

SKERPIKJØT

SOLEIÐIS FÆRT TÚ SKERPIKJØT AT SMAKKA VÆL

Eftir at hava gjørt royndir í fimm ár, hava tey á Búnaðarstovuni funnið uppskriftina upp á at fáa skerpikjöt at smakka væl – men uppskriftin er beint ímóti boðunum frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni

Áki Bertholdsen

Fyri at fáa tað besta skerpikjøtið, skal kjøtið verða hongt í eitt heitt rúm í eitt samdøgur, áðrenn tað verður hongt í hjallin at turka.

Tað er niðurstøðan av royndum, Búnaðarstovan hevur gjørt hesi seinastu fimm árin, við tí endamáli at kanna, hvussu farast skal fram fyri at fáa skerpikjöt at smakka væl.

Á Búnaðarstovuni eru tey fullgreidd yvir, at hetta er beint ímóti tilmælunum frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni, tí tey mæla til, at kjøtið skal hongjast í hjallin beint sum tað er flett.

Men Rólvur Djurhuus, ráðgevari á Búnaðarstovuni, sigur, at endamálið við Búnaðarstovuni er nettupp at gera royndir. Og hann vísir á, at í roynd og veru er tað ongantíð kannað, hvussu kjøt skal hagreiddast fyri at fáa tað at smakka, og tí hava tey eisini gjørt royndir á hesum øki.

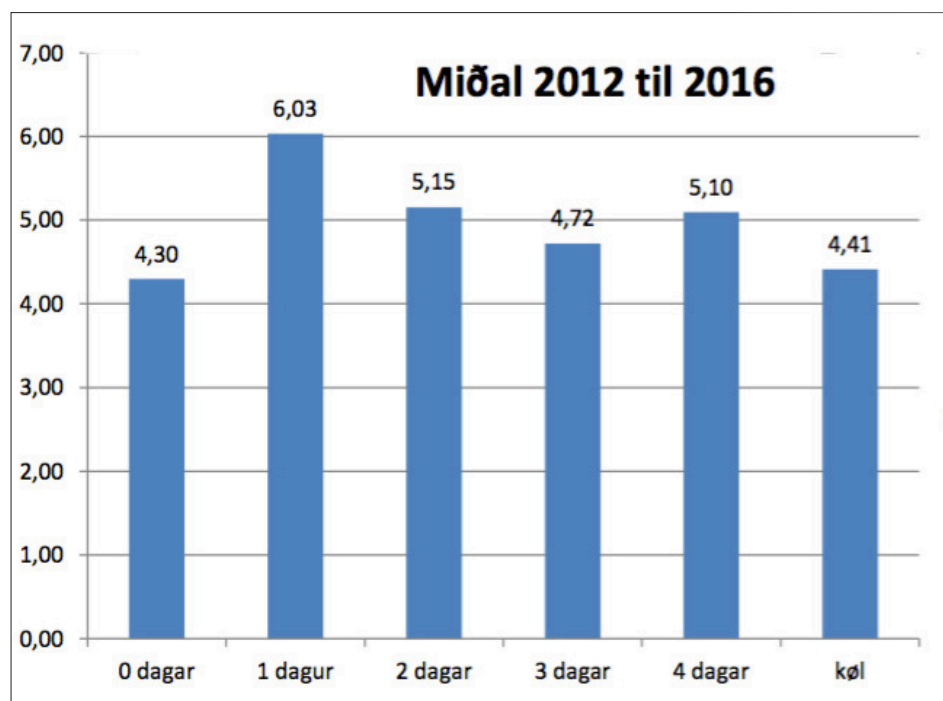
– Hetta er heldur ikki eitt tilmæli um at hagreidda kjøt upp á ein ávísan, men hetta er bara fyri at fáa eina vitan til vega, sum síðani kann brúkast í kjakinum framyvir, sigur hann.

Áhugavert páhald

Er tað nakað, sum má metast at vera tjóðarmatur føroyinga, má tað vera skerpikjöt.

Føroyingar hava etið skerpikjöt í øldir, men líka leingi, sum vit hava etið skerpikjöt, hava vit eisini kjakast um, hvussu tað er best at hagreidda kjøtið fyri fáa tað at smakkað væl.

– Undirtøkan fyri hesum forna mati er vaksandi millum fólk, og nógv verður gjørt burtur úr smakkinum, staðfesta tey á Búnaðar-



FYRST HEITT, SÍÐANI KALT

Hendan stabbamyndin vísir, at verður eitt krov hingt heitt, áðrenn tað verður hongt í hjallin, fer skerpikjøtið at smakka betri. Kjøt av krov, sum hevur hingið heitt í ein dag, smakkar best, men kjøt av krov, sum er hongt beint í hjallin eftir at tað er flett, smakkar ikki líka væl

stovuni.

Og meiningarnar um, hvussu kjøt skal hagreiddast fyri at fáa tað at smakka, eru næstan líka nógv, sum tað eru bøndur í Føroyum, og hvør hevur sín máta at hagreidda kjøtið upp á, sum tey trúgva fult og fast upp á, gevur tað besta úrslitið.

