

Forkunnug jólamatarskrá

Rio Bravo í miðbýnum í Havn gongur nýggjar leiðir nú um jóltíðir við at hava eina sermerkta jólamatarskrá

JÓLAMATUR

Lív Højsted Horsdal
liv@zenit.fo

Um farið verður oman á hugnaligu matstovuna Rio Bravo í miðbýnum í Havn um jólini, hevur jólaborðið nógv at bjóða - bæði til tey kræsnu og minni kræsnu. Á jólamatarkortinum kunnu vit velja ímillum tvær jólabuffet'ir við m. a. dunnu, gläseraðari skinku, rómaeplum, mandlurísi o.ø. - alt matur, vit føroyingar vanligu sameina við jólini. Men hevði tað ikki onkuntíð verið spennandi at roynt hetta nakað øðrvísi? Jú, um vit ynskja at royna jólamat á annan hátt enn vanligt, kunnu vit bert líta longur niður eftir jólamatarkortinum á Rio Bravo. Har rakar eygað við eina serliga jólamatarskrá, ið kokkurin Ansgar Nolsøe nevnr hana.

Sermerkti jólamaturin

Forrætturin er stoktur turrur fiskur, lagdur í hvítleykslaka. Fiskurin verður borðreiddur á botni av salati, vent í sherryedikki, og aftur við fiskinum er rækjupasta. Hetta pastað er í hesum føri ikki sum vanligt pasta ella spagetti, sum vit kenna tað, men heldur grýnut. Harumframt verður borðreitt við súrrómadressingi og sólturkaðum tomatum.

Døgurðin er samansettur av væl hongdum ræstum kjöti í kryddurtalaka og innbakað í smørdeiggi, epla'fondant', ið eru epli braserað í ovni, og brúnari spanskari sós, kallað "Lams Espagnol", ið er klassiskt spanskt heiti fyri sós. Lambskjötið, ið er føroyskt og hevur hingið í einum føroyskum hjalli í Húsavík, verður borðreitt við portvínslambraðum skógarsoppum og grillaðum rótum.

Kostnaðurin fyri hesar

báðar sermerktu rættirnar er 275 kr. Og fyri 50 kr afturat ber til at fáa valfrítt omaná frá vanligu matarkortinum.

Rættiligt krás

Nógvu viðskiftafólkini, ið hava roynt forkunnuga matin, hava verið jaliga ovfarin og fara væl nøgd frá borði. - Gomul sum ung. Øll rósa matinum, og eingin er komin við neiligari viðmerking enn. Og sama kvöldið, sum Sosialurin var á vitjan á Rio Bravo, høvdu tólv gestir bílagt júst hesa matarskrána við so sermerktum føroyskum mati.

Kokkurin

Tá Sosialurin kom á gátt í nössliga køkinum á Rio Bravo, var kokkurin Ansgar Nolsøe júst í ferð við at gera matin til allar gestirnar, ið skuldu koma hetta friggjakvöldið. Ansgar hevði nógv jørn í eldinum í senn, men hóast hann var í støðugari gongd við at gera til, beyð hann mær vælkomnari og gav sær góðar stundir at prátta við meg.

Ansgar heldur, at um ein ynskir at bróta upp úr nýggjum, má tað gerast fullkomiliga øðrvísi enn tað vanligu: "Og hví ikki nýta føroyskan mat til at fara nýggjar leiðir við? Jugoslavlar eta ræstan fisk stoktan í hvítleyki á jolum, so hví kunnu vit ikki bara eta innbakað ræst kjöt? Tað, at vit ikki einans duga at gera búffar á Rio Bravo, ynskja vit at gera føroyingar varugar við. - Og vit hava eisini fingið góða undirtøku."

Nógvar royndir

Ansgar hevur saman við leiðsluni á Rio Bravo roynt nógvar ymiskar samansettingar av mati fyri at koma fram til júst hesar uppskriftir og sermerktu samansettingar. Og áðrenn Rio



Forrætturin er stoktur turrur fiskur, lagdur í hvítleykslaka. Fiskurin verður borðreiddur á botni av salati, vent í sherryedikki, og aftur við fiskinum er rækjupasta



Døgurðin er samansettur av væl hongdum ræstum kjöti í kryddurtalaka og innbakað í smørdeiggi, epla'fondant', ið eru epli braserað í ovni, og brúnari spanskari sós, kallað "Lams Espagnol", ið er klassiskt spanskt heiti fyri sós

Bravo setti rættin á skrána fyrstu ferð, høvdu teyongan varhuga, hvussu fólk fóru at taka matin til sín: "Vit royndu rættin seinastu

jól, og úrslitið varð, at øll tóku væl undir við rættinum. - Tiskil valdu vit at koyra henda forkunnuga rættin á jólamatarskrána

hjá okkum í ár", sigur Ansgar.

Einki ovsagt

Burtursæð frá matinum og lítla nøgd av jólaprýði ger Rio Bravo ikki ov nógv av um jólini. Matstovan vil fegin hava tað soleiðis, at