



Grannskot Hugskot:

HVÍTT GLØGG OG GRANN

- Gløgg, gløgg, gløgg -
soleiðis kann tað ljóða, tá
ið jólagestirnir eru tystir

TJÓÐHILD PATURSSON

Summi hugskot koma veruliga sum skot - í dag fekk eg eitt grannskot hugskot. Pang! Hvítt gløgg við sitrónskali, pipari og nýggjum skotum av granntrænum úr garðinum hjá Hákun (orsaka Hákun, eg havi stjolið, men tað var grønt, so eg væntaði ikki at tú vildi hava nakað við tað at gera). Eg trúði veruliga at eg ikki fór at orka meira gløgg í ár (eftir gløgg smakkingina aðrastaðin her í blaðnum). Ikki meira gløgg fyrr enn til nýttárs. Men nei, heldur enn at hava fingið nokk, eri eg vorðin áhugað - áhuga í hvussu nógvir ymiskir mátar tað eru at gera gløgg. Søtt heitt vín við kryddi. Í fjørð lærði eg meg at gera gløgg-sirop, sum síðani kann goymast í køliskápinum í allan desember og í eini handavending kann umskapast til heitt angandi gløgg til tystar jólagestir. Í ár eri eg so heppin at hava laaaanga jólafrítíð - so komið endiliga framvið.

Tá ið eg atlikavæl eri í holt við at gera gløggsirop, plagi eg at lata onkra frukt í eisini. Sum oftast perur. Tær geva gløggsiropinum eyka smakk, men verða eisini til ein rætt í sær sjálvum. Perur kókaðar í gløggsiropi eru genialar at hava í kuldaskápinum, um nú hesir somu jólagestirnir treingja til okkurt lekkurt afturvið jólagløgginum. Perurnar smakka millum annað væl í einum salati við geitaosti, ella sum dessert afturvið ísi.

