



Guðmundur Guðmundsson, sum nógvir føroyingar kenna frá matsendingini Okkara kokkar, fer leygarkvøldið at gera smakkiroyndir av hestakjoti í Rás2-sendingini Hvonn Live

MYND: ÁLVUR HARALDSEN

Guðmundur og hestakjót

– ROSSAKJØT ER FRAMÚR GOTT KJØT, SIGUR KOKKURIN GUÐMUNDUR GUÐMUNDSSON, SUM LEYGARKVØLDIÐ FER AT GERA SMAKKIROYNDIR AV HESTAKJØTI Í RÁS2-SENDINGINI HVONN LIVE



HVONN LIVE

Eyðun Klakstein
eydun@sosialurin.fo

Hestakjót hevur verið í miðdeplinum í stórari europeiskari matvørugølu seinastu vikurnar. Høvuðsorsøkin hevur verið, at merking av liðugtrættum hevur verið misvisandi og ikki boðað frá, at hestakjót hevur verið í lasanju og øðrum kjøtrættum.

Men í útgangsstøðuni er einki galið við hestakjoti, og onkrastaðni verður hestakjót roknað sum besti matur. Moyr rossalundir ella saltað hestakjót eru sannar delikatessur í eitt nú Íslandi, og tað eru eisini fólk í Føroyum, ið halda hestakjót verða krás.

Í sendingini Hvonn Live, sum Rás2

sendir beinleiðis av Hvonn leygarkvøldið, verður tosað við fólkalívsfrøðing um, hví føroyingar ikki eta meira rossakjót. Hví verða summi djór mannaføði og onnur ikki, verður spurt.

Góður matur

Kokkurin Guðmundur Guðmundsson, sum er ættaður úr Íslandi, men hevur verið búsitandi í Føroyum í nógv ár, fer eisini at gera nakrar rættir burtur úr rossakjoti í sendingini.

– Rossakjót er framúr gott kjót, og eg skilji ikki rættiliga, at føroyingar ikki meira av tí, sigur Guðmundur Guðmundsson, sum nógv fólk ival-eyst kenna frá sjónvarpssendingini Okkara kokkar. Seinastu árin hevur hann verið kokkur umborð á Fagrabergi

eftir 25 ár sum kokkur á hotellum í Føroyum.

Sum ungur var Guðmundur Guðmundsson bóndadrongur nógv summur í Lítlu Grøv á Skagafirði.

– Bóndin hevði fleiri hundrað seyðir og 700 vill ross til at slakta. Rossini fóru út við seyðunum og vórðu rikin í rætt saman við seyðunum, greiðir Guðmundur Guðmundsson.

– Eg eri uppvaksin við at eta rossakjót, og tað er framúr góður matur, sigur hann.

Í Hvonn Live leygarkvøldið fer Guðmundur at gera nakrar smakkiroyndir við rossalundum og saltaðum rossakjoti, sum fólk sleppa at royna.

Hvonn Live verður at hoyra á Rás2 frá kl. 19.00 leygarkvøldið.

KLUMMAN

Eyðun Klakstein



Brævbumban

Modernaða brævbumban er ein rútabrævbjálvi, sum verður borin tær í hendi av postboðum. Tað kann til dømis verða ein góðveðursdag í februar, tá ið lagið er gott. Tá ið tú letur brævbjálvan upp, kemur bresturin. Slakar 9.000 krónur fyri góðar 1000 litrar av brenniolju. Gersovæl!

Tað er ikki serliga hugaligt at fáa oljurokningina í hesum døgum. Oljuprísurin hevur seinnu árin gingið upp og niður, men tá ið hann fer í topp, er tað kontant avrokning beinanvegin.

Men vit hava nú einaferð innrættað okkum soleiðis, at vit eru prísgivin til brenni-evni – bæði tá ið vit eru heima, og tá ið vit eru á ferð – og tí verða vit eisini noydd at gjalda prís, sum útboð og eftirspurningur og spekulatió á altjóða marknaðinum áseta.

Onkur vildi so sagt, at tað er bara at fara í eina kiosk og keypa ein flösku av vatni. Har verður liturprísurin, áðrenn tú veitst av, einar 25 krónur ella meira, og royn so og keyp túsund litrar – av vatni.

Oljan er svarta gullið, sum ríkar fólk og feløg upp, og tað er ikki so lægið. Vit eru bundin at oljuni. Hon er ein av grundsúlunum undir okkara samfelagi og modernaða livihátti. Vit kunnu hava nógvar góðar tankar um grøna orku av vindi og vatni og sjóvarfalli, men framvegis liva vit uppgongdini og niðurgongdini í oljuprísunum. Húsarhald og vinna verða hart rakt, tá ið oljuprísurin fer í topp, men kanska skulu vit bara fegnast um, at vit ikki verða noydd at fara í kríggj fyri at tryggja okkum oljuna – tað gera onnur fyri okkum.

Og so mugu vit bara sita við endan og gjalda prís, sum svørtu droparnar!



So segði hann...

At tora at taka avgerðir, sum ikki altíð fella í góða jørð, er neyðugt í starvinum sum borgarstjóri. Og eg tori at taka tær avgerðirnar, tá tær eru neyðugar.

Sonni á Horni, nýggjur borgarstjóri í Fuglafirði