Á Búnaðarstovuni vísa tey á, at í nýggju Seyðabókini sigur Robert Joensen, at av royndum munnu føroyingar fáa gott og passaliga ræst skerpikjöt.

– Var kalt í veðrinum, lótu menn krovini hanga inni í roykstovuni eitt ella tvey samdøgur, eftir at flett var. Tí krov, sum tornar í kulda, fær ongan smakk, tað ræstnar ikki, skrivar fólkalívsfrøðingurin úr Klaksvík.

Á Búnaðarstovuni settu tey sær fyri nøkrum árum síðani at kanna hetta páhaldið hjá Roberti Joensen.

– Hetta er eitt áhugavert upphald, men okkum vitandi eru ongar nágreiniligar royndir gjørdar fyri at eftirkanna, hvussu álítandi henda gamla vitanin er, sigur Rólvur Djurhuus.

Hann vísir á, at hesi fimm árin, royndin hevur vart, geva eina mynd av, hvussu tað besta úrslitið fæst, men at ætlanin er at halda fram við royndunum í nøkur ár afturat.

Tólv krov av veðurlambi

Hann sigur, at fyri at gera royndirnar brúktu tey krovini av 12 veðurlombum. Tey vóru øll flett sama dag og

tey vígaðu ímillum 28 og 32 pund.

Tá ið tey vóru flett, vórðu tvey av krovunum beinanvegin hongd í eitt kølirúm har tað vóru fimm hitastig, og har hingu tey í eina lítla viku, áðrenn tey vórðu hongd í hjallin.

Samstundis vórðu tvey onnur krov hongd í hjallin beinanvegin.

Øll hini krovini vórðu hongd upp inni í 14 hitastigum, áðrenn tey vórðu hongd í hjallin.

Síðani vórðu tvey krov hongd í hjallin um dagin, soleiðis at tvey krov vórðu hongd í hjallin, eftir at tey fyrst høvdu hingið inni í ein dag, tvey krov vórðu hongd í hjallin eftir at tey høvdu hingið inni í tveir dagar, og so framvegis, til øll krovini

vóru komin upp at hanga í hjallinum.

Bøgir og tjógv vórðu skorin burtur úr so hvørt og vórðu hongd at turka

Frá í desember til í juni vórðu átta smakkiroyndir gjørdar av kjøtinum, fyra smakkiroyndir av bógv og fyra av tjógv.

Eitt lið av dómurum dømdu smakin á kjøtinum og góvu tí stig frá 0 til 10, har 0 var tað vánaligasta kjøtið og 10 var tað besta kjøtið.

Rólvur Djurhuus sigur, at sum heild hava dómarnir verið teir somu ár um ár og talan er um púra vanlig fólk, eini 10 í tali, ið bara skuldu siga sína hugsan um kjøtið og geva tí stig hareftir.

Best at hanga inni fyrst

Og úrslitið vísir, at kjøtið, sum hekk inni í 14 stigum í ein dag, áðrenn tað varð hongt í hjallin, fekk tað besta skoðsmálið frá dómurum, tí tað fekk 6,03 stig av teimum 10 stigunum, sum var tað besta skoðsmálið.

Tað sæst eisini á stabbamyndini, sum vísir úrslitið av smakkiroyndunum.

Hinvegin fekk kjøtið, sum varð hongt í hjallin, beint sum tað varð flett, tað vánaligasta skoðsmálið, tí tað fekk bara 4,3 stig og kjøtið sum varð hongt í kølirúm, áðrenn tað varð hongt upp, fekk næstvánaligasta skoðsmálið, tí tað fekk 4,41 stig.

Sum heild fekk kjøtið, sum hekk inni í 14 stigum áðrenn tað varð hongt í hjallin, betri skoðsmál frá teimum 10 dómurum, enn kjøtið fekk, ið varð hagreitt eftir forskriftunum hjá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni, staðfestir Rólvur Djurhuus.

Beint ímóti

Úrslitið, Búnaðarstovan er komin til, er beint ímóti teimum heilsufakligu tilmælunum frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni

– Tá ið vit hava tosað um, hvussu kjøt skal hagreiddast fyri at fáa smakk í, hevur hvør havt sín máta, men í roynd og veru eru vit farin fram í blindum, tí ongar royndir eru gjørdar á hesum øki, sigur Rólvur Djurhuus.

Og nettupp tað er endamálið við hesum royndunum, og endamálið er sostatt ikki at ganga ímóti tilmælinum frá heilsufrøðiligu Starvsstovuni.

Hetta er ikki ein roynd hjá Búnaðarstovuni at fáa fólk at gera ímóti tilmælunum frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni, men at hetta var ein roynd við tí endamáli at vita um hald er í páhaldinum um, at kjøt, sum hongur inni, áðrenn tað verður hongt í hjallin smakkar betur enn

