



PREI

út at eta

Hesuferð er Prei toymið á forvitnisligari vitjan á »Heimablíðni« á Velbastað. Borðhaldið er óvanligt á tann hátt, at vit sita inni hjá fólki, heldur enn á einari matstovu. Hjúnini Anna og Óli Rubeksen, hvørs heim vit vitja, bjóða vælkomin, eru vertir, og borðreiða sjálvi við matinum – ímeðan vit sita við *teirra* borð, hyggja at *teirra* málningum og nýta *teirra* baðirúm

TEKSTUR **LEVI HANSSEN** MYNDIR **HEINESEN MYNDIR**



Hugsanin aftanfyri hugskotið er, at gestirnir skulu gloyma seg burtur úr gerandisdegnum og njóta eina friðarløtu saman við vinfólki ella familju. Eitt stað, har urið verður lagt við dyrnar, og har hugnin er í hálsæti.

Prei toymið verður boðið innar, og tað fyrsta, ið vekir ans, er ótrúliga vakra útsýnið frá vindeygnum, haðani tað sæst yvir á Sandoyinna, Hestoyinna og Koltur. Óli og Anna eru blíð og fyrikomandi, og ímeðan Óli bjóðar durasnaps, greiðir hann frá, hvussu kvøldið fer at laga seg. Hann er óførur at siga ymsar áhugaverdar og stuttligar søgur – nakað, sum hann ger undir øllum borðhaldinum – ímeðan Anna stákast í køkinum.

Matarskráin, ið ongantíð er tann sama, hevur hesuferð fleiri rættir, ið eru valdir út frá teimum rávørunum, ið eru tøkar hesa ársins tíð.

Áðrenn farið verður til borðs, fáa vit brellbitar við heimabakaðum breyði og heimagjærdari kjøtpylsu. Rabarbusaft verður bjóðað afturvið, og tað stendur okkum frítt fyri at blanda sterkari uppi.

Sett verður á borðið, og fyrsti rætturin er stoktur makrelur við eplum og sinnopsdressingi afturvið. Síðani verður borðreitt við sonevndum »minnismati«; eitt hugtak, tá borðreitt verður við onkrum, ið fólk beinanvegin seta í samband við okkurt annað. Hesuferð var talan um seyðarhøvd og blóðpylsu við rabarbu chutney afturvið. Við minnismatinum verður prátið merkt av tí, sum fólk minnst aftur á, og hvørjar kenslur tey enduruppliva, ímeðan tey eta hendan matin.



Triðji rætturin er ein kálvasuppa við grønmeti og kjøtbollum av seyðafarsi. Stórus dentur verður lagdur á at gagnnýta rávørur úr nærumhvørvinum. Størsti parturin av rávørunum til matin kemur frá teirra egna bóndagardi, og hesuferð kemur nærum alt grønmetið úr Vakstarhúsinum í Sandavági. Um so er, at onkur rávøra skal nýtast, sum ikki er føroysk, verður ongantíð leitað longur enn til Danmarkar eftir henni.

Borðreitt verður nú við høvuðsrættinum, ið altíð er lambskjøt. Kjøtið er

ballað inn í rabarbulbøð og stokt afturvið »Ólavur øli« frá Okkara. Rabarbur eru ein afturvendandi rávøra, ið verður nýtt á ymsar spennandi hættir í fleiri rættum. Afturvið lambskjøtinum eru sitrón-epli úr veltuni hjá Onnu og Óla.

Eitt tað mest áhugaverda er, at heldur enn at bjóða vín afturvið teimum mongu rættunum, sum ofta er tað mest vanligi, so hava Anna og Óli gjørt av at nýta føroyskt øl frá Okkara. Hvør rættur verður settur saman við eini av mongu ølunum frá Okkara. Hetta riggar ser-

stakliga væl, og gevur øllum rættunum nakað øðrvísi.

At enda kemur ein nýmótans útgáva av súreplakøku, og borðreitt verður við fleiri sløgum av drykkivørnum.

Samanumtikið ein serstøk uppliving í einum sonnum gimsteini, har huglagið, maturin, gestablíðni og ikki minst útsýnið eru framúr. Á »Heimablíðni« fært tú veruliga kensluna av at kobra heilt úr og njóta góða gestablíðnið – líka inntil tú sjálvur reistist og spennir urið um skøvn-ingin aftur á veg út um hurðina.