



Harumentan

Harutíðin í Føroyum er frá 2. november til 31. desember. Hesa tíðina er loytt at skjóta haru. Hvat vita vit um harumentanina í Føroyum?

Veidumaðurin og listamaðurin Lasse Sørensen, ið býr í Sørvági gav fyri nøkrum árum síðani út bók um veiðu av føroysku snjóharuni. Har greiðir hann frá søgum og upplivingum og nemur eisini við trygdina í hesum ítrivi.

Í 2005 gav Postverk Føroya út vøkur frímerkji, har Edward Fuglø hevði teknað føroysku snjóharuna, *Lepus timidus*. Haran er størsta djór á landi, ið vit veiða, men eg havi varhugan av, at hesum heimurin er nakað afturlatin og í summum oyggjum verður lítið og einki gjørt burturúr haruveiði.

Tað kundi verið áhugavert at gjørt meira burturúr føroysku haruna í meira breiðum høpi. Munna flest allir føroyingar hava smakkað harusteik? Og hvussu skal hara haggreiðast? Skal hon kryvjast beinanveg og hvussu leingi skal hon hanga?

Viðhvørt er serligur atsmakkur í harukjøti. Hvat kemst hetta av? Er tað gímaroykur frá honharuni ella er tað skotskaði, har gallið hevur spilt kjøtið? Eftir øllum at døma eru nógvar meiningar um hvussu meira ella minni væl hara smakkar. Vanligt er at skipa harugildi um hetta mundið. Í hesum sambandi er fronsk uppskrift uppá haru-steik at lesa í Uppskriftini í dag. Hjá teimum, ið hava hug at royna nakað nýtt, kann tað vera stuttligt at fara undir, men eg ávari um stórt fyrireikingararbeiði.

Fleiri posavín fáa skoðsmál í Vínummælinum. Millum annað besta posavínið í Rúsunum.

Í hesu myrku tíð er gott at fáa eyka vitamin-tilskot. Appilsin er verulig immunverju-bumba. Søgan um Navel-appilsinina fáa tit í Matummælinum.

Ein sera vøkur og vælskrivað bók um norðurlendsku køkarnar verður í dag umrødd í Bókaummælinum.

Og aftur hesaferð vil eg minna á, at til ber at tekna seg fyri

tíðindabrævi, ið greiðir frá, hvat annars rørir seg í Gramshøpi. Hetta gerst við at upplýsa navn og teldupost til mortan@hamrabyrgi.com



Mortan í Hamrabyrgi

Mortan í Hamrabyrgi