

Týdningurin av at venja

- Eggjakøka:

DØGURÐI
UPPÁ 10
MINUTTIR

Tað er januar, og øll eru byrja at venja. Tí venjing skal til. Eg eri so púra samd. Eg venji eisini - venji meg í at steikja egg: vanlig stokt egg (vend og ikki vend), røregg og eggjakøku (omelette). Eg byrjaði at venja longu í oktobur, og hóast eg havi lært eina rúgvu, so eri eg enn ikki heilt nøgd við røreggini. Venjing skal veruliga til.

SKRIVAÐ HEVUR TÍÐHILD PATURSSON

Arbeiði frá maj til august og frí restina av árinum, nakað soleiðis ímynda fólk sær lívið at hava eina kafé, ið bert hevur opið fýra mánaðir um árið. Men nei, lívið er alt annað enn soleiðis.

Fýra mánaðir við hørðum arbeiði, tað sum kennist sum allan sólarringin; og síðani 8 mánaðir við fyrireiking og venjing til komandi árið. Hendan veturin havi eg vant meg at steikja egg, og hóast røreggini enn ikki eru nakað av reypa av, ja, so haldi eg, at mínar eggjakøkur skjótt eru heilt rímligar - ja, kanska enntá søluligar... skjótt. Kanska í summar, men kanska ikki fyrr enn næsta summar sjálvsatfinnarin innan í mær. Ja, eg má heldur venja eitt sindur afturat. Tað passar væl, eg eri jú um at vera svong - og tvey egg vóru í høsnaðhúsinum, tá ið eg var og gav í morgun.

Eggjakøka til eina

Um tað er til morgunmatar brúki eg eitt egg, er tað um middagsleitið ella til døgurða tvey. Støddin á pannuni má veljast eftir tí. Nú er um middagsleitið, og eg fari at gera mær eina eggjakøku við tveimum eggum.

2 egg
2 tsk av vatni
2 nips av salti
1 tsk av smøri
Olju

Tendra eina plátu til miðal hita og set pannuna á. Smyr pannuna við olju. Brót eggini niður í eina skál, rør tey væl saman við vatninum og salti - eg plagi at brúka ein gaffil at røra við - tað riggar væl. Koyr smørið á pannuna. Tá ið smørið er brúsað av og tú ert vís í, at pannan er nóg heit, stoytir tú eggj út á. Lat tað steikja í uml 5. sekund, síðani dregur tú egg inn móti miðuni frá síðunum, soleiðis at eggjakøkan fær meira struktur - rátt egg rennur síðni frá miðuni út til síðuna. Lat steikja til eggjakøkuna er fóst, men ikki turr. Legg møguliga fyllu á eggjakøkuna, og legg síðani aðra helvtina inn yvir hina helvtina. Nú er klárt.