



Føroyskt kjøt og forlornar tenn hóska ikki saman

Tað er ikki ofta, at ein undan eini veitslu ikki loyvur fólki at roykja, drekka kaffi, eta pínutablettum og smyrja seg við luktilsi. Og skal ein til fulnar merkja fastleikan í kjøti, er neyvan heppið at hava forlornu tennirnar við til smakkitiltakið á Hotel Føroyum í annaðkvøld

FM Í KJØTI

Snorri Brend
snorri@sosialurin.fo

Fyrireikararnir av einum serstøkum føroyskum tiltaki á Hotel Føroyum hava kortini verið noyddir til tað. Til hetta tiltakið er nevniliga neyðugt at allir smakkisansirnir virka optimalt, áðrenn teir fara í holt við at eta og smakka føroyskt kjøt.

Hotellið hevur sett sær fyri at vísa á, hvussu gott tað føroyska kjøtið smakkar, hvussu ræsingin er, og somuleiðishvussu ymiskt tað kann smakkað, alt eftir hvagani í landinum tað kemur.

Eitt slíkt høvi við smakkiroyndum av turrium kjøti var ikki nakað, sum Hotel Føroyar skuldi lýsa leingi við, hóast kostnaðurin lá nakað omanfyri 500 kr. Eftir stuttari tíð vóru øll atgongumerkini rivin burtur, og tí er útselt til tiltakið sum verður fríggjakvøldið.

– Fleiri fólk hava ringt til mín hesar seinastu dagar, og eisini í morgun fyri at sleppa til tilakið. Men har er einki pláss eftir. Øll atgongumerkini eru farin, sigur Jóhannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum við Sosialin.

Til hesa veitsluna verður

bæði álvari og gaman á skránni til smakkiroyndirnar og tað stóra kalda seyðaborðið. Og tí er alt sum bendir á, at allir luttakararnir fáa eitt gott kvøld saman.

Ymisk støð – ymiskt kjøt

Hetta serføroyska kjøtttiltakið er eitt gott høvið hjá føroyskum bøndrum at vísa fram, hvat kann gerast burtur úr kjøti. Møguleiki er somuleiðis at vísa á rættir, sum eru serstakir fyri eitt einstakt pláss.

Við til kappingina eru sjey bóndur, sum koma úr sera ymiskum støðum kring alt Føroyar.

Til tað kalda borðið fer m.a. Karl Heri Joensen úr Klaksvík at vísa fram skinsakjøtpylsu, roykta kjøtpylsu og ræstkjøtslytu, og Eddie Lauritsen úr Mykinesi fer at vísa fram kjøtpylsu, rullupylsu og slambur. Róin Schrøder úr Hvalba fer at vísa fram livurdeiggj, sperðil, kjøtpylsu og rullupylsu.

Hinir luttakarnir bóndurnir eru Olaf í Garði av Eiði, Júst Rubeksen úr Havn, Páll Dalsgarð úr Skálavík og Lars Gunnar Dahl-Olsen úr Saksun. Teir fara helst eisini at borðreiða við onkrum serstakum úr teirra bygd.

Umframt smakkiroyndir verður eisini undirhald við borðhaldið. Borðstjóri verður Rasmus Magnussen, meðan Finnur Hansen fer at spæla klaver. Undir borðhaldinum fer Jóan Pauli Joensen at greiða frá um føroyska matmentan, og at enda verður so úrslitið av smakkiroyndunum lagt fram.

Ræst og turt

Smakkiroyndirnar verða býttar upp í tvey: Borðhaldið byrjar við smakking,



Føroyskt kjøt er gott – og ymiskt. Høvuðstænarin á Hotel Føroyum, Virgar Enghamar vísir fram trý av kjøgvunum, sum skulu til metingar fríggjakvøldið

Mynd: Jens Kristian Vang

ræstleika, fastleika, lit, lukt og annað.

Annars verður tað Laila S. Jacobsen frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni, sum fer at standa fyri smakkiroyndunum, soleiðis at tær lúka neyðugu krøvini til eina slíka kapping.

Um kvøldið verða tað so gestirnir sum fáa høvið at siga sína hugsan um føroyska kjøtið.

har allir gestirnir fáa ein borðisk við sjey stykkjum av turrium kjøti.

Eftir at hava smakkað hetta skulu allir gestirnir útfylla ein lepa, har tey skriva trý tey bestu stykkini. Síðani verður talt saman, og trý tey bestu tjógvini verða útnevnd seinni um kvøldið.

Frammanundan hesum serstaka kvøldinum hevur ein bólkur av serfrøðingum, saman við teimum sjey bóndrunum gjørt eitt smakkiskema, eins og teir hava smakkað kjøtið.

Í hesum serfrøðingabólkinum sita hesir: Jóan Pauli Joensen, professari; Pál Weihe, granskari; Helgi í Brekkunum, seyðamaður; Jákup Ziskason, lærari á Kókkaskúlanum; Jørgen Jørgensen, slaktari í Miklagarði; Sonni Frederiksen, solumaður hjá Poul Hansen og Gunnur Fossdal, høvuðskokkur á Hotel Føroyum.

Hesir fara fyrrapartin og seinnapartin at smakka tað turra og tað ræsta kjøtið, har teir serliga fara at hyggja eftir og definera

Vikumenu

Førættur

Eksotisk rækjublanding, borðreidd á ananas, við karrydressing og lime

Høvuðsrættur

Steak av oksahýruggi, borðreidd við tomat Bearnaise og grillaðum asparges

Dessert

Græskar terta við kanel ísi, ribs coulis og frískari frukt

**Høvuðsrættur Kr. 158,-
2 rættir Kr. 218,-
3 rættir Kr. 268,-**



MERLOT

MAGNUS HEINASONARGØTA 20
BORDBÍLEGGING Á TEL 31 11 21