



Grill og summarsól

Ein bulmíkil maður grabbar út eftir grilltongini. Við vandum rørslum rótar hann í reyða kolinum og fær sær ein ísakaldan slurk úr öldósini.

Í bakgrundini rokast konan við at bera ting út úr køkinum., salat, borðbúnað, drykkivørur og tilhoyr av alskyns slag.

Og vit elska tað. Tí tað er so hugnaligt og summarsligt og grannasligt, ...og eitt sindur skótasligt.

Seinastu árin hevur hetta við at matgera



Rigmor Dam

uttandura vundið alt meira upp á seg. Frá tí einføldu eingangsgrellini við pylsum og ketsjupp ein ljósan summardag á Leynasandi, til tann superútgjørda heilársútikøkin við alskyns krammi so sum terassuhitara, markisu, køksvaski og .

Onkrastaðni harímillum man grilltilveran hjá flestu okkara liva. Óansæð hvussu tú velur at kokkast uttandura, hevur tað sína heilt serligu sjarmu at gera mat yvir opnum eldi.

Tað at grilla verður ofta sett í samband við traditionellu kynsleiklutinar. Maðurin, sum trygt plantar seg við glóðheitu grillina, og konan, sum fresar aftur og fram millum køkin og útiborðið. Kanska tit skiftast onkuntíð í ár? Vónandi

verður maturin á grillini ikki so traditionellur. Tí møguleikarnir fyri einari fantastiskari máltíð eru óendaligir og rækka nógv, nógv longri enn til danskar pylsur og flatfrystar burgarar.

Í summarblaðnum Barbeque koma vit næstan allan vegin runt um grillina. Tú lærir at grilla frá grundini, vit prátva við grill-o-manar, og so fært tú nakrar av mínum yndisuppskriftum til grillmatarskránna.

Heitt og gott grillsummar.