



Gloym ikki at minnast teg sjálva...

*Tekstur: Eydna Skaale
eydna@sosialurin.fo
Myndir: Sunva Eysturoy Lassen
Koppar, krúss og glös eru lænt
frá Mariu Poulsen búnýti*

Desember er ofta merktur av, at heimið skal vera innbjóðandi og hugnaligt, baksturin skal fáast frá hondini, allar jólagávurnar skulu keypast og pakkast inn, børnini skulu koyrast til øll jólatiltøkini, vit kundu hildið á, ikki so?

Men tað er týðningarmikið at minnast teg sjálva í øllum jólarokinum. Hvat við at ogna tær eina løtu í sofuni við eini góðari bók og einum lekrum, heitum drekkamunni? Ella bjóða vinkonunum til eitt avstressandi prát og eitt glas av gløgg. Tað var jú gamalt at drekka jól, ikki so?



Te frá ommu



Ein góður koppur av te er ikki at forsmáa. Nú er eisini eitt ótal av tesløgum at fáa. Tú fært alskyns fruktte, bæði við vanligum og eksotiskum fruktum, fleiri sløg av svørtum te, t.d. Darjeeling, umframt grøna og hvíta teið, ið eru serliga heilsugóð og reinsandi, sigst.

Men í vetrarkuldanum, sum eisini er háárstíð fyri krím og aðrar smásjúkur, er einki sum te'ið frá ommu:

Tilfar: svart te, hunang og eina skivu av sitrón

Skonk tær te í eitt stórt krúss.

Lat eina teskeið av hungangi í og at enda eina skivu av sitrón.

Klassiskt gløgg



Tilfar: 1 flösku av reyðvíni, 1 kanelstong, 2 heilar kardamummur, ½ sitrón, 85 gram av sukri, 2 appelsinir, nakrar heilar nellikur, 100 gram av rosinum, 100 gram av mandlum. Hita vínið.

Lat kanel og kardamummur í ein lítlan gazeppa, og hita tað saman við víninum í grýtuni. Tað skal akkurat ikki kóka.

Sløkk -og lat heita vínið standa undir loki



í 5 minuttir.

Lat sukur, sitrónsaft og tunnar strimlar av sitrónskali í vínið.

Set heilu nellikurnar í appelsinirnar, og legg tær í ein hitaðan bolla saman við rosinum og mandlum.

Stoyt heita vínið omanyvir, og servera í smáum gløsum.

Ynskir tú barnagløg -uttan alkohol- kanst tú ístaðin fyri vínið nýta 5 dl av sólberjasaft og 5 dl av súreplajuice.

Irish coffee við stíli



Tilfar: kaffi, sjokoláta, appelsinlikør, pískaður rómi

Stoyt 1-2 cl av Cointreau ella øðrum appelsinlikøri í eitt Irish coffeeglas.

Skonk nýbryggjaða kaffi í.

Slepp einum punkti av sjokolátu niðuri og rør væl, inntil sjokolátan er smeltað.

Lat róma omanyvir.

Drekk við súgviskeið, júst sum irish coffee.

Café latte fyri søtar sálir



Tilfar: café latte, karamel- ella vaniljusirop, róma

Ger eitt glas av café latte. Um tú ikki hevur umstøður til at gera ektað latte, við dampadari mjólk og einum koppi av

espresso, kanst tú tibetur snýta og keypa café latte pulvur, ið bert skal blandast við kókaðum vatni.

Stoyt eina súpiskeið av karamel- ella vaniljusiropi í.

Og minst so til pískaða róman, sum veruliga gevur tann famøsa prikin yvir í'ið.

Heit sjokoláta



Tilfar: sjokoláta, mjólk, pískaður rómi, 1 teskeið av kanel ella chilli

Hita mjólkina, inntil hon næstan kókar. Minst til at røra í, so hon ikki brennir fast í botn. Lat sjokolátuna í, og lat hana smelta, ímeðan tú rørir. Bæði myrk og ljós sjokoláta kunnu nýtast.

Fá tær pískaðan róma omaná.

Ynskir tú veruliga at kitla smakksansin, royn so eisini at stroyða 1 teskeið av kanelsukri ella chilli omanyvir.