

JÓLAPYNT OG LANGUR EFTIR

Tað kennist, sum bleiv eg tveitt inn í hetta nýggja árið - sum um byrjaði árið ikki í januar, men fór beinleiðis frá desember til februar. Jólapyntið er tikið niður, men er enn ikki lagt í kassan uppi á loftinum. Valnøtirnar standa enn í eini skál á borðinum og bíða eftir at verða brotnar; og smáu fittu súreplini eg keypti til jóla liggja rukkut í fruktskáluni - tað er eitt sindur óhugnaligt, at tey ikki eru spilt enn; men eg blundi, og lovi mær sjálvari at keypa vistfrøðilig súrepli í 2018 - um árið nakrantíð byrjar.



TJÓÐHILD PATURSSON HEVUR SKRIVAÐ

Aftur í ár helt eg, at hesi jólini fóru eg at hava góða tíð. Tíð til at gera alt hatta hugnaliga. Tíð til at vera heima. Baka. Lesa bókur. Hava gestir. So aftur í ár keypti

eg eina rúgvu av lekkrum mati at eiga inni; fyrri ikki at nevna alt tað lekkra vínið eg keypti og ætlaði mær at drekka (altso saman við vinfólki). Komin inn í januar, lág tað mesta av matinum enn í kuldaskápinum (tíbetur mest ostar, ið hildu sær væl) og vínið stóð enn í hillini - ja, eg noyddist at støva vín-

fløskurnar av! Hálvan januar setti eg mær fyrri, at ostarnir og vínið ikki skuldi fara fyrri skeyti. Tað var heilt lætt at finna fólk at hjálpa mær at forkomast víninum - og ostunum við.

Eftir liggja ein rúgva av fittum smáum (nú rukuttum) súreplum. Tað hevur ikki verið eins lætt at fáa

fólk at hjálpa mær við teimum - vín og ostur er onkusvegna lættari at lokka fólk við.

Sum tey tykkara, ið ikki lesa mínar matsíður fyrri fyrstuferð, vita, so dámar mær ógvuliga illa at lata mat fara til spillis - somuleiðis dámar mær ógvuliga illa at lata uppgávur/tankar/mat/annað fara

frá einum árið og inn í eitt annað. So illa, at eg havi havt trupult við at byrja hetta nýggja árið. Leivdirnar frá árinum fyrri skugga so illa fyrri øllum tí nýggja, at eg bara hómi tað... Súreplini MUGU etast. NÚ. Annars er vandi fyrri at summarið fer framvið, uttan at eg veruliga byrjaði 2018.

Súrepla-Hunangs 'ting'

Eg dugdi ikki at finna uppá nakað navn til hetta fiksa súrepla og hunangs 'tingið' - tí tað kann brúkast til so nógv. So fyribils eitur tað bara súrepla-hunangs 'ting' - soleiðis plagar Ýr at kalla tað. 'Mamma, kann eg fáa hitt súrepla-hunangs tingið á mín havragreyt?'.

Tú skalt brúka

Súrepli sum eru við at spillast

- Um partar longu eru farnir, so skerir tú bara teir partarnar av Hunang

Sker súreplini í smáar bitar - tú avgert sjáv hvussu stórar. Tá ið øll súreplini eru skorðin, gravar tú súreplahúsarnar niður í garðinum (til makkkararnar makkarnar), síðani vaskar tú tær hendurnar ordiliga væl, og fert inn aftur í køkin. Måta smátt skorðnu súreplini - fyrri hvønn dl av skorðnum súreplum, skalt tú brúka 1 spsk av hunangi (ella eina hálva spsk - um tú ikki eigur nóg nógvan hunang). Lat súrepli og hunang í eina grýtu - lat standa á miðal hita til hunangurin er smeltaður og súreplabitarnir bleytir uttan, men enn broysknir innani. Stoyt yvir í eina krukku við loki og set á køl í kuldaskápinum. Tað heldur sær væl.

Súrepla-Hunangs 'tingið' smakkar væl oman á havragreytin. Eisini er tað gott á ost, ella sum 'chutney'. Onkuntíð kryddi eg tað við eitt sindur av kaneli ella kardemummu.



Um eg einaferð fari at skriva eina kóikibók - tað droymi eg av og á um í loyndum - so fara eisini at vera myndir sum henda. Myndir sum vísa kaotisku bakgrundina handan aðrar myndir. Rokaligan og hugnaligan - soleiðis dámar mær allar best køkin.

Ahhh....! Jólapyntið er lagt í kassan á ovasta-lofti og súreplini etin afturvið havragreytinum. Nú fari eg at seta meg at bróta valnøtir og festa teir nógvu leysu endarnar (av óloystum og/ella seinkaðum uppgávum) sum hanga eftir frá 2017. Kanska mitt 2018 kennist klárt at byrja í mars - tað verður málið - annars má eg leypa hetta árið um, og ístaðin byrja at fyrireika meg til 2019 (tað verður her áðrenn eg veit av).