



Saigon-hýrur?

Nú beint áðrenn jólafriðurin yvirhøvur hefur fingið ein kjans at leggja seg yvir dalar og fjøll, tykist fjøltur vera komin á alt samfelagið. Fyrirtekur skerja, leggja um ella geva skarvin yvir. Summi rýma meðan onnur sita eftir lammaði.

Hvat er at gera í slíkari støðu?

Tað fara vit á Grams als ikki at taka støðu til, men fara kortini royna at geva okkara íkast til eini gleðilig jól í Føroyum, hóast nógv í hesum døgum ikki hava nógv at gleðast um.

Hetta er eisini tíðin, tá ið útisetar leita sær heim til síni kærnu at halda jól. Mong systkin, foreldur, ommur og abbar munnu standa við nøsini trýst móti gluggunum vesturi á flogvøllinum og skeita eftir hvør kemur gangandi oman eftir trappuni á flogfarinum hjá Atlantic.

Jólini er høgtíð, har maturin og máltíðin sum mentunarberi hefur stóran leiklut. Tá gera vit eyka burturúr og oftani skal tað vera, sum tað altíð hefur verið. Heilt út í æsir.

Hvør familja hefur sínar serligu siðir rundan um jólamáltíðina. Jóládøgurðin er hjá nógvum kanska einasta máltíðin í árinum, har øll familjan er samlað um borðið í frið og náðum.

Ymiskt er hvat føroyingar eta til jóládøgurða. Summi halda fast um ræstan fisk og sperðil. Onnur eta ræst kjøt. Og aftur onnur hava tikið norðurlendsku siðirnar við dunnu, gás ella fleskasteik til sín. Men hvat er so ein góð dunna? Hvat hava handlarnir at bjóða á handilshillum sínum? Og hvussu við reyttkálinum, er tað vert at keypa liðugtgjørt? Og kirsubersós, skal hon vera tann siðbundna danska ella tann nýggja ítalska? Lesið meira um hetta í Matummælinum.

Hvat skula vit drekka afturvið jóládøgurðanum? Hvat slag av reyðvíni hóskar til jóládunnuna? Hjá teimum, ið hava valt at njóta alkoholiskar drykkir, eru góð prei at fáa í Vínummælinum.

Kanska er tað ikki serliga pent uppundir jól at stinga til ringu samvitskuna hjá teimum,

ið ynskja at slakna seg, men nýggja bókin hjá Tinu Bilsbo – Dagbog Fra en Sofazombie – ið eru hugleiðingar um at royna at slakna seg, tá ið man er farin uppum tey tretivu og hefur ognað sær eitt real-kredittlán, er kortini rættiliga undirhaldandi jólalesnaður um hvat man kann vænta sær av einum nýggjárslyfti. Meira um hetta í Bókaummælinum.

Nær hava tit seinast upplivað flambering við borðið á matstovu í Føroyum? Sjálvur kann eg ikki minnst tað síðan hin karismatiski Dánjal Rein helt hoff á Hotel Borg í 80'unum. Hesin háttvirdi og festligi siður hjá tænarastættini hefur nú tikið seg upp aftur í Føroyum. 26 ára gamla Jónfríð Eyðunson, ið er útlærd tænar og starvast á matstovuni Merlot í Havn, vísir okkum gand frá flamberingsvogninum í Uppskriftini.

At enda fari eg at heita á lesarar um at tekna seg til eitt komandi tíðindabræv, ið umvegis telduposti - fer at kunna um hvat rørir seg í Grams-høpi

annars.

Hetta gerst heilt einfalt við at skriva til mortan@hamrabyrgi.com og upplýsa navn og teldupostadressu.



Mortan í Hamrabyrgi

Mortan í Hamrabyrgi