

Miksarin hevur tænt



John hevur givið breyðunum sín serstaka smakk – við at koyra putursukur í!



“Æres den, som æres bør!” Leygardagin fekk John eitt blómutyssi fyri avrek sítt

Mynd: Høgni Thomsen

Góður miksari

Tá John flutti á sambýlið var hann skjótur at spyrja eftir miksaranum. Hann hevði hug at halda fram við bakingini, hóast hann og konan nú vóru flutt higgar.

Hann slapp sum vera man at brúka teirra miksara, men satt at siga, so dugdi hann ikki rættiliga at brúka henda miksarin.

- Nei, tá dámdi mær betri okkara egna Ballerup frá 1961. Hann hava vit brúkt, bæði til at elta deiggj og at gera knettir við, sigur John.

Hann hevur mangan undrað seg um, at miksarin kundi bliva við at virka ár eftir ár øll hesi 46 árin.

Sum maskinmaður er John innarlaga í, hvussu ein maskina virkar og hevur onkutíð skruvað botnin av fyrri at kanna maskinariði á miksaranum. Har var kortini einki slit at hóma.

- Hann var gott kramm, skal eg siga tær. Men nú hevur hann tænt fyrri sítt breyð, sigur John.

Eg havi ikki havt nakra uppskrift sum so. Eg havi bara koyrt tað almindiliga í, tú veit. Men eg havi givið breyðunum ein serstakan smakk við at koyra putursukur í

Mynd: Høgni Thomsen

Leygardagin í farnu viku bakaði John við Garð sítt seinasta rugbreyð – nr. 1000! – á Sambýlinum á Heygnum.
– Eg haldi sjálvur at breyðini smakka avbera væl, og tað gera starvsfólkini eisini. Serliga væl

riggar at hava skerpi-kjót sum viðskera, sigur 89 ára gamli klaksvíkingurin

TILVERA

Snorri Brend
snorri@sosialurin.fo

Klaksvík: Á køksborðinum stendur ein miksari og snurrar. Ikki ein av hesum nýggju, men ein frá 1961 av slagnum Ballerup.

Tað er leygardagur, og komið er út á seinnapartin, nú John er farin til verka her á sambýlinum.

Hann hevur longu koyrt alt tilfarið í – mjøl, rug og annað tilhoyr. Hann stendur nú bert og bíðar eftir at deiggið er rørt so mikið saman, at tað kann fara í ovnin.

Umsíðir hevur miksarin snurrað seg lidnan. Við kønari hond verður deiggið latið í ein bakiform sum

síðani fer í ovnin. Nú kann sjálv bakingin byrjað.

John hyggur fegin upp. Nú er bert eftir at bíða eftir klockuni, tá breyðið verður liðugt. Enn einaferð.

Hetta er nevniliga ikki fyrsta breyðið, sum John hevur bakað. Frammanundan hesum, hevur hann bakað 999 onnur rugbreyð her á sambýlinum.

Men nú er liðugt við breyðbakingini:

– Tá eg hevði bakað tey

fyrstu 700 breyðini, hevði eg hug at gevast. Men eg hevði tó hug at vita, um eg ikki kláraði at baka 300 afturat, fyrri at koma uppá 1000.

- Tað gekk, so nú eri eg liðugur at baka!, sigur John í hesi samrøðuni við Sosialin.

Biðja um uppskriftina

John hevur í sínum lívi havt lívsstarv sítt sum maskinmeistari. Heima var konan,

og dámdi henni sera væl at baka.

– Ja, hon bakaði altíð, minnst John afturá.

Tá hon eldist, og ikki orkaði meiri at baka, hevði John hug at taka yvir bakingina.

– Líka veit eg. Eg byrjaði so, og mín sann, um tað ikki bar væl til at baka hesi breyðini!

Fyri sløkum fyra árum síðani fluttu John og konan á hetta sambýlið, - og tja,