



Veðrið avgerð, hvussu leingi krovini hanga at ræsa hjá Petur Karl av Rana, bónda í Trongisvági. Vanliga millum fjóra og sjey vikur

Selur til Poul Michelsen

Bóndin sker alt sundur, áðrenn tað verður selt víðari.

– Eg selji tað mesta til Poul Michelsen Heilsølu. Teir selja tað so víðari til kundar. Eg havi eisini nakrar privatar kundar, sum eg havi havt í nógv ár. Nakað fer eisini livandi til Krás, sum teir fletta í Hósvík, sigur Petur Karl av Rana.

Miðalvekt á 30 pund

Miðalvektin hjá Petur Karl av Rana er um 30 pund. Hann selur krovini, ið eru frá 25 pund og uppeftir. Um tað er okkurt minni, brúkar hann tað sjálvur, ella setur hann tað við í eitt ár.

Hann hevur eisini nakað, ið hann letur hanga til tað er turt, og nýtir tað sum skerpiðkjøt.

– Eg havi nakrar kundar, ið ynskja at fáa skerpiðkjøt, og so brúki eg eisini nakað privat, sigur Petur Karl av Rana.

Festijørð og ognarseyður

Petur Karl av Rana hevur eitt festi í Øravík, sum verður kallað Uppi í Haga. Hann hevur eisini ognarseyð í hesum høgum í Trongisvági: Hvannhagi, Botni, Hvammhagi, Ranghagi, Líðarhagi og Húsgarðshagi. Tá ið talan er um ogn, so eru eisini fleiri aðrir eigarar.

– Eg havi bæði seyð, ið gongur framvið bøgørðum, men eg havi eisini nógv, ið gongur í brattlendi og nakað av skoraseyði. Sumt av tí gongur høgt annað lágt, sigur Petur Karl av Rana.

90 – 100 krónur fyri kilo

Hann selur kjøtið víðari, og vanliga er prísurin um 90-100 krónur fyri kilo. Tað er umleið sami prísur á feskum.

– Eg havi altíð fingið góðar viðmerkingar frá kundunum um smakkin á kjøtinum, sigur Petur Karl av Rana.

Brúkar í stóran mun føroyska rávøru

– EG ROYNI AT BRÚKA FØROYSKA RÁVØRU. BÆÐI RÆST KJØT, LAKS, RABARBUR, KOLABRI, JÁKUPSSKEL, SALT FISK OG ANNAÐ, SIGUR RUBEN BUSK, IÐ SELUR RÆSTKJØTABURGARAN OG HEVUR MATSMÍÐJUNA HJÁ RUBEN

Frants Jensen

Tað var í juli í fjør, at ræstkjøtaburgarin gjørdist kendur. Maðurin aftanfyrir er Ruben Rusk í Hósvík.

– Eg royni at nýta siðbundna føroyska rávøru. Føroyingar halda, at tað er stuttligt at njóta ræsta kjøtið á ein annan hátt, sigur Ruben Rusk.

Hann er ein, ið roynir at fáa fatur á stórum parti av tí føroyska ræsta kjøtinum og keypir frá heilsølum og bóndum kring landið.

– Ræsta kjøtið smakkar eitt sindur ymiskt í mun til hvørjum bónda, kjøtið er frá. Tí er tað ikki sami smakkur hvørja ferð. Men tað haldi eg eisini vera ein sjarmi við tí, sigur Ruben Busk.

Hann vísir á, at nakrar ferðir verður kjøtið blandað eitt sindur, so at ov stórir munur ikki skal vera á smakkinum.

– Eg seti sum krav, at ræsta kjøtið skal hava góðkenning frá Heilsufrøðiligu starvsstovuni. Sum heild eri eg væl nøgdur við góðskuna. Vit keypa aftur frá teimum, sigur Ruben Busk.

Hann vísir tó at, at ræsta kjøtið er dýrt, og tí er ræstkjøtaburgarin ikki so bíligur at keypa.

Nógvar føroyskar rávørur

Ruben koyrir ikki bara runt við street food vogninum og selur kring landið. Hann hevur eisini Matsmiðjuna hjá Ruben, sum skipar fyri og ger mat til veitslur kring landið, og so er hann eisini í gongd við nýggjari buffématstovu í Havn.

– Tað er sera ymiskt, hvønn mat fólk bíleggja til veitsluna. Men eg royni at nýta so nógva føroyska rávøru sum gjørligt, og eg havi samband við nógvar veitara, sigur Ruben Busk.

Hann nýtir millum annað føroyska kolabri, laks frá Hiddenfjord, føroyskar rabarbur, føroyskar mjólkavørur, fiskavørur frá Sjógæti, saltfisk frá Vaðhorn, Jákupsskel frá virkinum á Oyri og nógva aðra føroysku vøru.

– Eg leggi dent á at fáa góða góðska, og eg havi nógvar veitarar kring landið, sum lata eitt ella annað. Eg kundi eisini hugsað mær at nýtt meira føroyskt fekst kjøt, men tá er íslenskt kjøt ofta bíligari, og tað velur kundin ofta, sigur Ruben Busk.

Hann nýtir eisini nógva útlendsk rávøru.



Ruben Busk