



VÍNMENTAN Í FRAKLANDI

Frakland hefur alt, sum hjartað tráar eftir. Hugsá vit um Frakland, leita hugsanirnar serliga til teirra sermerkta mat og vínmentan. Hetta er ikki av tilvild. Tosa vit um franska vínið er nógv at taka fatur í, tí Frakland er nevnliga kent fyri sína fjølbroyttu vínmentan

Henda mentan er elligomul, so gomul, at fólk hava funnið veggjamálinger av vínframleiðslu í m.a Egyptalandi. Gamlar vín krukkur við havbotninum eru eisini funnar við Marseille, sum

eru ættaðar úr Rom. Sum skilst, er Frakland serkent í vínframleiðslu og útflytir harvið mest vín í heiminum. Orsøkin til hetta er, at Frakland liggur so væl fyri, og tað ger tað gjørligt at dyrka stórar, vælsmakandi vindrúur.

Framleiðslan av víninum krevur nógv fyrireiking og nógv arbeiði. Drúurnar skulu handfarast ymiskt, so at tær geva ymisk úrslit. Flestu vinsløgini stava frá samtøkum, har bóndarnir arbeiða í felag, men ávísar vínborgir ella chateau bryggja alsamt dýrari vínsløg.

Les Huttes! Hetta er ofta at hoyra á vínmarkunum. Hetta eru fólkin, sum samla drúur saman í kurv-

um. Hetta arbeiði krevur nógvá orku, og samstundis gerst tann sosiala samveran er góð.

Tá ið sevjan er kroyst úr vínberunum, verður hon sett til at gerða í stórum tangum ella í vínføtum, til alt er liðugt. Aftaná hetta verður vínið latið í fløskur.

Vínframleiðsla er eitt natúr fyrbrigdið, tískil er úrslitið sera heft at veðurviðurskiftum. Jørðildið er sera týðningarmikið, tí drúurnar skulu venda ímóti sólini, og samstundis mugu bløðini ikki skugga fyri drúunum. Veðurlagið hefur alt at siga, tí er ógjørligt at dyrka vindrúur í Føroyum, tá ið vit hava eitt so skiftandi veður. Jørðin skal verða rættiliga drenað, tí-

skil er hetta enn ein forðing fyri vínframleiðslu í Føroyum, tí her er jørðin sera vát.

Tá ið vit ikki kunnu dyrka vín her á landi, mugu vit leita okkum niðan í Rúsuna fyri at keypa innflutt vín.

Eg gjørdi eina vitjan niðan í Rúsdrekka sølu landsins fyri at spyrja nakrir vínkennarar, hvørji fronsk vín tey vildu víðmæla til ein rimiligan kostnað. Hetta var úrslitið:

Reyðvín:

Beaujolais 73,25 kr. Hetta er eitt ljóst, lætt og turt vín við frukt kendum dámi og góðum ráka. Hóskar væl til kjøtrættir, flogfevnað og fisk.

Calvet 88,00 kr. Hetta vínið hefur ein ríkan berjaanga, langan fruktendan smakk, samstundis er tað kryddað og hefur fyllu. Hóskar til kjøtrættir, flogfevnað og ost.

Hvítvín:

Alsace Riesling 68,25 kr. Vínið er miðal turt, hefur fylla og fruktendan smakk. Vínið hefur ein frískan og reinan anga. Hóskar til forrættir, skeljadjór ella bert at drekka bert.

