

# Grannakaffi við køku frá KOKS



Nú kanst tú melda teg sum vert til Grannakaffi og stuðla arbeiðnum hjá Krabbameinsfelagnum

Í ár fært tú uppskrift til eina leskiliga kaku, sum ofta stendur á borðinum heima hjá høvuðskokkinum á KOKS. Ein klassisk fronsk kaka – clafoutis - sum Poul Andrias Ziska og unnusta hansara, Rakul Ingolfsdóttir, hava sett sín egna dām á. Upprunaliga stavar bulurin í uppskriftini frá Instagram-vanganum hjá Christel Pixi, og so hava Rakul og Poul Andrias bygt víðari upp á hana.

- Eg elski at gera dessertir, tá eg eri til arbeiðis, men við hús er tað mest Rakul, sum stendur fyri bakingini, sigur Poul Andrias.

Tað, honum serliga dāmar við júst hesari køku, er tann góði konsistensurin, og at hon kann gerast í fleiri variantum við at brúka ymiska frukt, eitt nú blommur, rabarbur og kirsiber.

Um orsøkina til, at tey nú lata yndisuppskriftina til Grannakaffi, sigur Poul Andrias:

- Øll kenna onkran ella fleiri, ið eru ella hava verið rakt av krabba, og tað gera vit eisini. Vit vilja fegin hjálpa Krabbameinsfelagnum, tí vit halda, at tey gera eitt gott arbeiði, og tí at krabbi er ein sjúka, ið vit øll onkursvegna koma at merkja, fyrr ella seinni. So, um vit kunnu hjálpa bara eitt lítið sindur við at lata eina uppskrift til Grannakaffi, so eru vit ógvuliga fegin um tað, sigur hann.

Vikuskiptið 15.-17. mars skipar Krabbameinsfelagið fyri Grannakaffi, sum er liður í arbeiðnum at hjálpa krabbameinssjúklingum og avvarðandi.

Tú kanst melda teg sum vert til Grannakaffi og bjóða grannum, vinum, starvsfelagum, familju og øðrum á gátt til ein drekkamunn. Gestirnir rinda so eftir førimuni og í trúnaði eitt oyra, sum fer óskert til arbeiðið hjá Krabbameinsfelagnum.

Freistin at melda seg sum vert til Grannakaffi er fríggjadagin 1. mars 2019.

## Clafoutis a là Poul Andrias og Rakul

Ein klassisk fronsk kaka, sum kann gerast á nógvar ymiskar mātatar. Henda útgávan er gjørd við romm-súltaðum blommum, men kann eins væl gerast við berum ella rabarbum. Tú kanst saktans eisini brúka tey frísk - og ikki súltað - sum í hesi uppskriftini.

### Kakan (til 8 kakustykki)

- 100 g. sukur
- 3 heil egg
- 115 g. smør
- 130 g. hveitimjøl
- 2,5 dl. mjólk
- ½ tsk. vaniljuekstrakt (vit brúka eina heimagjørda, men tú kanst saktans brúka eina keypta)
- Umleið 300 g. blommur

- Hita ovnin til 190 stig. Smyr ein springform ella tertuform við leysum botni við smøri.

- Koyr mjólkina og smørið í eina grýtu og set hana yvir lágan hita, til smørið er smeltað.

- Píska eggini og sukrið saman, til tað gerst ljóst og lætt.

- Tá sukrið og eggjið eru pískað væl saman, sílar tú mjólið í og blandar, til eingir mjólkklumpar eru í

- Blandingin skal vera einsháttað. Rør nú mjólkina/smørið og vaniljuekstraktina spakuliga í, og rør til blandingin aftur gerst einsháttað deiggj.

- Deil blommurnar javnt í formin og stoyt deiggjið yvir tær. Baka í ovninum í 30 til 40 min., til kakan er lætt gylt og næstan heilt fóst í miðjuni.

- Lat kakuna køla.

Av tí at hendan kakan líkist meira eini pannukøku í konsistensi, dāmar mær væl at koyra karvaðar mandlur ella annað slag av nøtum yvir hana fyri at fáa bit í hana, og so servera hana saman við súrróma.

