

Um týðningin
av góðum
rávørum

Og hvussu vit
kunnu snýta
eitt sindur,
um tær ikki
eru so góðar

SALAT VIÐ HUNANGS

Eg var eini 19 ár, tá ið eg saman við familjuni var og ferðast í Italia - vit vóru og vitjaðu hina familjuna hjá systur míni; AFS-foreldrini og báðar systrarnar. Eg hevði fyrr upplivað, at nógv grønmeti aðrastaðni smakkaði betur, ella av meira, enn tað vit kundu keypa í handunum her heima. (Preið: Keypt føroyskt - tað smakkar ofta nógv betur og meira enn tað innflutta), men at salatbløðini skuldu smakka so nógv betur, tað skilti eg ikki. Eg meini so við, salatbløð smakka (mestsum) av ongum...

SKRIVAÐ HEVUR TJÓÐHILD PATURSSON

Eg byrjaði ikki at gera mat, fyrr enn eg var um 20 ár (undantikið tær nógvu havragrýnskøkurnar eg bakaðaði saman við eini skúlavinkonu í 4. flokki - vit áttu at havt havragrýnskøkuhátíðarhald onkuntíð skjótt, ha, nú skjótt 20 ár eru liðin, síðani vit bakaðu tær síðstu havragrýnskøkurnar saman. Tú veist, hvør tú ert - lat okkum avtala ein dag!). Av tí at eg ikki gjørdi mat sjálv, annað enn pasta við osti, so dugdi eg tá ikki at gjøgnumskoða, hvat tað var fyri (ganda) kynstur, ítalska mamman læt á salatbløðini - gandabryggj er kanska heldur rætta orðið. Gandabryggið, fann eg seinni útav, eitur vinaigrette - ella oljuedikasalatlaki á føroyskum - og er avgjørt einki loyniligt gandabryggj. Oljuedikasalatlaki sigur alt - ein laki av olju og edikki. Einkult, men fantastiskt.

Vinaigrette

Matgerð er fyri meg mest um javnvágina millum tað feita, tað súra, tað søta - og so saltið sjálvsagt. Næstan alt smakkar væl, um bert hendan javnvágin er í lagi. Vinaigrette er flótandi javnvág - feitt, súrt, salt og um tú ynksir tað, eisini søtt - ein dressingur, sum ger alt betur - eisini rávørir sum ikki eru heilt so góðar, sum vit kundu hugsað okkum. Fyri at gera vinaigrette, skalt tú bara blanda saman olju og síru - tríggar partar av olju og ein part av síru - og so okkurt krydd, um tú hevur hug. Tað goymist væl í kuldaskápinum - so ein góð vinaigrette er neyðútgerð, sum øll áttu at havt standandi.

OLJA

Vanligast er at brúka eina olju uttan ov nógvan smakk, men tað ber sagtans til at brúka olivenolju. Onkuntíð, tá í egjolli mær, brúki eg hasselnøtuolju. Tað ber eisini til at



blanda oljur. T.d. haldi eg at ristað sesamolja smakka væl í smáum nøgdum. Um tú skalt brúka tín vinaigrette til at lyfta upp salatbløð, sum orsaka av langa farvegnum ikki eru heilt í topp, so er gott at brúka eina olju sum, um ikki annað, er av betri dygd enn salatbløðini. Og um salatbløðini eru av super dygd - beint úr garðinum - ja, so er synd at brúka eina olju, sum ikki er av somu dygd. So... brúka heldur altíð eina góða olju.

SÝRA

Nú verður tað stuttligt, tí sýra kann vera so

nógv. Tú kanst brúka okkurt slag av edikki: súrepla- edikk, hvítvinsedikk, balsamiko, sherryedikk, risedikk... Ella tú kanst brúka aðrar sírur: T.d. sitrón ella saft av øðrum sírum sitrusfruktum. Vín kann eisini brúkast. Ja, einhvør súr veska - sum er etandi...

KRYDD

Tað er ikki neyðugt at brúka nakað krydd, men eitt sindur av salti er oftast gott. Aftrat saltinum dámar mær væl at brúka eitt sindur av hunangi; onkuntíð eisini sinnop.

Annað krydd kann vera: Kryddaraurtir, smáttskorðin (hvít)leykur, chili, fint rivin pamesan... og alt hitt, sum tú kemur í tankar um.