

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Ræstkjötaveitsla



Johan Mortensen sigur her frá ræstkjötaveitsluni á Viðareiði seinasta leygardag

Spyrt tú ein Føroying hvat honum dámar best so er svarið sum oftast “ræst kjöt”. Ræst kjöt er ein stórir partur av føroyska samleikanum. Angin av tí fyrsta ræsta kjötinum boðar frá, at nú er heystið komið. Eplini og røturnar eru komin til høldar og nú koma veitslurnar, samkomurnar, jólaborðhaldini og ikki minst hugnin heima har tú gleðist við tínum kær um tær góðu rávørur sum hetta land hevur fingið frá Skaparans hond.

Leygarkvøldið 18. oktober skipaði Hotel Norð á Viðareiði fyri ræstkjötaveitslu. Longu 3. september høvdu teir flett 16 lomb sum høvdu gingið í Ónagerðshaganum. Hotel Norð er sera vælegnað til slík tiltøk. Borðini í hugnaligu veitsluhøllini vóru innbjóðandi og starvsfólkini vóru sera fryntilg og fyrikomandi. Hotellið hevur

eina góða barr, sum hevði verið hugnaligari um nøkur livandi ljós vóru á borðinum, eitt sindur skýmligari. Barrvørðarnir og starvsfólkini vóru í snotiligum búnum sum gevur eitt “professionelt” inntrykk. Kvøldið byrjaði við einum vælkomstdrykki frá Føroya Bjór. Hesin var ein Sct. Brigid Blond, tvs. ein yvirgeraður hveitiølur. Hann var blandaður við Sisu sodavatni og var frískligur, men skilji ikki hví man skal blanda øl við sodavatn?

Veitslan var sett at byrja kl. 19 og alt var tilreiðar, men føroyingum líkt koma fólk seint so klokkan nærkaðist 20 áðrenn boðið var til borðs! Fyrireikarnir høvdu væntað eini 200 fólk, men komu ikki meira enn gott 100. Spell tí slíkt kvøld krevur nógva fyrireiking.

So byrjaði borðhaldið og lagt var fyri við eina sera vælsmakandi ræstari súpan við gularótum “al dente”, káli og lítlum sellaribitum. Breyð var boðið til súpanina, men eg vildi heldur havt rís í.

Ein snapsur “on the house” var

boðin og so kom ræsta kjötið á borðið. Hetta vóru stór og góð stykkir sum smakkaðu ótrúliga væl og vóru tilpass røst. Tað er altíð ein stór løta at smakka tað fyrsta ræsta kjötið, - ein gleðist. Afturvið vóru fæst og góð eplir av Viðareiði og gularøtur. Kjötið var boðið tvær reisir og ivaleyst var til. Til dessert var ein vælsmakandi heimagjörður vanillúsir við jarðberjasaft og so kaffi.

Serveringin gekk skjótt og væl. Vatn var á borðinum, ein ølur kostaði kr. 25 og ein einkultur snapsur tað sama og eru hetta sámuligir prísir. Ein sera vælupplagdur Jákup Weyhe stóð fyri skemtinum og har vóru nógvar finar; eg visti ikki at brandmenn nú taka sína útbúgving í stigum! Kim Hansen spældi afturvið góða felagssanginum og endaði kvøldið so við dansi. Tað vóru rættiliga nóg av bygðarfólk í veitsluni. Tað er ongin ivi um at slík tiltøk úti á bygð sum henda óføra ræstkjötaveitslan og líknandi tiltøk, lundaveitslur, fiskaveitslur, jólaborðhald osfr. kunnu fáa fólk

í miðstaðarøkinum at fara til hesi tiltøk, tí at tað er so mikið forkunnugt.

Samanumtikið var kvøldið sera væleydnað og stuttligt og vóru tær kr. 500 fyri kuvertin væl givnar út.

Jógvan Heinesen, stjóri og eigari av Hotel Norð á Viðareiði, sigur at næst á skránni eru jólaborðhaldini og eru hesi sera væl vitjaði. Hann segði at hotellið hevur rættiliga nóg skeiðvirksemi í vetrarhálvuni. Hann fýltist á, at ferðafólkatalið í Føroyum er minkandi – serliga ringur var juni mánaði. Hotel Norð er kent fyri sínar lundar, men í ár fekk hotellið bert 300 lundar og verða tey noydd at innflyta úr Íslandi fyri at nøkta eftirspurningin. Jógvan Heinesen vónar at nýggj berghol verða gjørd í oynni, hetta vil hava sera stóran týdning fyri økið.

Johan Mortensen

Mortan í Hamrabyrgi ummælir mat úr føroysku matvøruhandlunum. Skoðsmálini eru latin í mun til góðsku.