

# Mín besta uppskrift

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos



UPPSKRIFT: Barbara Brattaberg

## Sukurlátamousse

(10 verðar/portiónir)

200 gr Myrk sukurláta  
(t.d. Cadbury, Anton Berg),  
verður smelta  
1/3 glas av honningi, verður smelta  
6 past. eggjablommur  
6 dl av róma

Píska eggjablommurnar væl og píska  
smeltaða honningin í.

Smeltaðað sukurlátan skal síðan vendast í  
eggjablommurnar og honningin.

Píska róman lætt, og vend varliga eggja-, honning-,  
sukurlátamassan í.

Pynta við rivnari hvítari sukurlátu, og hav pískaðan  
róma afturvið.

### MÍN BESTA UPPSKRIFT

er nýggjur teigur í Vikuskiftis Sosialinum, har  
lesarin kann senda okkum sína bestu uppskrift,  
saman við mynd av rættinum og navni á  
kokkinum.

Øll sløg av uppskriftum eru vælkomnar, bæði  
bakstur, matur og drekka, men tær skulu ikki  
hava verið almannakunngjördar áður.

Send tína bestu uppskrift til:

**Sosialurin**  
**Postboks 76**  
**FO-110 Tórshavn**  
**mrk. uppskrift**

Ella til [post@sosialurin.fo](mailto:post@sosialurin.fo).

Uppskriftin, sum verður prentað  
í blaðnum, fær gávukort á kr. 300,-  
frá **Thomas Dam búnýti**



TÓRSHAVN  
Niels Finsengøta 18  
tel. 36 30 00

SALTANGARÁ  
Heiðavegur 56  
tel. 44 76 04



## Góður matíblástur frá Oddvør



### UMMÆLI

**Inna Törnroos**  
[inna@sosialurin.fo](mailto:inna@sosialurin.fo)

Nýggja bókina hjá Oddvør Skarð-  
hamar »Oddvør krás úr køk-  
inum« er onnur bókina hjá henni  
og Ingibjörg Jacobsen.

Í fjør kom »Oddvørskøku- og  
dessertdreymar«, sum royndist  
væl.

Hesuferð eru tað ikki bara køk-  
ur í bókini. Uppskriftir uppá breyð,  
døgverðarættir og salatir eru at  
finna saman við dessert- og køku-  
uppskriftum.

Bókin er sera snotulig og vekjur  
hug at gera mat. Góð góðska er á  
myndum og pappíri. Forsíðumyndin  
við Oddvør er bæði stuttlig og  
frísklig.

Fyri at ummæla eina kóikibók er  
ikki nokk at lesa og hyggja ígjøg-  
num bókina. Her má farast inn í  
køkin og royna uppskriftirnar. Sum  
sagt so gjørt. Eg valdi mær trigg-  
jar uppskriftir – eina við fiski, eina  
muffins uppskrift og eina lekra  
sjukulátakøku.

»Ovnbakað toskafلاك við grøn-  
meti í sinnopskremi« var ein einkul  
uppskrift, sum eg gjørdi til familjuna.  
Maðurin og eg dámdu sera væl teir  
ymisku smakkirnar av asparges og  
dijonsinnopi, men børnini snerktu  
og fóru frá borðinum. Kanska ikki

so yvirraskandi eftirsum smakkirnar  
vóru í so »vaksni«. Eitt, sum eg  
saknaði, var rís ella epli til. Tað var  
ikki nokk við bara gularøtum og  
asparges.

Næsta uppskrift, sum skuldi  
roynast, var »Matmuffins við tomat  
og feta«. Her hevði eg trupulleikar at  
finna frískt basilikum í handlunum í  
Havn, og brúkti tí turkað basilikum.  
Muffinar smakka sera væl, tá teir  
eru kølnaðar eitt sindur. Hevði tó  
viljað brúkt eitt sunnari mjøl enn  
hveitimjøl – hví ikki skifta helvtina  
út við rugmjøl?

Triðja uppskriftin – men tó neyv-  
an síðsta, eg geri úr hesi bók – var  
»Sjukulátukøka við osti«. Hendan  
var eitt sindur skuffandi. Fyri tað  
fyrsta kann hon ikki etast sama  
dag, hon verður gjørd, og fyri tað  
næsta helt eg ikki, at hon smakkaði  
so væl. Her vóru vit tó eitt sindur  
ósamd, systurin sum fekk ein bita,  
elskaði søta smakin av amaretto  
og makrónum, meðan eg helt, at tað  
gjørdist ov mikið av tí góða.

Summar av uppskriftunum er í  
so torførar, og tilfarið nokk ringt at  
fáa fatur á úti á bygd í Føroyum.  
Av teimum 28 kóikibókum, eg  
havi standandi í køkinum, verður  
hendan óivað millum topp-5. Vænti  
ikki, at hon fer at standa og samla  
støv saman við Jamie Oliver og  
Nigellu.