

» Tað hevur stóran týdning, at vit tey ungu læra at brúka tær rávørurnar, sum vit eiga í Føroyum



Heima hjá Ólúvu Skaale

Til ein góðan og skjótan drekkamunn bjóðar Óluva skones við rabarbusúltuoy. Tí eigur hon altíð mjøl, margarin, sukur og egg inni.

Skons

1/2 kg av mjøli
6 tesk. av bakipulvuri (1 pakka)
60 gr. av margarini
2 egg
50 gr. av sukri
2 1/2 dl av mjólk
Elt alt tilfarið saman. Být tað í 3 bollar. Rulla bollarnar út við kakurullu og sker hvønn teirra í 4 trikantar. Baka skonsini á smurdari plátu í eitt korter (200 stig).

Óluva kókar eitt pund av rabarbum til kompott í senn. Rabarbukompott verður bæði brúkt afturvið døgurða og til eina skjóta dessert.

Rabarbukompott

1 dl av sukri
1/2 dl vatni
1 pund av rabarbum

Vel moyrar, nýggjar rabarbuleggir. Skola teir og sker teir í bita. Set sukur og vatn útá. Tá tað er heitt, skulu rabarburnar stoytast í. Set hitan niður, og lat grýtuna standa frammi undir kóki, til rabarburnar eru bleytar. Legg tær uppúr í krukku ella skál og stoyt lógin niðuryvir. Rabarbukompott smakkar sera væl afturvið kjøtdøgurða, men tað er eisini gott sum tað er kalt við róma afturvið.

Ein pakki av róma, sum skjótt gongur út, verður piskaður til ís. So ber altíð til at bjóða eina skjóta dessert við ísi og rabarbukompott. Ólúvá ger eisini altíð nóg nógv nougat í senn, so hon eigur nóg mikið inni, tá ísur er á skránni.

Nougatísur (4 fólk)

2 egg
2 súpusk. av sukri
2 1/2 dl av róma

Nougat:

1/2 dl av sukri
10 mandlur

Stoyt sukrið til nougat á pannuna og tendra undir henni. Flys mandlurnar og sker tær sundur. Tá sukrið er smeltað, skulu mandlurnar stroyast á pannuna, lat mandlur og sukur kóka, til sukrið er ljósabrúnt, men rør ikki í tí. Tøm pannuna niður á eitt smurt pergamentpappír, og tá sukrið er kalt og hart, skal tað stoytast - men ikki ov fínt. Ísurin skal gerast soleiðis: Píska eggjahvítarnar fyrri seg, til teir eru heilt stívir. Píska so eggjablommurnar og sukrið til skúm, og at enda skal rómin pískast. Blanda nú varisliga eggjahvítarnar, róman, eggjaskúmið og nougat og stoyt tað í ein kakuform, sum er klæddur við pergamentpappíri og set hann í frystikassan. Best er at leggja okkurt út yvir formin, so ísurin ikki skal taka við lukti ella smakki av øðrum, sum er í frystikassanum.

Vaniljuísur verður gjørdur á sama hátt og av sama tilfari, bert verður ein teskeið av vaniljusukri latin í ístaðin fyrri nougat.