Sí súltulaka og vaniljuekstrakt niðanfyri.

### Romm-súltulaki til blommur

- 300 g. sukur
- 3 dl. vatn
- 2 dl. romm
- 1 stk. vaniljustong
- 1 stk. stjörnu-anis
- Skal frá hálvari appilsin

Koyr sukrið og 1 dl. av vatni í eina grýtu og karamelisera sukrið, til tað gerst gylt.

Stoyt restina av vatninum og rommið yvir heita karamellið og lat kóka við loki, til karamellið er upployst. Koyr síðan vanilju, anis og appelsinskal í og lat smákóka í 5 min.

Køl lakan og stoyt yvir blommurnar. Blommurnar skula súltast í minst 4 vikur, áðrenn tær kunnu nýtast.

Umráðandi er, at grýtan er heilt rein, og at tú ikki rørir í grýtuni, tá tú gert karamell, tí annars kann tað skjótt koma fyri, at karamellið krystalliserast. Eisini er umráðandi, at súlti-glasið er reinsað við atamon, áðrenn blommurnar koma í.

- Vaniljuekstrakt
- 8 vaniljustengur
- 5 dl. vodka

- Kloyv vaniljustengurnar í helvt og koyr tær í eitt hóskaði lítið glas, soleiðis at tú fært allar 5 dl. av vodka í glasið, og tað toppar vaniljuna.

- Lat tað trekkja í 4 til 6 vikur, áðrenn tú brúkar av tí. Ekstrakið gerst bara sterkari og sterkari í smakki, jú longri tað stendur.

- Um tú hevur brúkt nógv av tí, kanst tú altíð toppa glasið upp við meira vodka. Minst bara til eisini at koyra vanilju í.



MIÐFLOKKURIN

- *Hjúnabandið*
- *Maður og kvinna*

## MIÐFLOKKURIN SJÁLVANDI



### Hesar Føroyar ynskir Miðflokkurin

**Grundvøllurin** - skal byggja á

**Kristin virðir** – tá eiga vit einar

**Tryggjar Føroyar** – sum eru væl vardar

### Hesar Føroyar ynskir Miðflokkurin

**Hjúnabandið** – er einans og onki annað enn

**Maður og kvinna** – tí soleiðis skapti Guð okkum.

**Ófødða barnið** – hevur sama virði og rætt sum fødda barnið

**Rættur barnsins** – skal í allari viðkomandi lóggávu tryggjast fram um rættin hjá vaksnum

### Hesar Føroyar ynskir Miðflokkurin

**Tak yvir høvdið** – er ein mannarættur hjá øllum. Tí skulu almenn tilboð tryggja, at tey, sum ikki finna náði hjá privatu peningastovnunum at fígga egnan bústað, kunnu fáa fígging við almennari hjálpi.

**Frælsir skúlar** – Foreldur eiga frítt at kunna velja, hvar og hvussu teirra børn fáa holla skúlaundirvísing

**Menningarhjálp** – Tað er skylda okkara sum kristin tjóð at veita menningarhjálp til tilafturskomin fólki og lond

**Grønar Føroyar** – Skal verða lurtað eftir okkum, tá vit krevja, at okkara havumhvørvi verður vart móti dálking, eiga vit at ganga á grønu kósini fyri at verða tikið í álvara.

### Hesar Føroyar ynskir Miðflokkurin

**Hjartað í politikkini** – Einar samhaldsfastar Føroyar skulu altíð tryggja, at tey, sum ikki megna sjálvi, fáa hjálpi og stuðul frá felagsskapinum.

**Varðveita Føroyar** – Ongantið sum nú er neyðugt, at vit sum land og fólk finna aftur á slóðina og rætta skeivar politiskar avgerðir, sum eru tiknar í hesum samgonguskeiðnum.

**Somu rættindi** – Øll eru fødd líka og hava somu rættindi til virði landsins og somu skyldur at verja virði landsins.

**Landið alt** – Føroyar gerast fátækari, um øll búseta seg í miðstaðarøkinum. Tí eigur almenni myndugleikin støðugt at betra karmarnar fyri trivnaði og livilíkindum uttanfyri miðstaðarøkið.