

Summarveður er grill- veður

Jørgen Jørgensen, best kendur sum slaktarin í SMS, var í síðstu viku á vitjan í Miðlahúsinum og tosaði um kjøt, grill og segði sína hugsan um endaleysa kjakið um hvat er betri, kol ella gass

Hallur av Rana

Tað munnu vera nógv ár síðani, at veðrið hevur verið so gott sum seinastu vikurnar. Meðan kvinnurnar hava rokast við ymiskt í sólini, so hava mannfolkini sæð sær møguleikan at royna seg sum grillmeistarar. Sum í øllum øðrum lívsins viðurskiftum, so er handalagið betri hjá summum enn hjá øðrum.

Í góðveðrinum í síðstu viku setti Vikublaðið Jørgen Jørgensen, slaktara í SMS, stevnu í Miðlagarðinum hjá Miðlahúsinum. Fáur maður kennir so væl kjøt sum Jørgen Jørgensen, ið hevur starvast sum slaktari í fleiri ártíggjund. So hvør betri at geva nøkur góð ráð til føroyskar menn, so at búffurin verður júst so, sum hann skal vera.

Við sær hevði hann eina ørgrynnu av góðum grillmati sum búffar, pylsur, laks og svínsriv, meðan Miðlahúsið

hevði fingið fatur á eini Weber 3200 grill.

Føroyingar vilja hava kjøt og pylsur

Tað gongur skjótt at fáa lív í grillini og lagið er gott á slaktaranum, tá hann blakar tey fyrstu kjøtstykkini á grillina, nøkur leskilig oksastykkir sveipað í fleski.

– Um tú fert á alnetið, so finnur tú hundrað serfrøðingar, ið hava hvør sína hugsan um hvat besti mátin er at grilla kjøt. Men eg havi valt at smyrja kjøtið við einum kryddlaka og steiki tað so fimm minuttir á hvørjari síðu, sigur Jørgen Jørgensen.

Tað er eingin loyna, at føroyingar eru glaðir í kjøt. Tað merkja tey eisini í Miklagarði, nú veðrið hevur víst seg frá síni bestu síðu.

– Tað er enn kjøt, ið føroyingar vilja hava. Nú veðrið hevur verið gott í fleiri dagar, er tað vorði torført at fáa fatur

á pylsum og búffum. Sølán er umleið 40 prosent kjøt, 40 prosent pylsur og so eru tey síðstu tjúgu prosentini fiskur og annað, sigur Jørgen Jørgensen.

Fiskurin vinnur ikki fram

Búffarnir eru farnir niðurum og nú leggur Jørgen Jørgensen tveir stanniðlbakkar á grillini. Í eina bakkan leggur hann nøkur svínsriv, ið hann frammanundan hevur smurt við eini barbecuesós, og í hin bakkan leggur hann nøkur laksastykkir, ið eru smurd við einum sitrónkryddlaka. Bakkarnir verða brúktir fyri ikki at dálka grillina so illa.

Hóast Føroyar er ein fiskivinnutjóð, so hava føroyingar ikki ordiliga tikið fiskin til sín, tá tey tendra grillina. Tað sæst eisini aftur hendan dagin, tí meðan gestirnir vóru skjótir at eta búffarnar, pylsurnar og svínsrivini, so liggja nøkur laksastykkir eftir. Tað tekur tó ikki Jørgen Jørgensen á bóli.

– Hóast hann er lættur at grilla, hann skal bara liggja á grillina í einar tíggu minuttir, so eru føroyingar ikki so glaðir fyri at grilla fisk. Tað síggja vit eisini í okkara sølutølum. Men talan er um góðan mat, og hann smakkar stak væl á grillini, sigur slaktarin.

Gass ella kol

Áðrenn Jørgen Jørgensen sleppur avstað, má eg spyrja hann um hansara støðu til klassiska trætumálið innan grillumhvørvið. Er tað best at grilla við kol ella gass?

– Tað eru tað deildar meiningar um, sigur slaktarin við einum brosi, men leggur afturat.

– Eg haldi gass er betri, tí grillin er lættari at vaska aftaná. Viðvíkjandi smakkinum, so smakki eg ikki mun á, um maturin er grillaður við gass ella kol, sigur royndi slaktarin í Miklagarði.

hallur@sosialurin.fo

