

um árið, eg fái tað hugskotið, at eg átti at fasta ein dag um vikuna - áh sum tað er spell, áh teir mistu matmøguleikar!); og hvønn dag eigi eg tí (minst) trýggjar móguleikar fyri at eta mat ið ger mær mun - gleðir meg - kanska bara í eina løtu, kanska í ein dag, kanska alla vikuna, og onkuntið, tó ógvuliga sjáldan, verður maturin til eina lívsuppliving sum hongur við - og broytir meg. Flytur meg. Oftari eg upplivi mat ið ger mun, meira tilvitað leiti eg eftir slíkum upplivingum.

COMTE, VALNØTIR OG VIN JAUNE

'Dette burde udbydes som en slags terapi - for at genfinde livsglæden' segði síðumaður mín til vínskaiðið í gjárkvøldið. Vit sótu og ótu comte (eitt slag av osti), valnøtur og drukku Vin Jaune. Og tað var fantastiskt. Eg mundi farið at tára. Matur rørir meg, ger meg so kensluliga. Ok, rætt skal vera rætt, hetta var eitt vínskaið, so vit sótu og royndu 5 mismisk sløg av vin jaune samstundis - tað birti kanska upp undir kenslurnar í mær. Fært tú móguleikan, ja so royn hesa samanrenningina millum comte, valnøtur og vin jaune - rein livsgleði.

BOLLI VIÐ OSTI OG SMØRI

Fyri triðju ferð siti eg nú á ítalsku kaféini í Keypmannahavn og eti ein bolla við smøri og osti. So einfalt og so fantastiskt. Alimmentari eitur hon. Kaféin. Liggur á Islandsbrygge í Keypmannhavn. Á miðdegi hava tey heimagjörda pasta - og pasta ger altíð mun, ikki so? Nú verður leingi áðrenn eg verið aftur í Keypmannahavn. Sakni longu bollar, og ostin og smørið. Eg má fara heim at venja meg at baka - kanska vit á Kunningarstovuni í Nólsoy einaferð fara at duga at baka ein sovorðnan saknaðan bolla? (Havna)fólk fara at sita hinumegin fjørðin og droyma um bollar, sum bíðar í Nólsoy. Kanska. Um eg treni og treni, og sakni hann nóg nógv, so fari eg kanska at duga at baka ein so góðan bolla sum hendan. Saknibollin fer hann at eita!

SMYRJIBREYÐ UMBORÐ Á ATLANTIC

Nei, eg tosi sjálvsagt ikki um hasi bæði (ofta) turru breyðini, sum tey selja umborð. Eftir at hava flogið aftur og fram millum Vágar og Keypmannahavn nakrar ferðir hendan seinasta mánaðan gjørdist eg - eitt vet - klókari, og keypti mær eitt smyrjibreyð frá Aamans at hava við umborð - Aamans er smyrjibreyðsbúðin á flogvøllinum í Kastrup. Smyrjibreyðið kostar dupult so nógv sum tey umborð á Atlantic. Fyri 65 kr fært tú eitt smyrjibreyð, heldur enn tvey. Men gleðin av at sita umborð á einum flogfari og eta okkurt, sum veruliga smakkar væl, ja, hon er verd tað trýfalda - minst! Tí hvussu ofta fáa vit okkurt gott at eta umborð á einum flogfari? Smyrjibreyðið var ikki fantastiskt. Tað var gott. Men sett inn í umstøðurnar - larmandi ljóðið

frá motorunum, turru luftina sum sviur í nasunum, innilokaða lukturin av ventilatióin og av fólk, ið hava ferðast ov leingi, og hava roynt at doyva sín sveittalukt við luktisli í tollfrísøluni - ja, so var smyrjibreyðið eitt ljóspunkt - stjól eina (lítla) løtu ljósið frá Laterna Magica hjá William Heinesen, sum var mín lestnaður á hesi ferðini. (Pssst!: Eitt tips aftrat til eina góða ferð - á flogvøllinum í Vágunum er eitt stativ við bókum, sum Sprotin hevur givið út. Keypti tær eina bók heldur enn Cadbury sjokolátuna; eg eri vís í, at bókin verður hin størri upplivingin).

HIN HVÍTA DAMAN

Fyrstu ferð eg royndi hendan ostin var í einum føðingardeggi fyri einum lítlum ári síðani. Hóast eg leitaði, tók tað næstan eitt hálv ár at finna hann aftur - hann liggur væl goymdur í einum serligum kølara í Miklagarði. Hann kostar tað hvíta út úr eygunum; men einaferð um mánaðan, tá ið eg fái frí fríggjadag, fari eg mær niðan og keypi ein. Tað hendir tó meira enn so, at hann er útseldur... hví segði eg tykkum um hendan fantastiska ostin? Nú verður móguliga enn verri hjá mær at fáa fatur í honum (tað er alto ikki loyvi at hamstra, bara ein ost til hvønn, ok?). Aja, eg unni tykkum tað væl. Eg unni øllum hendan ostin - eg eri vís í, at hann ger heimin betri. Gladaði.

NÝGGJA SMYRJIBREYÐIÐ HJÁ SMYRJIBREYÐSBÚÐINI

Mitt anti-kapitalistiska hjarta var eitt sindur skeptiskt, tá ið eg frætti at Gist&Vist hevði keypt Smyrjibreyðsbúðina í miðbýnum í Havn - eg meini so við, skjótt eiga tey allan miðbýin. Men eisini grót hør anti-kapitalistisk hjørtu kunnu brána. Longu nú hava tær báðar Anja Eydnudóttir og Súsanna Danielsen, sum eru kokkur og leiðari í búðini, sett dám á staðið - nei, hin lögna, men stuttliga kitsj innrættingin er ikki broytt, men okkurt nýtt er komi á matarskránnar. Smyrjibreyðið við paneraðum hýsufakið, rivnum turrum fiski og, ja hvat meira var á tað minnst eg ikki... Tað var í øllum førum ordiliga gott, og eg vóni at eg í framtíðini oftari fari at hava døgurðatíma í Havn. Tit áttu at fari framvið eisini - ein góður biti til ein góðan døgurðatíma. Tað tikist sum um, at stóra fyrirøkan Gist&Vist hevur rúm fyri at lata kokkunum á ymisku støðunum eitt stórt frælsi og letir tey spennu veingirnar út - grót hør anti-kapitalistisk hjørtu kunnu



ikk annað enn at brána. Heiðurin av nýggja smyrjibreyðinum eigur tó ikki Gist&Vist, men tær báðar Anja Eydnudóttir og Súsanna Danielsen - tit báðar: eg gleði meg at smakka enn fleiri av tykkara góðu hugskotum.

GLØGG Á KATRINU CHRISTIANSEN

Gløgg minnir meg mest á nýggjárið, so vanlig keypi eg mær ikki gløgg í desember. Eg var tó so heppin at fáa sum arbeiðs-

uppgávu at royna og skriva um gløgg til hetta HON-blaðið - drekka gløgg við vín... eg kann ikki siga annað enn at eg ógvuliga ofta eri ógvuliga heppin.

Gløggið sum eg fekk á loftinum hjá Katrinum Christiansen var ótrúliga gott, og saman við hugnaliga umhvørvinum gjørdi tað mær veruliga mun hendan mánaðin. Eg kann viðmæla tykkum øllum at fara ein túr framvið - tey hava eisini alkoholfrið gløgg til børnini

