



Teir vóru á fjalli hendan dagin í Hattarvík

Afturhald og Nýhugsan

Fjöllini verða gingin í hesum døgum og hvør maður og kona (og børnini) rokast við slakt og haggreiðing. Enn fletta fólk heima í kjallarinum hvør sær. Er hetta góður siður, ið vit eiga at halda fast um ella skula vit lata sláturvirki uppgávuna upp í hendi í framtíðina?

Eingin ivingur um at nógv mentanar- og familju-virði eru í hesum at fletta sín egna seyð, fáa hann til høldar, gera rul-lipylsu, kjøtpylsu og skinsakjöt og ræsa og turka. Her liggur so ein stór ábyrgd hjá eldru ættarliðunum at læra frá sær og hjá yngri ættarliðunum at geva hesum ans í øllum meldrinum av tilboðum, ið ungdóminum í dag annars stendur í boði. Tað verður tosað so nógv um rein-føri og matvøru-elvdar sjúkur, at her eiga vit at vera varin. At haggreiða seyð skal takast í álvara. Eitt nú er botulisma ikki at spæla við.

Og so er tað spurningurin um at ræsa og turka gott kjöt. Tað er næstan vísendaligt mál hvussu hetta verður gjørt skilabest at fáa fram hin besta luktin, smakkin og útsjónina. Ótrúliga nógvir variablar eru, ið kunna ávirka endaliga úrslitið. Vit kenna kanningarnar og sensorisku smakkingarnar hjá Helga í Brekkunum fyri nøkrum árum síðani. Hvussu ræst, rotið ella súrt eigur kjötið at lukta? Hvussu ræst, treyst, súrt ella søtt eigur at smakka? Og hvussu reytt, brúnt, blátt ella drivið eigur at sjá? Og hvussu

við fastleikanum?

Hugsi sjálvur at veðurlagið og hjallurin hava størri týðningin. Also ein jøvn búning í kontrolleraðum umhvørvi. Men eru enn ókendir variablar, ið ávirka endaliga úrslitið av kjötinum? Kanska eru pinku-verurnar, mikroorganismurnar, ið fremja ræsingina ymiskar kring oyggjarnar? Kanska fremja summir hjallar betri enn aðrir tær "góðu" mikroorganismurnar? Hvi skuldi ikki her verið ein øko-skipan eins og í øllum øðrum lívfrøðiligum umhvørvi, har javnvágin kann flyta seg? Men kanska skula vit als ikki stremba eftir at einsrætta ein smakk í Føroyum, ið skal eitast at vera hin besti. Tað hugsi eg ongantið vit vera samd um allíkavæl. Men skilagott er at fáa vitan um hvat ymsu variablarnir hava at týða. So kunna vit tilvitaði gera eitt val í haggreiðing okkara. Og ongantið betur um slíkt verður kannað og dokumenterað í bók øllum at gagni. So kanska vit einaferð fáa eina uppruna/løggildings-skipan fyri matvøru úr ymsu økjum í Føroyum, eins og vit kenna í Fraklandi, Italia og Spania (AOC, DOC osfr.).

Kanska vit eisini fara at útflyta lambskjöt. Í smáum nøgdum, men foredlað til sjáldsom og serstøk vøra. Italiumenn hava sína "culatello", ið er turkað og visnað skinka. Hon verður seld fyri meira enn kr. 1.000 fyri kg til milliðningar um allan heim. Hugsi, at vit væl kundi

latið 10 prosent av lambskjötinum farið til útflutnings uttan at nakar fór at vera skerpikjöt fyri uttan á ólavsøku.

Og so er tað øll handa skomin við seyðaskinnini. Nógv sum talar fyri, at skilagott er at fáa meira skipaði viðurskifti við sláturhús, ið hava heilsuváttan. So fer kanska eisini at bera til at spjaða slaktið til fleiri mánaðir um árið.

At virða tey sum lögdu lunnar undir okkara matmentan og samstundis framhaldandi vera framsøkin er ein spurningur um afturhald og nýhugsan. Tað er ein spurningur um javnvág og duga at varðveita tað av tí gamla, ið er vert at halda fast um og so ikki ræðast at menna og dagføra matmentanina til okkara tíð, ið er eyðkend við vitan og tækni.

Vinummmælið og Uppskriftin í dag umrøður nýhugsan við ávíkavist skrúvilokinum og alternativ øl-sløg afturvið ræsta kjötinum.

Í Matummælinum og Bókaummælinum standa vit borg um ávíkavist siðbundnu ræst-kjötaveitsluni og siðbundnu matgerðarbókini Matur og Matgerð.



Mortan í Hamrabýggi

Mortan í Hamrabýggi