

SLAKT



GOTT KJØT

Skalt tú hava gott kjøt, skulu ymsar fortreytir vera til staðar, sigur Jan Thomsen á Eiði, sum flettur einar 150 seyðir um árið

Mynd: Sigmar Mørkøre

Vilt tú hava smakk mást tú hava maðk

Skalt tú hava gott kjøt, skalt tú eisini verða sinnaður at taka ein vága, sigur Jan Thomsen á Eiði, sum hevur vunnið virðisløn fyri skerpikjøt

Áki Bertholdsen

– Skalt tú hava gott kjøt, mást tú eisini vera til reiðar at taka ein vága.

Tað sigur Jan Thomsen á Eiði, sum hevur fingist nógv við seyð í eitt mannaminni, og er kendur fyri at gera sær ómak fyri at fáa gott kjøt. Tað hevur eisini hepnast væl og eitt dømi um tað er, at í eini kjøtkapping, Hotel Føroyar skipaði fyri, var kjøtið hjá Jan Thomsen heilt greiður vinnari og fekk fyrstu virðisløn.

Onki kraftfóður og nógv gras

Men Jan Thomsen sigur, at skal kjøtið eydnast, eru tað eisini nakrar fortreytir, sum skulu lukast.

– Fyrst er tað kraftfóðurið. Minni, seyðurin fær av kraftfóðuri, betri verður kjøtið. Tað er týðiligt, at meiri kraftfóður seyðurin fær, meiri fær hann av tálgafti, sigur Jan Thomsen.

Men tað krevur so, at tað er nokk av grasið í haganum, og tískil skal tað ikki meiri seyður vera í haganum enn at tað er nógv mikið av grasið.

Jan Thomsen sigur, at sjálvur leggur hann dent á, at tað skal vera so ríkiligt av grasið í haganum, at lombini venjast frá ærini so tíðliga sum gjørligt.

– Tað skal vera so mikið at grasið, at lombini lokkast at eta gras tíðliga, heldur enn at súgva ærina til út á heystið.

– Ærin skal hava nógv mikið av mjólk í fyrstuni, men longu á ólavsoyku, ella enn tá fyrr, skulu lombini verða lógst í grasið heldur enn at súgva ærina, í hvussu so er veðurlombini. Hinvegin súgva gimburlobini ærina heldur longur.

– Styttir lombini súgva ærina, betri er kjøtið, leggur hann afturat.

– Tað er ikki bara gott fyri kjøtið, tað er eisini betri fyri ærina, tí hon verður nógv betri fyri til árið eftir, tá ið hon ikki verður mergsogin til út á heystið.

Jan hevur bara ærnum í haganum kraftfóður frá mars til mai, umframt turt hoygg ella súrhoyggj, tá ið kavi er, men veðranir fáa bara gras í summarhálvuni.

Annars er ikki munur er á turrum hoyggi ella súrhoyggi.

– Men tað hevur stóran týdning, at grasið er sligið tíðliga, tí tá er fóðurvirðið nógv ferðir størri enn í grasið, sum verður sligið seint.

Fletta í lýkku

Men Jan Thomsen sigur, at skalt tú hava gott kjøt, skalt tú eisini vera sinnaður at taka ein vága.

Tað merkir, at tað er best at fletta hampiliga tíðliga ímeðan tað enn er lýkka í luftini, eini átta ella tíggju stig.

– Ein eldri gjármaður plagdi at siga, at vilt tú hava smakk, so mást tú hava maðk, sigur og Jan Thomsen skrivar undir upp á tað er ein ávísur sannleiki í hesum.

– Tá ið vit fletta ímeðan lýkka enn er í luftini, fáa vit gongd á ræsingina, sum er altavgerandi fyri at fáa smakk í kjøtið.

