

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



Ræsta kjøtið

Kendi vinnulívsmaðurin og gourmandurin, Johan Mortensen, hugleiðir her um ræsta kjøtið hjá okkum og hvat man rigga afturvið av alternativum til vanliga ljósa pilsnaran. Siðbundnu matsiðirnir hjá okkum kunna vit vera errin og fegnast um, men vit eiga ikki at ræðast nýhugsan.

Tá ið tosað verður um hvat skal drekkast afturvið røstum kjøti eru tað tey allarflestu sum halda, at ein snapsur og ein pilsnari er hóskandi. Soleiðis hevur verið í mong ár og riggar hetta rímuliga væl afturvið. Mær tykist, at vit eru rættiliga siðbundin á hesum øki. Ein skal ikki vera bangin fyri at nýta nakað nýtt afturvið røstum kjøti og hugsi eg serliga um meira tungar, myrkar øl sum

t.d. Dark Lager frá Jacobsen (Carlsberg), sum er nakað av tí besta ølinum afturvið røstum kjøti. Tyngdin í ølinum supplerar ræsta smakkin nógv meira enn ein lættur pilsnari. Eitt rúgvusmikið reyðvín, argentínskt t.d., er eisini góð kombinatióin við tí ræsta. Eisini ber til at drekka eitt glas av sjerri, turt Oloroso t.d. afturvið einum røstum ryggi. So lægið og kanska óføroyskt tað tykist, so er turt myrkt sjerri og ræst kjøt eitt otrúligt smakk upplivisi. Tey sum skipa fyri veitslum, borðhaldum osfr. eiga at kunna seg um hvørji øl- og vín-sløg eru hóskandi til føroyskar rættir og hava hesi á menu-kortinum – hetta gevur vælnøgdar gestir. Gestirnir eiga at hava ein valmøguleika um hvat tey vilja nýta. Allir føroyingar hava góð og hugnalig minnir knytt afturat ræsta kjøtinum. At tað ikki longur verður roykt alment er eitt vælsignisi, men ikki er tað frítt,

at ein saknar roykin úr einari góðari sigar saman við ræsta kjøtrokinum. Ein hevur barn-dómsminnir heima hjá ommu og abba har menn tóku kortini í hond og styttu sær stundir omaná góða ræsta døgurðan við einum sjavsi hvør við einari Havana-sigar og einum glasi av konjakki og har roykurin av røstum kjøti, sigarum og konjakki gingu upp í eina hægri eind av vælveru.



Johan Mortensen



Kokkar og kokkalærlingar í Føroyum umframt útlendskir stjørnu-kokkar skapa og hugleiða um uppskriftir.