, at eg royni at skunda mær í tí eg geri, soleiðis at eg skal hava tíð til at gera tað næsta, men aftur tá skundi eg mær og komi ongantíð fram á lötuna í friði; SUM lívið hevði kenst nógv longri um eg gjørdi minni.

Tað er sum við keyptu tomat-sósini, sum stundum gevur mær frælsið frá pottunum og pannunum; men alt ov ofta verða hesar skundmáltíðirnar og skjótu loysnirnar ikki brúktar til at fáa stundir í friði, men heldur fyri at trýsta enn meira niður í mín framanundan so fylta gerandisdag. Eg veit ikki. Tað er kanska eisini fint. Jú, tað er fint, tá ið eg trívist í tí. Men onkuntíð fái eg kensluna av at lívið er ov stutt til at lata tað flúgva framvið. Onkuntíð fái eg kensluna av at lívið er ov stutt til at renna aftaná framtíðini, sum ikki finnst, fyrr enn hon er har. Ja, lívið er ov stutt til at ikki brúka 4 tímar uppá at gera eina tomat-sós.



Tá ið eg byrjaði hesar matarsíðurnar skrivaði eg um havragreyt, og nú síðsta síðan er komin, ja, so skrivi eg um nakað minst líka einkult – tomat-sós. Ein einkult byrjan og nú ein einkultur endi á hesa spennandi og stundum krevjandi tíðina við matarsíðunum. Takk fyri tykkara forvirni og fyri tykkara áhuga.

Einkul tomat-sós sum tekur og gevur tíð:

2 dósir av tomat
1 leyk
2 hvítleysfet
olivenolju
salt

sukur
møguliga kryddaraurtir
tol

Hita olivenoljuna í eini grýtu. Kahha leykin og pressa hvítleikin. Brúnka leyk og hvítleik – lat hann ikki fáa ov nógv lit, bara soleiðis at hann verður gyltur. Lat tomatirnar í grýtuna. Set á lágan hita og lat kóka. Leingi. Einar 4 tímar. Ímeðan kanst tú keða teg, hyggja pinnunum á klockuni, flenna ella bara sita. Av og á kanst tú smakka uppá sósina, og smakka til við salti og einum sinduri av sukuri. Tomat-sósini smakkar væl afturvið pasta – og hon er best endur upphita dagin eftir.

Preið

Ynskir tú kremuttari sós kanst tú lata eitt sindur av róma í sósina at enda. Eitt sindur av víni fremur eisini undirverk, men keðir tú teg illa, og forvitni byrjar at prika til tín, ja, so kanst tú royna at koyra eitt sindur av vodka í sósina (minst til at gera hetta eitt sindur tíðliga, soleiðis at alkoholið nær at kóka av) - summir smakkir í tomatum eru alkoholupploysiligrir, og tríva tí ikki veruliga fram fyrr enn t.d. vodka verður latið í. Vert at royna.

At hugsa um

Tomatir í dós eru ráar, og tí smakka tomat-sósir ikki av so nógvum, um tær ikki sleppa at kóka leingi. Tað er sum við vanligum tomatum - tær skulu vera ógvuliga góðar, fyri at tær eru leskiligar ráar; men bakar tú tær, ja, so kemur altíð ein rúgva av smakki fram, eisini úr annars keðiligum og smakkleysum tomatum. Kóka tí tomat-sósina leingi leingi leingi.