



Tavan kryddaði brisling, kom Ólavur Sjørðarberg inn á gólvið í Tavuni. Hann gjørdist hugtikin av svenska kryddinum og gjørdi av at royna hetta við grindalikkum, sum hann hevði skorið. Likkjurnar vórðu marineraðar í kryddi og hongdar upp at turka.

Johan Mortensen sigur, at á flokksmannadegnum leygardagin var hetta gastronomiska íkastið, sum kryddaðar og turkaðar grindalikkjur eru, roynt og fólk, sum vóru í Hattarvík henda dagin, lótu væl at smakkinum.

- Turra grindin smakkaði væl og hevði fingið ein heldur bleytari konsistens. Likkjurnar vóru skornar í sera tunnar grindabitar og lagdar oman á rósulbløð av rósuni, Rosa Ragusa, sum smakkar sera væl og sum nú stendur í blóma kring landið. Aftur við turra og kryddaða grindabitanum var eisini ein lítil spikbiti og eplabiti.

Summarrættur

Johan Mortensen sigur, at



bæði føroyingar og útlendingar, sum vóru í Hattarvík henda dagin, dámdu væl "rösu-grindina", sum hann rópar hana.

- Tað er slett ikki óvist, at hetta ikki kann gerast ein summarrættur, sum vit fara

at siggja meira til í framtíðini, sigur íverksetin sum heldur, at tað verða slíkar øðrvísi og fantastiskar stevnur sum flokksmannadagurin í Hattarvík, sum fara at mennast í Føroyum í framtíðini.