– Hinvegin svitast ikki, at flettir tú, tá ið tað er kalt í veðrinum, fært tú ikki maðk í kjøtið – men tú fært heldur ikki smakk í kjøtið, tí tað bráðtornar, uttan at ræsa fyrst, og tað er ræsingin, sum gevur smakkin.

Hann veit hann eisini av egnum royndum, tí hann

hevur onkuntið flett so seint, at kuldin er komin í luftina, og tað kjøtið smakkaði av púra ongum.

Jan Thomsen skivar krovini upp á gamlan máta – eisini tí at tað gevur eisini betri pláss í hjallinum.

Sjálvur hevur longu flett fitt av seyði, hóast tað er stutt útlíðið. Men so ansar hann eftir krovunum og fer í hjallin annanhvønn dag og tekur eftir krovunum við eini blásulampu, skuldi víggj verið komið í.

Jan Thomsen brúkar ikki modernaðar hentleikar í flettingini, men flettur upp á tann gamlan mátan.

– Eg haldi meg til tað gamla við at tumba, tað hevur riggað fint, so eg síggja onga orsök til at broyta tað og eg saltstroyi heldur ikki krovini, áðrenn tey verða hongd upp.

Sostatt brúkar Jan Thomsen ikki elektrískt spæl til at draga skinnið av.

– Tað havi eg ongar royndir av, men eg havi frætt, at er ikki altíð, tað fer so væl við krovinum. Tað er skjótt at tað loysnar ímillum kjøtið og feittið, og har hevur tað lyndi til at modna. Tað

er eisini skjótt at paða, tá ið spæl verður brúkt.

– Tann, sum hevur eitt gløgt eyga, sær alt fyri eitt um talan er um eitt gott krov, ella ikki, tí tað góða kjøtið hevur tær hvítu strípurnar eftir rygginum og síðurnar eru reyðar. Tey góðu krovini grønka eisini í hjallinum, sigur Jan Thomsen.

Beinanvegin í hjallin

Men skalt tú hava gott kjøt, krevur tað sjálvsagt eisini ein góðan hjall.

Sjálvur hava Jan og tey bygt ein hjall upp á gamlan máta við rimum í, upp og niður.

– Vit hava ikki flugunet í hjallinum og vit hava heilar nýggju millimetrar ímillum rimarnar, so tað er góður gjóstur í hjallinum. Hinvegin stendur ongin ætt beint á, so tað er ongantið stormur í honum.

Tað eru nógv, sum hava eina turkatrúgv upp á, at skal kjøtið verða gott, skulu krovini hanga við oljufýrið í kjallaranum í einar tveir, trýggjar dagar fyri at fáa gongd á ræsingina, áðrenn krovnið verður hongt í kjallin.

Tað brúka Jan Thomsen

og tey ikki, eisini tí at tey hava góðan hjall, og tað er høgligari at hongja krovini í hjallin alt fyri eitt – og tað riggar væl, leggur hann afturat.

Heilsufrøðiligu myndugleikarnir mæla eisini staðliga frá at lata kjøtið hanga í kjallarnum, tí tað økir um vandan fyri boutulismu, sum er beinleiðis livshættiligt at fáa í kjøtið.

Hinvegin ivast Jan Thomsen ikki í, at tað besta kjøtið er av seyði, sum liggur høgt.

– Tað besta kjøtið er av seyðinum, sum hevur gingið heilt uppi í hæddunum, eitt nú á Gráfelli, sum er 854 metrar høgt.

– Tað er valla heilt niðan og har hava vit 42-43 ær gangandi. Har er arktiskt veðurlag, tí miðalhitið er undir 10 stig teir heitastu mánaðirnar. Tað er ikki vanligi gras haruppi, men mest av mosa og øðrum vøkstri, og har er vídført, so tað er nokk at eta.

– Og tað gevur kjøtinum ein heilt serliga góðan smakk og tað var slíkum kjøti vit vunnu kjøtkappingina á Hotel Føroyum við, sigur Jan Thomsen.