



**Besta ráðið
eg kann geva
er at keypa
góðar rávørur.
Vit hava ofta
lyndi til at gera
ov nógv
mat, men
tað er meira
umráðandi at
gera góðan mat**

Ruben Busk



JÓLADØGURÐIN ER LÍKA NÓGV UM KENSLUR SUM MATIN

Kokkurin Ruben Busk vil ikki gersa alt ov nógva broytingar í jóladøgurðanum. Hann sigur, at tað hevur nógv at siga, at mann veit hvat mann fær á jólum og tað er gott, at mann leggur seg eftir, at døgurðin skal smakka sum tann hjá mammu ella ommu

SÓLVIT E. NOLSØ

Hvæt eru jól? Ein stórir opin spurningur, eg veit. Tað er heldur einki eintýðugt svar. Tað er høgtíðin tá vit minnst heimsins frelsara, siga mong. Tað er tíðin tá familjan fær hægstu raðfesting, siga mong onnur. Tað er tíðin tá mann hevur tíð til hugna og samfelag við onnur og kunna deila gávur við onnur.

Tað eru enn fleiri svar enn bert hesi, men eitt, ið ofta gongur aftur á jólum er matur. Matur verður etin í ovurmát á jólum og ofta eru fleiri savnaði um borðið og eta saman. Tað er ímyndin av jólahugna og samveru á jólum. At eta saman.

Helst so stórir partur av familju ella vinum sum gjørligt.

Matskráin hjá nógvum líkist eisini nógv. Dunna, gás ella ræst kjøk gongur aftur hjá sera nógvum, við nøkrum undantøkum, sjálvandi.

Halt fast í siðvenjum á jólum

Ruben Busk er kokkur og rekur Matsmiðjuna. Hann hevur nógv um at verða hesa tíðina, tá jólaborðhald eru hvørja viku frá seinni helvt av november og fram til jóla. Tá eg ringi til hansara og spyrji hvussu mann kann gera ein jóladøgurða eitt sindur øðrvísi, steðgar hann mær skjótt.

– Tú kann altíð gera døgurðar

meira spennandi, men jólaaftan skal døgurðin smakka sum tann hjá ommu, sigur Ruben Busk avgjörður.

Ruben Busk sigur, at jólini eru høgtíðin tá siðvenjan er í hásæti og tað er eingin orsök at broyta tað, tí kenslurnar, ið ein hevur um jóladøgurðan eru næstan líka umráðandi sum maturin sjálvur. Tað skal haldast fast í.

– Tú kann sjálvandi gera nakrar smáar broytingar. Eitt, ið leggur afturat smakkinum á til dømis dunnu er at smyra hana við appilsinsiroppi og fáa appilsinsmakki í dunnu, men ikki gera ov nógv av, sigur Ruben Busk.

Eitt annað, ið Ruben Busk mælir til, er at gera títt egna reyðkál, men

tað er ikki en løtt uppgáva. Tí er tað líka lætt at keypa tað vanliga reyðkáli og síðani koyra eitt sindur av dunnuveitti og gløggekstrakt í. Gløggekstrakt hevur kryddariir, ið vit vanliga brúka í einum jóladøgurða og gevur tí ein jólaligan smakk.

Keyp góðar rávørur

– Besta ráðið eg kann geva er at keypa góðar rávørur. Vit hava ofta lyndi til at gera ov nógvan mat, men tað er meira umráðandi at gera góðan mat, heldur enn ov nógvan, sigur Ruben Busk.

Ruben Busk sigur, at líka mikið um tú ger dunnu, gás ella ræst kjøt, legg teg eftir at keypa góðan mat. Eisini aðrar rávørur, ið tú etur við

døgurðanum. Tað kann verða eplir, røtur ella annað, legg teg eftir at keypa vistfrøðisliga góða rávøru. Tað leggur afturat smakkinum.

So tað stutta av tí langa er, at á jólum skal mann halda seg til siðvenjir tá tað kemur til matin?

– Ja, tað vil eg siga. Kanska kann eg líka leggja afturat, at maturin smakkar ofta betur tá hann er langtíðarstoktur heldur enn høgan hita í stutta tíð. Koyr inn við høgum hita í eina stutta tíð og lækka so hitan og lat hann standa í ovinum í eini fyra tímar við lágum hita. Maturin varðveitir smakkin, men gerst ikki turrur, sigur Ruben Busk.