

NYGGJÁRMÁLID - BAKA FLEIRI PANNUKØKUR

TJÓÐHILD PATURSSON

Eitt nýtt ár og nýggj nýggj-árslyfti - nei, nýggjársmál plagi eg at kalla tað. Fyri tveimum árum síðani var mítt nýggjársmál at skriva jólakort. Og eg kláraði tað - tá ið steymurin fór á jolum 2016 fekk eg endiliga nóg nógvan frið á meg til at seta meg niður og skriva jólakort. EITT jólakort, men tað var nokk fyri at røkka málinum. At tað ikki bleiv sent fyrr enn á vári 2017 er ein onnur søga. Ok, eg skrivaði tvey jólakort hetta streymsloysis kvöld-ið, men hitt seinna bleiv ongantíð sent, so tað telur ikki ordiliga við.

Í ár ætlaði eg at vera eitt sindur raskari, og seta mær meira 'verulig' mál, tú veit, sovorðin man eigur at seta, fyri at betra seg sjálva:

- Drekka færri øl
- Roykja færri sigarettir
- Fara fyrr í song
- Halda mínar tíðarfreistir
- Eta sunnari
- Og alt hatta har. Tit vita, hvat eg meini.

Men í skrivandi løtu er bara 2. janúar, og eg náddi at bróta øll í gjár. So eg havi sett mær nøkur meira realistisk mál í staðin. Í 2018 ætli eg mær nú at:

- Vera mildari við meg sjálva og lættari fyrigeva mær mínar syndir
- Baka fleiri pannikøkur

So eg baki mær ein stóran stakk av pannukøkum og fyrigevi mær sjálvari allar syndirnar í gjár - ver vælkomið 2018.

At baka fleiri pannukøkur kann tykjast sum eitt løgið nýggjárslyfti, men hugsa um tað, at baka pannukøkur er ótrúliga hugnaligt. At eta tær eisini. Um eg gerist ein góð pannukøkina, so verður kanska lættari hjá mær at bjóða fólki inn til kaffi? Hóast eg haldi meg vera rættuliga væl fyri sosialt, og havi lætt við at práta við fólki, so



dugi eg ótrúliga illa at bara at bjóða fólki inn til kaffi. Tað ætli eg at gerast betri til - tí pannukøkumálið. Kanska fara tey at koma av sær sjálvum um eg lati vindeygja upp meðan eg baki pannukøkurnar? ...

Fyri at gera tað ómakaleysari at baka pannukøkur, havi eg gjørt mær eina blanding klára - mjøl, bakipulvur, salt, sukur, natron og kardamummu. Ein kopp av blandingini, ein kopp av mjólk og eitt egg - so eri eg komin hálvan vegin við pannukøkubakstrinum.

Pannukøkublanding

Til eyka hugnaligar morgnar, til spontanar vitjanir, til gráar dagar, til hagatúrar, til barnaføðingardagin, til mín føðingardag, til døgurða, til fjallfólk, til bindiklubban, til vikuskiftið, til gerandisdag... ja, pannukøkur eru altíð eitt gott hugskot.

- 10 koppar* av mjøl
- 10 teskeiðir av bakipulvuri
- 10 teskeiðir av kardamummu
- 10 spsk av sukuri
- 1 stórt nips av salti
- 1 stórt nips av natron

Tað ljóðar nógv fittari at siga koppar, heldur enn desilitrar. Pannukøkur eru ikki nøkur venjing í neyvleika, so tað er ikki so farligt, hvussu nógvir desilitrar eru í einum koppi. Mín koppur tekur á leið 2 dl.

Blanda alt tilfarið saman í eini stórari krukku. Nú er altíð klárt at baka pannikøkur. 1, 2, 3.

Til 4-6 pannukøkur

1. Hita pannuna til miðalhita
2. Brúka ein kopp av blandingini, ein kopp av mjólk og eitt egg. Rør væl saman.
3. Smyr pannina væl við smøri og baka pannikøkur. Eina fyri og aðra eftir. Lat vindeygja upp um tú ætlar tær kaffigestir - tey koma nokk inn á gólvið, tá ið tey kenna deiliga angan av kardemummu.