

Kreativur køkur í Leynum

HVØR KAKA TEKUR EINAR TRÍGGJAR DAGAR AT FRAMLEIÐA. MEN SO ER HON EISINI SO FLOTT, AT BØRNINI NÆSTAN SVÍMA. - OG TAÐ ER JÚST GLEÐIN HJÁ BØRNUNUM, SUM DRÍVUR VERKIÐ, SIGUR KØKUBAKARAMAMMAN, SIGNE SKAANING

KØKUR

Rigmor Dam
rigmor@sosialurin.fo

Vit kenna tær úr amerikanskum filmum. Hesar mega-flottu køkurnar í øllum hugsandi litum og skapum. Men slíkar køkur eru ikki bert í USA.

Tí í Leynum býr Signe Skaaning við manni og fyra børnum. Og hon dugur at baka kreativur køkur, so ein og hvør amerikansk húsmóðir hevði bliknað.

Frítt val

Tá føðingardagur og onnur gestaboð eru í køkuhúsinum í Leynum, fær Signe úr at gera, tí høvuðspersónurin sleppur altíð at velja sær júst ta køkuna, sum hann ella hon kundi hugsað sær.

Higartil hevur hon millum annað gandað fram køkur við skapi sum Pingi, Spiderman, Ariel, Batman, jesuskrossur, studentahúgvu og fleiri aðrar.

Hesaferð er Star Wars robotturin R2-Q5 á skránni, tí hann hevur Jóhann valt sær

til føðingardagsveitsluna, sum verður um middagsleitið í morgin.

Netið er bjargingin

Signe hevur bert fingist við kreativur køkur í eini tvey ár. Áhugin komst av, at børnini altíð bóðu um at fáa køkur við ymsum skapi, so sum tok, bil, køkumann og líknandi, tá tey høvdu føðingardag.

Eitt kvæðið setti hon seg við telduna og granskaði ymsar køkur. Og hetta var byrjanin til eina heila passið, har hon varð sitandi framman fyri telduni í nógv, nógv kvæði: Áhugin at kreera kreativur køkur varð kyknaður, og nú vendist ikki aftur. Fyrsta køkan var ein hvítur hjálmur, eisini úr Star Wars, og síðan hevur tað bara vundið upp á seg.

Sum heild hevur hon brúkt netið nógv, tí her er ikki nógv at heinta í Føroyum til tilíkar køkur. Men á netinum eru óendaliga nógv myndir við hugskotum, heimasíður um køkur og handlar við amboðum og tilfari.

- Eg leiti við orðum sum: Fondant-figures, buttercream roses, cake decoration og líknandi, forkláar hon.

Eisini plagar hon at bunkra eitt sindur, tá hon er uttanlands, eitt nú í Kagebutikken í Danmark, sum selir alt millum himmal og jørð til køkur.

- Tilfarið til eina slíka køku kemur lættliga upp á einar 500 krónur. Men tað hugsi eg ikki so nógv um, tí hetta er eitt ítriv, eins og so mong onnur. Og tey kosta altíð eitt sindur, sigur Signe við Sosialin, sum í dag hevur lagt leiðina framvið í hugnaliga køkinum í Leynum til prátt og myndatøku.

Skúmfidusar er fidusurin

Nú Signe er farin undir ein 30 cm høgan svartan robott, hevur hon bakað eina rúgvu av rundum sjokolátabotnum, sum verða skornir sundur. Hon forkláar okkum, at beinini eru úr Rice-crispieskøku, sum verður skorin til. Men til ber eisini at brúka ljósa køku ella banankøku.

Millum lögini leggur

hon eitt gott krem, og so smørkrem uttast, so alt ikki fellir saman.

Tað er júst hetta við smørkreminum, sum er partur av loynidóminum, tí tað heldur køkuni stabila, tá hon kólnar. Eisini verður tað brúkt til at slætta hana við, áðrenn seinasta lagið verður lagt á.

Hetta uttasta lagið er væl øðrvísi enn vanliga marsipanið ella glasurið, sum vit ofta brúka. Tilfarið verður rópt "marshmallowfondant" (marshmallows eru skúmfidusar, red.), har fidusarnir verða hitaðir í mikroovninum saman við vatni og olju. Tá

