

ÞÓGG VIÐ SITRÓN, PIPARI GRANSKOTUM



PREIÐ:
Ein flöska av gløgg
siroppi er ein genial
jólagáva - í øllum förum um
tít umhugsa at geva mær
jólagávu. Smakkirnir kunnu
varierast út í æsir.

Soleiðis gert tú gløgg við heimagjørda gløgg-siroppinum:

Til 5 jólagestir (ella tveir tystar) skalt tú brúka

- 1 flösku av hvítvíni (Eg plagi at brúka sama slag sum eg gjørði siroppin burturúr - hetta so at ikki ov nógvir smakkir verða blandaðir saman)
- 1 dl av gløgg siroppi (meira um tú ynskir tað søtari)
- Frikst hvørna pipar
- Møguliga sitrónskal, granskot og mandlur at pynta við

Þjóða jólagestunum vælkommum. Koyr vín og gløggsiropp í eina

grýtu og set á lágan hita. Statt uppi yvir grýtuni ímeðan tað hittnar. Práta við gestirnar ímeðan. Gløggið skal ikki kóka, uttan so at tú vilt hava alt alkoholið at hvørva;) Tá ið tað er passaliga heitt, stoytir tú tað í vøkur gløs og pyntar við sitrónskali, granskotum, mandlum og frikst hvørnaðum pipari. Set teg niður. Slappa av. Njót eitt glas av gløgg saman við jólahugnum. Þjóða teimum at koma skjótt aftur. Tí tað er tað sum jólahugin er, ha? Ikki gløgg... jú, eisini... men hugni saman við góðum fólki.

Til gløggsiroppin skalt tú brúka (røkkur til á leið 15 gløs av gløgg):

- 1 flösku av hvítum víni
- - Brúka bara okkurt ið tær dámar ella okkurt tú eigur inni (sum vónandi er okkurt tær dámar).
- 4 dl av sukuri
- Skalið av eini lítlari sitrón
- Bara tað gula. Tað hvíta gevur ov nógvan beiskleika, so fá sum minnst av tí hvíta við.
- Eini tíggju nýggj skot av einum grantræi
- Jeps, tú klippur bara nøkur grøn nýggj skot av einum vanligum grantræi í garðinum... ella, sum eg, úr garðinum hjá onkrum øðrum.
- (Um tú hevur hug til okkurt lekkurt omaná okkurt kvøldið - og hvør hevur ikki tað? - flys so 4-8 perur og koyr tær heilar niður í grýtuna saman við restini).

Koyr alt í eina grýtu. Rør í ímeðan tað kemur uppá kók. Lat so smákóka í á leið 15-30 minuttir. Tað skal minka niður í næstan eina helvt. - Eg veit at alkoholið dampar burtur, men tað koyrir tú í aftur, tá ið tú gert sjálvst gløggið, hetta er bara siroppur sum skal brúkast til smakk. Tá ið næstan helvtin av tí, ið er í grýtuni er minka burtur, tekur tú perur, granskot og sitrónskal upp úr grýtuni, og stoytur veskuna ígjøgnum eina trakt niður í eina flösku. Nú er siroppurin klárur at brúka. Set hann í kuldaskápi - har kann hann halda sær leingi... um tú ikki fært nógvir jólagestir sum drekka tað upp beinan vegin.

OBS: Minnst til, gløgg smakkar best um tú ikki stressar um tað. So um tankin um heimagjørt gløgg stressar teg, ja, keyp so heldur eina liðna flösku, drekk eitt glas av tí, og far so í gongd við tað heimagjørda;) Nei. Roks. Eg ætli ikki at mæla til at drekka fyri at fáa stressið niður. Men heimagjørt er altso bara betur!