



Blóðpýlsa og rullupýlsa frá Gjógv

Vit vóru við, tá bóndakonan Jóhanna Vang frá Gjógv herfyri fór at gera blóðpýlsu og rullupýlsu. Hon ger nakrar blóðpýlsur um árið men fleiri rullupýlsur. Uppskriftin er gingin í arv frá mammu hennara

Herfyri vitjaðu vit bóndakonuna frá Gjógv, Jóhannu Vang, í Kvívík har hon býr, tá hon fór at gera blóð- og rullupýlsu. Áðrenn vit byrjaði, hevði hon gjørt klárt og sett tilfarið fram.

Til blóðpýlsuna hevði hon seymað indurnar nakað, men ein lítil opna var til at koyra tilfarið í. Til rullupýlsuna hevði hon lagt fótamør og lundir klárt til at rulla saman. Eisini hevði hon lagt fýra husblas á blot í vatni.

Jóhanna Vang ger ikki so ofta blóðpýlsu longur, tí tey ungu í húsinum eta tað ikki. Tó so ger hon enn nógva rullupýlsu, og hana eta tey øll nógv av. Hon brúkar gomlu

uppskriftina hjá mammu síni til bæði blóð- og rullupýlsuna.

Fyrst blandar hon blóðið og sukrið saman, so tað kann standa og trekkja eina løtu. Restina av tilfarinum blandar hon í aftana.

Síðani fer Jóhanna at gera rullupýlsu

Meðan blóðið og sukrið trekkur, leggur hon tveir fótamørir á borðið og gjørdi klárt til at gera rullupýlsu.

Fyrst stroyðir hon nakað av sukri og nakað av saltið omanvir fótamørirnar, síðani eitt sindur av pipari og aromat.

– Tað er ymiskt, hvat fyri

kryddurtir fólk stroyða á rullupýlsu, men okkum dáma best hesi, sigur hon.

Síðani leggur hon tvey husblas á hvønn mörin, soleiðis at pylsan heldur saman. Husblassið hevði staðið á bloti í einum glasi av vatni í eini 15 minuttir, áðrenn hon legði tað á.

Síðani leggur hon kjøt innan úr krovinum og lundir omanvir krytturtin og husblassið. Jóhanna greiðir frá, at hon hevur skorið ta mesta av feittinum av, áðrenn hon leggur tað á fótamørirnar, tí tey flestu vilja hava tað so soltið sum til ber.

Tá alt er komið í pylsurnar,

verða tær rullaðar saman. Tað er umráðandi at rulla tær fast saman.

Síðani koyrir Jóhanna eitt net útyvir pylsurnar ístaðin fyri at seyma tær saman. Tað er bæði skjótari og nemmari, greiðir hon frá.

Síðani skulu pylsurnar saltast í 10 dagar. Eftir tað verða tær lagdar í vatn í eina nátt og útvatnaðar og síðani pressaðar í rullupýlsupressu.

Nú eru rullupýlsirnar lidnar, og síðani fer Jóhanna aftur til blóðpýlsurnar.

Hon tekur indurnar fram, og greiðir frá, at vombin er vaskað og reinsað og hevur ligið eina nátt í vatnið við edikki í.

Hon byrjar við at koyra eini tveir nevar av rosinum og stór tálgstykki í indurnar. Hon greiðir frá, at stóru tálgstykkini fyrbyggja, at pylsan verður turr. Hon tekur tey tó úr aftur, tá pylsan er liðug.

Síðani skal blóðið í, men ein skal ansa eftir ikki at koyra alt ov nógv í. Hon fyllir á leið hált indur, tá alt tilfarið er komið í. Hetta tí, at tað vaksur, tá tað verður kókað, greiðir Jóhanna Vang frá.

Síðani verður indrið seymað saman og hol prikað í við stoppinál, áðrenn tað verður kókað í sòltum vatni í 1 tíma og 20 minuttir, og síðani borðreitt við eplum.