

Soleiðis smakkar dunna best



Á jólum man dunnan vera á døgurðaborðinum í flestu heimum onkran av døgnum

Sambært Una Gullfoss, kokki á Hotel Føroyum, er dunna ein lættur og einfaldur døgurði at gera. Ikki ov nógv kryddariir, og hon má endiliga ikki steikja ov longi, so verður hon góð. Sosialurin hevur verið á vitjan í køkinum á Hotel Føroyum, har ikki færri enn 180 dunnur verða stoktar hvørt vikuskiftið í jólamánaðinum

Eitt tað fyrsta hann sigur, er, at onki er so ringt sum ein turr dunna. Tá er hon oyðiløgd, sigur fryntiligi kokkurin, meðan hann ger eina dunnu til.

Men hann er skjótur at leggja afturat, at einum nýtist ikki at vera bangin fyri at oyðileggja eina dunnu. Um hon verður gjørd á rættan hátt og ikki steikt ov longi, so er onki at stúra fyri.

Binda upp

Hann byrjar við at binda dunnuna upp. Tað ger

JÓL

Solby A. Eliassen
solby@sosialurin.fo
Myndir: Jens K. Vang

Uni Gullfoss er ein av kokkunum á Hotel Føroyum, og hann hevur játtað at greiða frá, hvussu ein dunna skal verða gjørd fyri at vera heilt góð. Og ikki kann annað sigast enn, at kokkararnir á Hotel Føroyum munnu víta, hvat teir gera. Tað er nevniliga so, at einar 180 dunnur verða steiktar um vikuskiftið í køkinum á hotellinum hendan mánaðin.

Hóast tað, so verður Uni ikki ov troyttur av dunnu, og hann ger dunnu til døgurða jólaaftan heima við hús.

hann við at draga ein trád gjøgnum lörini og undir vengurnar á dunnuni. Síðani bindur hann hana fast saman á síðuni. Hetta ger hann fyri, at bringan skal fara upp og kjotið so trekkir



seg saman. Eisini ger hetta, at hálsurin lukkar fyri og harvið varðveitir ein betur saftina í dunnuni. Hetta ger hann fyri, at bringan skal fara upp og kjotið so trekkir

Uni Gullfoss sigur, at tað ikki er lætt at anrætta eina dunnu, tí tað er so litleyst, men munnu eyguni ikki fáa sitt her kortini

– Hetta gera vit fyri, at vit skulu vera heilt vis í, at dunna ikki verður ov turr, sigur Uni. Hetta hevði hann ikki gjørt heima, sigur hann. Har hevði hann bara steikt hana. Men tað er øðrvísi í einum hotelkøki. Tá dunnan er kókað, fyllir hann hana og kryddar hana

við salt og pipar. Hann sigur, at tað er ikki neyðugt at nýta so nógv kryddariir til dunnu, tí tað er so nógvur smakkur í henni.

Síðani verður hon sett í ovnin at steikja í ein tíma ella so.

Fyri at dunnan ikki skal gerast turr, hevur tað nógv at siga, hvussu hon verður steikt. Uni sigur, at ein uttan nakað kann steikja hana á millum 160 og 180 stigum í tríggar tímar. Dunnan skal leggjast á eina skuffu ella í eina steikigrýtu við bringuni niður eftir ta fyrstu helvtina av tíðini. Hetta ger, at øll saftin rennur frá lør- unum niður í bringuna og ger, at hon ikki verður ov

turr. So verður hon vend við, tá hálvurannar tími ella so er farin.

– Dunna er ein sera einfaldur døgurði at gera. Fólk eru ofta stúrin fyri at fara í holt við at steikja dunnuna, men tað er í veruleikanum sera einfalt. Ein má bara hava eyguni eftir henni, sigur Uni.

Ikki bara dunna

Men jóladøgurðin er ikki bara dunna. Har skulu epli, brúnkað epli og sós til eisini. Tá tað kemur til brúnkað epli, munnu flest øll kenna til, at alt sukurið bara endar við at gerast til ein harðan klump, sum ikki

kann brúkast til nakað. Men í køkinum á Hotel Føroyum hendir tað ongan- tíð.

Uni smeltar sukur í eini grýtu, síðani koyrir hann nakað av donskum róma í. Og so koyrir hann eplini í og letur tað kóka eina løtu.

Hvussu longi ein letur eplini verða í karamell-sósini, veldst um, hvussu søt og myrk ein sjálvur vil hava eplini.

Jú, longur tey verða liggjandi í sósini, jú myrkari verða tey. Men her skal líka leggjast afturat, at um tey liggja nógv longi, so verða tey brún allan vegin ígjøgnum, men tá haldi eg, at tey kunnu vera nakað

vamlislig. Men tað er so ein smaksak, sigur Uni.

Sósina ger Uni av soðnum, sum hann kókaði dunnuna í. Har hevur hann eisini havt nakrar skivur av mandarin í. Tað er gott fyri smakk, sigur hann.

Uni tosar um feittið, sum rennur av dunnuni, meðan hon verður kókað ella steikt.

Eg havi onkuntíð vígað dunnuna áðrenn hon fer í grýtuna og aftaná.

– Hon tapir eitt kilo, so feitar eru tær, sigur Uni. Og tá sósina skal gerast av soðnum, so er onki at ivast í, at her er talan um eina rættuliga feita sós.

Men tá kann ein, um ein

ynskir tað, skúma fitan oman av, áðrenn ein fer í holt við at baka sósina upp.

Ein máti at gera eina soltna sós er, at taka soðið, sum ein skal nýta og sikta mjøl í. Alt mjølið legst oman á soðnum, men søkkur spakuliga. Tá mjølið er farið á botn, tekur ein feittið omanav, og so kann ein halda fram við at gera sósina. Og tá verður hon ikki so feit.

Anrætting

Meðan Uni hevur stákast við brúnnum eplum, hvítum eplum og sós, hevur dunnan staðið inni í ovninum. Nú hevur hon staðið nógv

Uppskrift til eina dunnu á 2.400 g

Fylla:
Mandarin
Sviskur
Súrepli

Afturvíð:
Brúnkað epli
Epli
Sós

Reinsa dunnuna og bind hana upp, áðrenn tú kókar hana í 1 tíma. Krydda hana við grovum salti, pipari og saftini frá eini appelsin og koyr fylluna í. Steik hana síðani á 160 – 180 stigum í umleið 1 tíma. (Bringan niðureftir fyrsta hálsa tíman) Um dunnan ikki verður kókað fyrst, so skal hon steikjast í umleið tríggar tímar

Soðið verður nýtt til sósina

Brúnkað epli:

Smelta sukur í eini grýtu. Tá tað er smeltað, koyr róma í. Lat hetta kóka væl saman, og koyr síðani eplini í. Tey skulu kóka saman við sósini í umleið 20 min. ella longri alt eftir, hvussu myrk ein vil hava tey.

Gott at hava afturvíð eisini er reyðkál, heitt ella kalt



Tað er gott at binda dunnuna upp, tí so trekkir kjotið seg saman og saftin verður varðveitt í henni, meðan hon verður kókað og steikt