

SÝVINGARSKEN

WINDSORER PASTIR Hjallurin og skerpikjöt

Hóast ráveran er góð, so er smakkurinn í kjötinum nógv treytaður av, hvussu góður hjallurinn er.

Oftast stóðu teir væl fyrri terranum, og stundum vóru teir bygdir tvørtur um eina litla á, ti har var altíð eitt sindur av gjóstri og svalligari í lývæðri. Ofta vóru endaveggjarnir úr laðaðum gróti, rimar í síðuni og búið í øðrum endatum.

Kjöt og fiskur skal helst ikki hanga í sama hjalli.

A large, detailed photograph of a hanging lamb carcass, showing the ribcage and legs, likely part of a traditional Icelandic dish. The lamb is the central focus, hanging vertically. Its ribs are clearly visible, and its legs are extended downwards. In the background, other similar carcasses are partially visible, suggesting a display or preparation area. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the meat and bone.

224