

Silmud meeste moodi

Indrek Kõverik ja Tanel Mazur õpetavad, kuidas suuremas koguses silmu röstida.

Vaja läheb:

- 2 meest
- 100 kilo elusat silmu
- 5 kilo jämedat soola
- neli õlut
- 1 liiter viina
- 1 segumasin
- 1 survepesur
- 1 segukast, terve
- 1 segukast, aukudega
- 4 metallnuustikut
- 1 suur rull paberkäterätti
- 6 meetrit mangaale
- 24 kahepoolset grillresti
- 5 kotti grillsütt

Võta 100 kilo värsket silmu ja üks segumasin. Pane silmud segumasinasse, lisa 5 kilo jämedat soola ja pane käima. Joo aeglaselt kaks pudelit õlut. Nüüd peaks tund aega täis olema. Vala kaunis roosa mannaaht, mis segumasinasse tekkinud, kanalisatsiooni. Nüüd vala silmud segukasti, millele augud sisse pekstud. Haara survepesur ja töötle silmusid veerand tundi, vahepeal segades. Nüüd pane silmud ilma aukudeta segukasti, võta kaks metallnuustikut ja suru käed sügavalt silmudesse. Liiguta energiliselt kümme minutit. Viska nuustikud ära ja võta uued. Liiguta veel kümme minutit. Nüüd tõmba iga silm eraldi paberrätikuga puhtaks ja lao restidele. 100 kilo röstimiseks on paras kaks meest, umbes 6 meetrit mangaale, 5 kotti sütt, 24 kinnikäivat grillrestit ja liiter viina. Üks paneb silmusid restidele ja reste sütele, samas jookseb rivi teise otsa ja korjab valmis silmud restilt. Ja jälle tagasi. Teine mees liigutab reste edasi, pöörab neid ja tegeleb tulega. Umbes kaheksa tundi pärast protsessi algust on silmud valmis ja viin otsas. Seljariided tuleb ära põletada, sest lõhnast vabaks neid enam ei saa.