



Um appina “Too Good To Go”

Appin ger tað lættari fyri brúkaran at keypa mat, sum annars hevði verið tveittur burtur av handlunum – altso matvørur, ið ikki eru seldar áðrenn seinasta söludag.

Allir Á handlarnir eru at finna í Too Good To Go, har teir hava posar við vørum til sølu. Ein posi við vørum kostar 29 krónur. Í posanum eru ymiskar matvørur, sum flestu okkara brúka í gerandisdegnum: Viðskeri, grønmeti, frukt og mjólkavørur.

Men hvar kemur appin inn í myndina? Jú, tú keypir posan á appini og rindar beinanvegin, fert til handilin, vísir kvittanina á telefonini, og síðani fært tú posan heimvið. Skjótt, lætt og ómakaleyst. Herfyri vunnu Á handlarnir virðisløn frá Felagnum Føroysk Marknaðarfólk fyri átakið “Minka um matoyðsl”, har nýggja appin er ein týðningarmikil liður í átakinginum.

Á-handlarnir eru 12 í tali, og hvønn gerandisdag vera serligu posarnir til keyps, og kunnu avheintast ásett tíðarskeið hvønn dagin.

GYÐA Í GONGINI BORDREIÐIR FYLT AUBERGIN VIÐ SOPPUM OG PIPARFRUKT HARTIL SNERKT BLÓMKÁL, SALAT, PERSILLUDRESSING OG JOGURTBREYÐ.

Gyða í Gongini fekk ein “Too Good To Go” posa frá Á-handilinum. Í posanum var eitt kinakál, eitt blómkál, ein pakki av sjampingnon (kampusoppur), ein reyð piparfrukt, ein eggplanta og ein litur av laktosufríum jogurt.

Hon legði afturat eitt egg, eitt sindur av persillu úr urtagarðinum og ein osta-enda.

Hon bakaði eisini eitt jogurtbreyð úr geri, jogurti, havragrýni, hveitimjøli, olju, salti og sukuri.

Uppskrift til á leið 2 fólk

Fylt eggplanta
1 eggplanta
1 pakki av kampusoppum 400 g
½ piparfrukt
1 egg
1 spsk av jogurt naturell
Eitt sindur av rapsolju
2 flísar av osti
Salt, pipar og oregano

Salat
1/3 blómkál
Kinakál
½ piparfrukt

Dressing
Ein nevi av persillu
2 dl av jogurt naturell
Salt, pipar og sukuri

Framferðarháttur:

- Skola alt grønmetið væl
- Sker eggplantuna í helvt eftir longdini
- Skava innmatin út eggplantuni og sker hann í puntar
- Sker sopparnar í flísar
- Sker piparfruktuna í puntar
- Svitsa fyrst sopparnar á eini turrari pannu
- Stoyt eitt sindur av olju á pannuna og svitsa innmatin frá eggplantuni og piparfruktina við soppunum
- Smakka til við salti, pipari og oregano
- Fyll stokta grønmestið í eggplantuna
- Rør eitt egg saman við einari spísiskeið av jogurti og krydda við salti og pipari
- Stoyt eggjablandingina í eggplanturnar
- Rív eitt sindur av osti og legg út yvir eggplanturnar
- Legg eggplanturnar í eitt eldfast fat og set tær í ovnin
- Baka í á leið ½ tíma á 200 stigum
- Sker/brót blómkálið í smá tyssi
- Brúnka blómkálstyssiini í rapsolju á eini pannu
- Krydda við salti og pipari
- Sker kinakál í tunnar állir
- Sker restina av piparfruktini í tunnar állir
- Ger dressingina
- Hakka persilluna smátt og rør hana út í jogurtina
- Smakka til við salti, pipari og sukuri

