Mín besta uppskrift

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos

UPPSKRIFT: Durita P.

Kardemummu-muffur

24 stk.

2 egg
2 dl av sukuri
1 dl av raps- ella majsolju
1 1/2 dl av vaniljujogurti
1 1/2 spsk av kardemummu
1 1/2 spsk av vaniljusukuri
2 tsk av bakipulvuri
4 dl av hveitimjøli
Perlusukur

Vaniljukrem:

1 egg
1 spsk av sukuri
3/4 spsk eplamjøli
2 dl av mjólk
1 spsk av vaniljusukuri

Píska egg og sukur. Rør oljuna og jogurtið varisliga í. Blanda turra tilfarið og síla tað í deiggið. Stoyt í muffinsformarnar og pynta við perlusukuri. Baka á 225°C í umleið 15 min.

Tip:
Hesar muffurnar kunnu eisini gerast við vaniljukremi ímillum. Tá stoytir tú fyrst muffinsdeiggið í formin, síðani vaniljukremið og síðani muffinsdeiggj omaná. Bakast líka leingi.

Vaniljukremið
Blanda egg, sukur, eplamjøl og mjólk i eina grýtu. Kóka upp á lágum hita og kóka, til kremið er tjúknað. Tak av plátuni og lat kølna. Lat síðani vaniljusukurið í.

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 almannakunngjørdar áður.

Send tína bestu uppskrift til:
Sosialurin
Postboks 76
FO-110 Tórshavn
mrk. uppskrift

Ella til post@sosialurin.fo.

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

Thomas Dam búnýti

TÓRSHAVN
Niels Finsensgøta 18
tel. 36 30 00

SALTANGARÁ
Heiðavegur 56
tel. 44 76 04

LAGT TIL RÆTTIS: Inna Törnroos

Barnsligt aprílskemt

Andreas Utterhall – erfaren far...

FYRA FRÅGOR TILL PAPPAN

Andreas Utterhall, du är med på fyra BB-bilder samtidigt. Hur kan det här komma sig?

– Ja, det är ju mina barn så det är klart jag ska vara med. Men jag förstår vad du undrar. Ska jag vara ärlig så var det en helt galen helg som det hände, det var min svensexa faktiskt. Sen blev det ju inget bröllop, av förklarliga skäl... Det är lite jobbigt att prata om. Samtidigt förstår jag att folk undrar så för barnens skull är det bästa val att vara öppen med allt.

Barnen är ju födda ganska nära inpå varandra, kunde du vara med under förlossningarna?

– Jag var faktiskt med på alla utom en. Det var mammorna som fick bestämma. Alla var helt fantastiska upplevelser. Den första förlossningen var lite chockartad, då minns jag faktiskt inte så mycket. Men vid den sista så var jag väldigt närvarande.

Är ni vänner, du och barnens mammor?

– Ja, i princip. Vi kan i alla fall prata med varandra.

Hur ska du fördela pappaledigheten?

– Ja, jag ska försöka få tid med alla barnen. Så mycket jag kan. Jag har fått ha ett särskilt möte med Försäkringskassan som varit hjälpsam. Vi tar det lite på uppstuds.

JESSICA WENNBERG
090 15 11 77
jessica.wennberg@vk.se

Svenska blaðið Væsterbottens Kuriren má nokk sigast eiga ársins aprílskemt.

Í Svøríki er vanligt, at øll nýfødd børn saman við foreldrunum fáa eina mynd í blaðnum. Munurin á síðuni 1. apríl var bara, at tað var sami pápi á fýra av myndunum.

Andreas Utterhall, sum »pápin« til tey fýra nýføddu eitur, forklárar tað heila við, at tað var eitt »váttligt kvøld« – faktiskt hansara polterabend. Men nakað brúdleyp bleiv tað so ikki.

Ístaðin gjørdist hann pápi at fýra børnum 9 mánaðir seinni.

Pápi hansara ringdi í øðini til hann, tá hann hevði lisið blaðið »Hvat fanin hevur tú gjørt?«, rópti hann í telefonini.

Onnur skrivaðu inn á heimasíðuna hjá honum »Nýt hýt næstu ferð«.

Vakt ans

Andreas Utterhall er fótbóltsspælari og sjónleikari og elskar at fáa fólk at flenna. Tí helt hann, at tað hevði verið stuttligt at gjørt okkurt serligt 1. apríl.

Blaðið setti seg í samband við hann, og saman funnu tey fýra »mammur« og eitt barn, sum so varð klætt í ymisk klæði fyri hvørja av myndinum.

Skemtið hevur vakt nógvan ans, og nógv bløð hava endurgivið stuttligu søguna.