

ODDVØR ER PIPARKØKU- KONA Á JÓLUM



AT GERA PIPARKØKUHÚS Á JÓLUM ER FASTUR TÁTTUR Í HÚSARHALDINUM HJÁ ODDVØR LAMHAUGE. HON HEVUR GJØRT HÚS Í EINI 15-20 ÁR, OG NØKUR ÁR HEVUR HON EISINI LUTTIKIÐ Í KAPPINGUM. – EG FUSKI ONGANTÍÐ, SIGUR HON.

Oddvør Lamhauge er fodd og uppvaksin í Vestmanna. Hon hitti svenska mannin Lars Lamhauge fyri 20 árum síðani, og tað var frá familju hansara, at siðurin, at gera piparkøkuhús, kom.

– Tey hava altíð havt tað sum sið at gera piparkøkuhús á jolum, greiðir Oddvør frá.

Oddvør er, sum hon sjálv kallar seg, ein "jólafreak", og fyrsta pyntið er longu uppi um hálvan november.

– At lurta eftir jólatónleiki og fáast við okkurt handaligt er tað besta eg veit, sigur hon.

Í Svøríki, har Oddvør býr, ber til at keypa lidnar "síður" og "tak" til piparkøkuhús, so at tey eru lætt at seta saman, men tað ger Oddvør ikki. Hon bakar sítt egna deiggj og sker síðani byggisteinarnar út.

– Eg havi eina uppskrift til deiggið, sum er góð at byggja hús við. Kakurnar gerast eitt sindur harðari enn vanligt, men tær smakka væl hóast alt.



Hvørji jól ger Oddvør Lamhauge piparkøkuhús. Hon hevur eisini verið við í kappingum og vunnið fleiri ferðir

Vakrasta húsið

Arbeidsplássið hjá Oddvør hevur í fleiri ár havt kappingar um vakrasta piparkøkuhúsið, og Oddvør hevur fleiri steyp standandi á skrivstovuni.

– Tíverri varð kappingin niðurløgd fyri nøkrum árum síðani.

Íblástur til húsini fær Oddvør, tá hon gongur í býnum – ella av sínum egna

summarhúsi.

Summi, ið gera piparkøkuhús fúska, og nýta lím fyri at fáa húsið stútt, men tað dámar ikki Oddvør.

– Børnunum hjá mær dáma væl at ganga og pilka bomm av húsinum og síðani eta sjálvt húsið. Tí havi eg

ongantið vilja brúkt nakað, ið ikki kann etast, tá eg geri míni hús.

Hevur tú gjørt nakað hús í ár?

– Eg havi júst gjørt deiggið. Ætli mær eisini at gera eitt stórt piparkøkuhart at heingja í vindeygad í ár.

Piparkøku- húsatipp frá Oddvør

– Um húsapartarnir eru eitt sindur skeivir, tá teir koma út úr ovnum, so er betur at fila kantarnar heldur enn at skera við knívi.

– Pynta húsadeilirnar við glasingini, áðren tú setur húsið saman. Takið kanst tú pynta eftir, at húsið er sett saman.

– Tá allir partarnir til húsið eru bakaðir og pyntaðir hvør sær, kanst tú seta húsið saman við glasuri, smeltaðari sjokulátu ella smeltaðum sukri. Um børn eru við, er best ikki at nýta smeltað melis, eftirsum tað er lætt at brenna seg av tí. Tað er tó lættari at fáa húsini bein og stútt, um tú nýtir smelta melis.

– Pynta við glasing, mini-smarties og vatti.

– Vindeyguni geri eg antin av husblasi-ella knúsi eg fruktboomm, stroyi tey í vindeygaholini og seti tað inn í ovnin við lágum hita, til tað er smeltað. Tá kann eg eisini velja, hvønn lit vindeyguni skulu hava.

– Um tú vilt hava garð rund-anum húsini, eru saltar kringlur útmerkaðar til endamálið.

– Eg geri altíð míni hús bara av deiggi, men summi gera tey við grund av sukurmolum og seta teir saman við glasuri. Tá haldi eg, at teir myrku eru vakrari.

– Tá húsið er liðugt seti eg tað fast á eitt hart kartong, á tann hátt verður tað meiri stabilt.

– Fyri at fáa ljós í húsið geri eg eitt hol í kartongið og leggi eina ljósketu inn í húsið (Nýtið ongantið livandi ljós og vatt saman - tað er sera eldfimt)

Deiggj til piparkøkuhús

150 g av smøri
5 dl av melis
2 dl av siroppi
2 dl av vatni
1 spsk av kaneli
1 spsk av ingeferi
1 spsk av nelikar
1 spsk natron
uml 1,7 l av hveitimjoli



Rør smør, melis, siropp og vatn saman. Blanda alt tað turra og lat alt í ein miksara. Deiggið skal vera rættuliga fast, men ikki turt. Set í køliskáp til dagin eftir.

Lat deiggið standa frammi umleið ein tíma, áðrenn

tú rullar tað út. Tú mást rulla deiggið rættuliga tunt, annars verða húsasíðurnar og takið ov bleytt at byggja við. Sker húsapartirnar út og baka mitt í ovnum í umleið 4-5 minuttir á 250 hitastigum.

Glasing:

Eggjahvíti

Nakrir dropar av sitrón

Flormelis til tad er passaliga tjúkt (má ikki vera ov flótandi)

Fruktfarvu (um man vil)

Píska eggjahvítan nakrar minuttir, koyr sitrón og flormelis í.

Nýt fleiri skálir um tú vil hava fleiri ymiskar litir