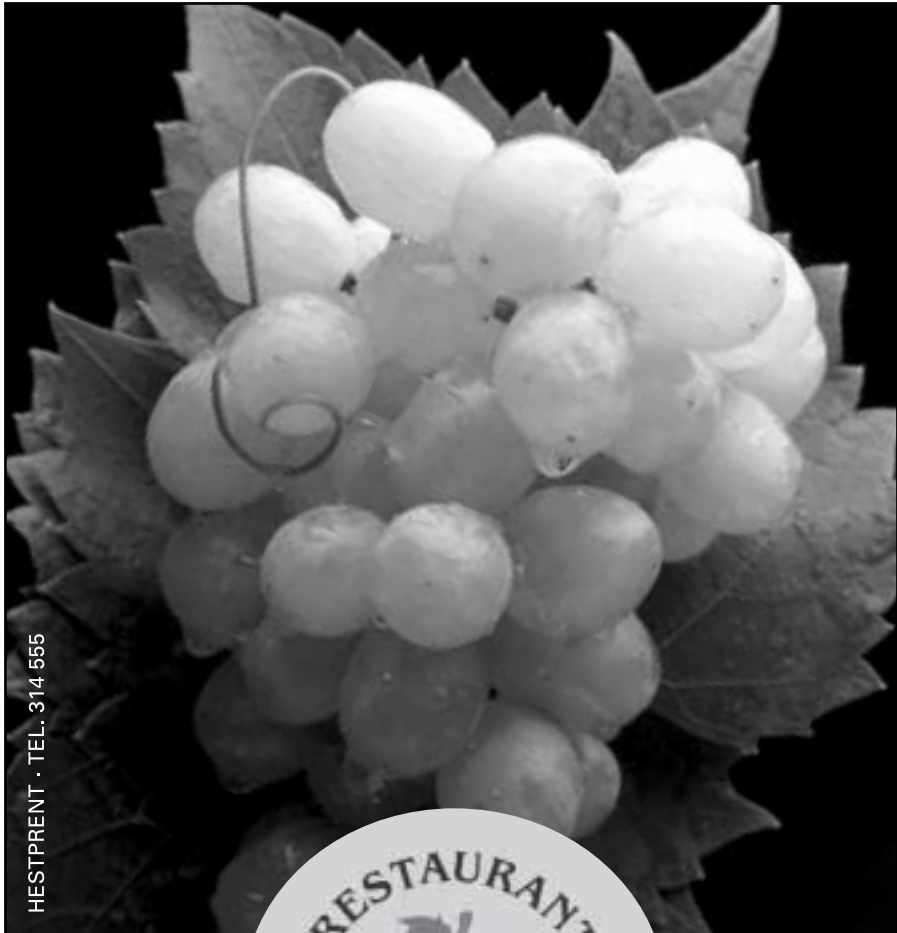
Chablis 100,25 kr. Hetta vínið hefur ein strágulan lit, er frískt og hefur ein fruktendan, bleytan og rundan smakk, sum er blívur betur við tíðini. Hóskar

ar til skeljadjór, fisk ella til forrættur.

Foret Bourgogne Blanc 91,50 kr.

Hetta vínið er turt við miðal fyllu, er heitt, fruktkent og hefur kryddaðan smakk við drúgvum ráka. Hóskar væl til ljósan flogfevnað, laks hvassskvoysu, ljóst kjøt og kraftamiklar fiskarættir.





HESTPRENT • TEL. 314 555

RESTAURANT

MERLOT

Magnus Heinasonargøta 20
FO-100 Tórshavn • Tel +298 311121
Fax +298 311120 • Mobile +298 214121



salong
tótta
við
søinasta
møla

Magnus Heinasonargøta 19

KVIK køkar

Altíð ein bíligan køk/bað

kvik

Heykavegur 1, 100 Tórshavn
Tel 31 24 80 , Fax 21 24 90

QUICHE LORRAINE



Til 6 persónar:

Deiggj:
150 g smør
3 dl (180 g) hveitimjøl
1-2 ssk vatn

Fylla:
200 g bacon terningar
3 egg
2 1/2 dl mjólk
1 litlan punt av rivnum hvítleyki
2 ssk frískar kryddarurtir, t.d. oregano

Mannagongd:
1. Sker smørið í puntar og elt tað saman við mjóli og vatni til deiggj.
2. Koyr deiggið í ein posa og legg í køliskápið í 30 minuttir.
3. Pressa deiggið út í ein stóran tertuform ella 6 portiónsstórar formar.
4. Breið baconpuntarnar á deiggiðbotnin.
5. Set formin inn í ein 200 stig heitan ovn í 10 minuttir.
6. Píska egg og mjólk saman og koyr hvítleyk, salt og pipar í.
7. Stoyt blandingina yvir baconið og stroy kryddarurtirnar yvir.
8. Baka tertuna 25-30 minuttir afturat.
9. Borðreið tertuna lunkaða.

CRÊPE NUTELLA



Crêpes verða seldar á gøtuhornunum í París við søtari ella saltari fyllu. Her fáa tit uppskriftina til ta søtu útgávuna. Vanligar pannukøkur kunnu nýtast. Minst tó til at falda tær, sum tey gera í París: Fyrst í helvt og so aftur í helvt, so viddin minkar niður í ein fjórðing. Istaðin fyri nutella ber eisini til at fylla við banan, hakkaðum nøtum, sukur, sjokolátu ella onkrum heilt øðrum - einans hugflogið setur mørk.

Uml. 8 crêpes

Tilfar:
2 egg
5dl mjólk
3 dl (180 g) hveitimjøl
1 knivsodd salt
25 g smør til steiking

2,5 dl nutella

Mannagongd:
1. Píska egg og 3 dl mjólk í eini skál
2. Píska mjølið í til eitt javnt deiggj.
3. Koyr restina av mjólkini og saltið í og rør.
4. Lat deiggið standa tildekkað í køliskápinum í uml 1/2 tíma.
5. Steik crêpesimar sum pannukøkur á eini pannu við smørinum.
6. Smyr eitt lag av nutella á hvørja køku og falda í helvt og so aftur í helvt.
7. Crêpesimar eru nú klárar at eta.