

Eggjakøkuvenjing

(oktobur - januar) hetta havi eg lært:

1 Eggini hava alt at siga. Eggjakøkan verður ikki betur enn eggini, so brúka góð egg. Eg eri so heppin at (hjálpa til við) at ansa hønunum hjá kaféini hjá gimburlombunum (ja, soleiðis kalla vit okkum av og á, hóast summi vilja vera við, at eg eri ein ær heldur enn eitt gimburlamb. Aja, eitt gimburlamb í hjartanum eri eg í øllum førum), so eg fá deilig, nývorpin, blommureyð egg hagani. Eg plagi at spyrja hønurnar, um eg kann taka eggini - vanliga siga tær bara 'skrukk', sum eg haldi merkir ja - og eg fá egg við heim. Onkuntíð leggja tær seg á eggini, og eg lati tær (og eggini) liggja.

2 Rør eggini væl saman - soleiðis at blomma og hvíti verða blandað væl - og rør síðani eina lítla teskeið av vatni í - eina lítla teskeið av vatni fyri hvørt egg. Vatnið dampar burtur ímeðan eggjakøkan steikist, og dampurin ger, at eggjakøkan verður gongur eitt sindur og verður lættari.

3 Brúka nokk av salti. Egg uttan salt smakka næstan av ongum. So brúka salt - eitt nips meira enn tú heldur.

4 Hita pannuna væl, áðrenn tú letur eggini á. Pannan skal vera miðalheit, men heldur eitt sindur ov heit, enn ov køld. Eg brúki eina stoypijarnspannu, og tað tekur tíð at hita eina slíka. Tað loysir seg tó ikki at vera ótolin - mong ein eggjakøka er misseydnað av tí.

5 Smyr pannuna fyrst við olju og síðani við smøri - hetta er ikki bara fyri at eggjakøkan ikki skal hanga fóst, men eisini fyri smakk. Smørið skal náa at brúsa eitt sidnur, áðrenn eggini verða koyrd á pannuna - tað munar eisini í smakkinum.

HUGSKOT TIL FYLLU

Til morgunmatar dámar mær best at eta eggjakøkuna uttan fyllu - kanska eitt lítið sindur av rivnum osti og ein várleyk hakkaðan omaná. Men um middagsleitið ella døgurða lati eg hugflogið flúgva ella tømi kuldaskápinum, eisini tá ið tað kennist sum ALTÍÐ er okkurt eftir í kuldaskápinum, um eg einki eigi inni). Huga eggjakøkuna sum eina 'wrap' (tú ið ilskast inn á enska orðið, vinaliga send mær ein teldupost við føroyska orðinum; eg havi leitað, men fann einki) - so er einki mark fyri hvat tú kanst fylla hana við. Eg havi t.d. roynt:

Grillaðar soppar, sitrón, spinat, basilikum og geita feta
Stokta piparfrukt, leyk og vesturhavssost
Kurgetta, ristadar pinjukjarnir og saffran
Stokta purru og rivin parmesen

