

# upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



## John Johansen ger kálva-ryggglundir, pommes fondant og reyðvíns-glase

Hin 23 ára gamli tvórámaðurin, John Johansen, stendur í læru sum kokkur í matstovuni Glasstovuni á Hotel Føroyum í Havn. Hann er 4. árs-lærlingur og verður liðugur at læra á ólavsøku í summar. Upprunaliga leitaði John sær til Klaksvíkar á Kokkaskúlan at læra til skips-kokk. John greiðir frá:

- Tað var sum so ikki tí, at eg ætlaði mær sjóvegin og sigla, at eg fór at læra til skips-kokk, men meira fyri at læra meg sjálvan at gera mat.  
- Men so bleiv eg so bitin av tí, at eg vildi læra meir. Tí søkti eg um lærupláss í Glasstovuni á Hotel Føroyum, fortelur John.  
- Eg havi verið á skúla niðri í tilsamans 40 vikur. Tað hevur verið í Álborg á Food College.  
- Eg haldi at tað er so øgílig

spennandi, hetta við at seta saman ymiskan mat, soleiðis at tað at enda rennur saman í hægri eind, sigur John.

- Tað er avgjørt list at gera mat sum kokkur. Sjálvandi skalt tú læra handverkið – eins og onnur listafólk – men hetta við at komponera matrættir uppi í høvduinum og síðani royna tað í veruleikanum tiltalar meg ótrúliga nógv. Serliga tá ið tað riggar, brosar John.

- Men tað er strævið liv at vera kokkur. Nógvir arbeiðstímar og vanliga, tá ið onnur hava fri. Tí mást tú veruliga brenna fyri fakinum, sigur ein avgjørdur John Johansen.

Eg spurdi John, hvat hann helt um matstovu-mentanina í Føroyum:

- Eitt sum eg havi lagt til merkis, bara tey árinu eg havi verið

her, er at gestirnir spyrja nógv meira til matin. Hvussu hann er gjørdur og hvagar hann stavar osfr. Og so skal búffurin ikki longur altíð gjøgnum-steikjast. Fólk hava nú funnið útav, at hann smakkar nógv betri medium-stoktur, greiðir John frá. Eg spurdi John at enda hvat hann ætlaði, nú hann verður liðugur í summar:

-Í fyrstu syftu kundi eg hugsað mær at hildið fram her í Glasstovuni. Tað er gott arbeiðspláss, men einaferð er ætlanin at leita út í heim. Gjarna til londini, ið eru gitin fyri sínar stóru matmentanir, Italia og Frakland. Men eg kundi eg eisini hgsað mær at farið til Japans. Har er so nógv ókent, sum vit ikki kenna til í dag, sigur John Johansen at enda.

### Kálva-ryggglundir, pommes fondant og reyðvíns-glase (2 verðar):

- 1 kálva-ryggglundir
- 2 reyðleykir
- 4 stór epli
- 3 greinar rosmarin
- 1 litur kálvasoð
- 100 gram ymiskar røtur
- 1 grein persilla
- 1 litur reyðvín
- 1 litur matolja
- 100 gram skógarsoppar
- 1 reyðrót

### Mannagongd:

Ryggglundini skula fyrst snøg-gast fyri sínir og feitti.

Kóka kálvasoðið niður í hálva nøgd saman við ymisku rótunum og tað avsnøggaða frá ryggglundini.

Síðini kloyvir tú ryggglundini, soeliðis at tú færst 4 búffar, ið eru okkurt um 9 cm langir.

Krydda búffarnar við salt og pipari og rulla síðani film fast rundan um, soleiðis at skapið verður varðveitt.

Sker reyðleykin í flisar og lat í grýtu saman við rosmarini og reyðvíni. Kóka niður til hálva nøgd.

Síla nú røtur og kjøt-avlop frá kálvasoðnum og reyðleyk og rosmarin frá reyðvíninum. Goym reyðleykin. Blanda saman kálvasoð og reyðvín og kóka niður, til tað gerst kraftmikið og næstan sirupskent í

konsistens. Hetta rópa fransar fyri 'glace'.

Sker stóru eplini í skap, at tey líkjast stórum terningini. Krydda eplini við salt og pipar. Lat puntarnar í grýtu við olju, til tey eru undir. Kóka epla-puntarnar moyrar í matoljuni. Hesin tilgerðarháttur nevna fransar fyri 'pommes fondant'.

Sker reyðrótina í heilt finar álar og blanda við fintsbornari persillu.

Tak nú stykkini av kálvalundum úr filminum. Brúnka búffarnar á pannu og steik síðani liðugt í ovnin.

Nú skula sopparnir 'saute-rast', tað er at steikja á pannu í smøri. Lat reyðleykin í til sopparnar.

### Nú er klárt at reiða tallerkin:

Tvær rullir av kálva-ryggglundi og tveir terningar av pommes fondant á hvønn tallerk. Síðani soppa-'saute'in og reyðrótá-larnir. At enda reyðvíns-glase.

### Væl gagnist!

Kokkar og kokka-lærlingar í Føroyum umframt útlendskir stjórnu-kokkar skapa og hugleiða um uppskriftir.

