



Mynd: Nordlýsið

Tað ræsta

Tað ræsta er ein serligur og eyðkendur partur av føroyska køkinum. Tað ræsta er ein hornasteinur í føroyskari gastronomi kunna vit siga. Nú líður á heystið, fara vit føroyingar at gleða okkum til ein ræstan bita, tí um fáar vikur eru rivini passalig, og hvat er sum eitt ræst riv. Tað er ein serlig verð, sum opnar seg av nýggjum á hvørjum ári. Fyri ikki at tala um tað ræsta kjøtið og súpanina. Ella ein stoktan bógv, sum er akkurat passaliga ræstur.

At hanga upp at turka og at salta hava hjá okkum verið mátnir at goyma mat. Saltið hevur dripið mikroverurnar, sum fáa matin at rotna, og tí helt maturin sær í salti. Um vit fáa vatnið at seta úr matinum, veri tað seg fiskur ella kjøt, tálmar tað vøksturin av bakterium,

og maturin heldur sær. Um ræsingin skal ganga væl, og maturin smakka væl, er neyðugt at finna eina javnvág millum avvatning (dehydrering) og rot (cadaverositas). Vit føroyingar vita væl av royndum, at er turkingin ov bráð, ja so kemur ov lítil smakur í kjøtið, og er turkingin ov seinfør, so er vandi fyri roti. Tað er her ímillum tann delikata javnvágin er at finna. Kynstrið at fáa gott ræst kjøt ella ræstan fisk er at finna í tí rætta umhvørvinum.

Tað rætta umhvørvið til at framleiðan ræstan ella turran mat kenna tey væl í øðrum londum. Hugsu bert hvussu nágreinilig tey fara fram, sum framleiða ostar, t.d. Gorgonzola ella Roquefort, ella tey sum framleiða turkaða skinku, t.d. Prosciutto di Parma. Her verður onki latið

til tilvildina. Manngongdir vera fylgdar út í æsir til tess at tryggja, at úrslitið er tað sama ár eftir ár.

Her hjá okkum er tað so ymist, hvussu líkindini eru at hanga upp at turka. Viðhvørt er tað rotveður og við hvørt er tað so kalt, at smakur ikki kemur í. Hetta tykist mær stórt spell – at góðskan av okkara ræsta kjøti og fiski skal vera, sum vindurin blæsir. Matfrøðiliga vita vit væl, hvat skal til fyri at fáa ávisan smakk og góðsku. Tað eru umhvørvisviðurskipti, so sum hiti, vatninnihald og saltinnihald í luftini og so luftferðin, sum stýra ræsingini og harvið smakkinum. Tað ber sostatt til at skapa eitt umhvørvi, har kjøtið fer at smakka tað sama ár eftir ár - har móguleikin fyri roti og maðki er burtur, og har vit fáa kjøtið akkurat so ræst, sum tað

hóvar okkum.

Hetta kunnu vit gera í klimakømurum ella turkihúsum. Spurningurin er, um vit ikki átt at lagt til bráts og fari undir at optimera smakkin í tí føroyska heystskurðinum. Tað ber væl til at ímynda sær, at eitt virki í Føroyum fór undir at framleiða ræst kjøt ella turt kjøt við einum ávísam smakki, sum eitt lið av smakkarum samdust um. Hetta fer sjálvandi at krevja íløgur í hóskandi framleiðsuhøli og útbúnað at stýra luftferðini, hitanum og fuktigheitini, men tað ber saktans til at ímynda sær, at henda vøra fór at hugtaka onnur enn okkum føroyingar.

Vit halda ofta, at vit eru tey einastu í heiminum, sum dáma tann ræsta smakkin, men so er ikki – hugsu bert um ostin. Og eg fari altíð at minnst hvussu

gladur og bilsin ein Sushi-kokkur á Tokyo-universitetinum gjørdist, tá hann bjóðaði mær ræstan høguslokk og fløtt, perlandi Sake aftur við. Høguslökkurin var í heilum líki skorðin í smápetti og hevði síðani staðið og ræsað í einar tvær vikur. Tað smakkaði ræst og heimligt mitt í størstaðnum.

Pál Weihe