

Grill-o-mania

Slaktarameistarin í Milkagarði kundi ekki verið gassgrillina á terassuni fyrirttan. Heima hjá honum brúka tey grillina alt árið, sjálvst nýggjárstaftan

Jørgen Jørgensen hevur helst roynt alt, sum roynast kann innan grilling. Frá heilstoktum lambi til fisk, jóladunnu og høsnaunga.

Úti á terassuni heima á Tinghúsvegnum hevur hann eina stóra gassgrill, sum verður tendrað fleiri ferðir um vikuna, alt árið.

— Fyrimunurin við at hava gassgrill er, at hon hitnar beinanvegin, og at hon heldur hitanum betri enn kolgrill. Serliga í Føroyum, her vindur kann vera ein trupulleiki, sigur Jørgen Jørgensen.

Hann minnst, tá tey stoktu heil lomb á vanligari grill fyri nøkrum árum síðani. Var ongin vindur, tók tað fyra tímar. Men var eitt lot, tók tað upp í seks tímar at steikja lombini.

Hann forkláar annars, at lambskjót er sera vælegnað til grillina. Er talan um heilstokt lamb, skalt tú minnst til, at síðurnar verða lidnar áðrenn hinir limirnir á krovinum. Tí skulu tær dekkast við stanióli, tá tær eru lidnar.

Jørgen Jørgensen mælir til, at krovíð skal viga 10-11 kilo, og smyrjast við einari olju-kryddblanding eina løtu áðrenn tað verður hongt yvir eldin.

Grillin sum ovnur

Nútímans grillir hava ofta lok. Hetta er ein fyrimunur, tá veðrið er ringt. Eisini letur tað upp fyri fleiri móguleikum, tí grillin bráðliga verður átøk einum bakaraovni.

— Tað ber eisini til at forsteikja eitt størri kjøtstykki, til dømis eitt lambtsjógv, inni í ovninum í køkinum eina løtu. Og so leggja tað á grillina seinastu minuttirnar, fyri at fáa góða grillsmakkin, sigur hann og minnr á vandan, tá ið feittið rennur niður í gløðurnar. Stór og feit stykki skulu leggjast á eitt fat, so eldur ikki kemur í.

Ongar flatar burgarar

Uppá spurningin um, hvat fólk keypa at leggja á grillina, sigur

slaktarameistarin, at næstan alt kann grillast: kjøt av svíni, oksa, kalkun, høsnaunga, fiski og pylsur av ymsum slag, umframt frukt, breyð og grønmeti.

Burgarar eru vælumtóktir. Men har hevur slagtarin sína avgjördu meining.

— Brúka heldur frískt malið kjøt og forma búffarnar, í staðin fyri hesar klønu frystu pláturnar úr frystaranum.

Sum sagt brúkar Jørgen Jørgensen eina stóra gassgrill við loki.

— Tí kann eg brúka grillina úti alt árið. Er veðrið ringt, matgera vit úti, og fara inn at eta. So sleppa vit eisini undan hjara í køkinum. Og eg haldi ikki at gassgrillin tekur nakað av góða smakkinum, sigur hann.

Gassgrillin

Gassgrillin hevur hvørki kol ella brikkar. Summar hava tó lavasteinar ella líknandi í botninum. Fyrimunurin við gassgrillini er, at hon hitnar beinanvegin, tú tendar. Hóast hon stendur úti, kann hon brúkast alt árið eins og ovnurin í køkinum. So sleppur tú eisini undan hjara í køkinum.

Summi sakna kolsmakkin at matinum á gassgrill. Men tað er ein spurningur um smakk.

Grilla við lokinum á

Í dag er vanligt at grillin hevur lok. Bæði kúlugrillin og vanliga grillin. Tá kanst tú grilla í øllum veðrið og alt árið, bæði jóladunnuna og høsnaungan leygardag. Kjøtið verður ómetaliga moyrt og sevjumikið og smakkurin fantastiskur. Við loki á grillini virkar hon sum ein ovnur til stórar steikir, og sum roykjarí til fisk. Men ver varin, tá tú grillar stórar og feitar steikir, so sum dunnu ella lambtsjógv. Tá kann feittið renna niður í gløðurnar og festa í. Høgir logar brenna kjøtið í staðin fyri at steikja tað. Legg tí steikina í eitt fat inn í grillina. Brúka steikitermometur til stórar steikir.

Jørgen Jørgensen hevur eina stóra gassgrill við loki. Tí kann hann brúka grillina úti alt árið. Er veðrið ringt, matgera tey úti, og fara inn at eta

Mynd: Jens Kristian Vang