

STERKT ØL



Nú fer eisini at bera
til at keypa tvey sløg
av Leffe í Rúsuni

niðurlandskt trappist øli, sum er serliga kent dygdargott.

– Tað er øl, sum bara sjeystur hava loyvi at bryggja og tað verða heilt serlig krøv sett til dygdina.

– Vit hava gjørt av vit fara at selja trý merki av øli, tvey úr Belgia og eitt úr Niður-

londum.

Fyrst er at nevna Cimay, sum er belgiskt øl. Tey gera trý sløg av øli í stubbafløskum, reytt, blátt og hvítt og rúsan fær øll trý sløgini.

Tey eru ávikavist 7%, 8% og 9% sterk, men eru annars ymisk í smakki.

Eitt annað belgiskt øl,

Rúsan fær, er Rochefort, sum er kraftigari, myrkari og søtari. Eisini Rochefort hevur trý sløg av øli, sum tey nevna 6,8 og 10 og Rúsan fær øll trý sløgini.

Tey eru ávikavist 7,5%, 9,2% og heili 11,3%, sum er sterkasta ølið, Rúsan fær.

Triðja trappist ølið, Rúsan

fær er tað niðurlandska La Trappe, har tey fáa tvey sløg, Dubbel, sum er 7% og Quadrupel, er 10%.

At enda fær Rúsan tvey sløg av belgiska slagnum, Leffe, nevniliga Leffe Blond, sum er 6,6% og Leffe Bruin, sum er 6,5%.

aki@sosialurin.fo

Fýra nýggjar føroyskar øl

Nú tað aftur verður loyvt at bryggja og selja øl í Føroyum, sum er sterkari enn 5,8%, ætla tey bæði føroysku bryggjariðini sær eisini upp í part.

Bæði Føroya Bjór og Okkara hava hvør sínar tvær sterkar øl, sum eisini verða seldar í Rúsuni, tá ið hon letur upp mánadagin, 2. apríl.

– Hetta er ein dagur, vit hava bíða eftir síðani 1907, sigur Annika Waag, virkis- og góðskuleiðari á Føroya Bjór.

Hon sigur á tey á Føroya Bjór hava lagt stór- an dent á, at leita eftir geri, humlu, malti.

– Vit hava eisini gjørt

mark og sum gekk góða móttøku.

Hin ølin er ein Golden Ram, sum er ein sterkur veðurur upp á 10%, so tað er ein veðurur, sum stútar hart.

Tað er ein øl eftir belgiskari fyrimynd, sigur Annika Waag.

Ølirnar frá Føroya Bjór rigga væl aftur við mati, tann myrki Træveturin er finur afturvið sterkum mati, myrkum kjøti og ræstum mati.

Tann gylti veðururin hóskar seg væl aftur við einum góðum

ostaborði, ljósum kjøti, kalvafiski og laks.

– Tað eru øl, sum verða betri av at verða goymd.

» Hetta er ein dagur, vit hava bíða eftir síðani 1907

nógv burtur úr at leita í gomlum uppskriftum fyri at fáa tann rætta smakin.

Og ikki minst hava tey hugsað nógv um, hvussu ølið skuldi kallast.

Men tað gav seg næstan sjálv, tí Føroya Bjór hevur allar sínar dagar havt veðrin sum búmerki.

Styrki og treiskni

– Veðururin er ímyndin av styrki og treiskni og tað hava vit havt nógv brúk fyri, sigur Annika Waag.

Hon sigur, at nú Føroya Bjór kemur við tveimum sterkum ølum, hava tey verið trúgv ímóti upprunanum.

Onnur ølin er Træveturin, ella Tripple Ram, sum er 8,5%.

Hetta er ein øl, sum tey hava roynt seg við í Dan-

Annika Waag sigur, at seinni fara tey so at lodda dýpi at vita, hvat annað, tey skulu finna upp á.

Portari og Tróndur

Eisini Okkara á Velbastað hevur tvær nýggjar øl á hillini.

Í fyrsta lagi hava tey gjørt av at styrkja Portaran upp í 7,9%.

Men hin ølin er Okkara Tróndur, sum verður 7,6%.

Enn heldur Petur Petersen á Okkara, at tað er ov tíðliga at siga so nógv um tað nýggja ølið, men hann

leggur afturat, at tey hava eisini ymisk annað í kvittanum, men tað er ov tíðliga at siga nakað um tað enn

aki@sosialurin.fo

Fáa ikki innflutt fleiri sløg av øli

Rúsan er eitt sindur avmarkað, tá ið hon skal gera av, hvørji sløg av øli, skulu fáast til keyps í Føroyum.

Tað mesta verður innflutt úr Danmark. Men Fø-

oyar eru ein ógvuliga lítill marknaður og tað verður alt ov kostnaðarmikið, eisini flutningi, at fáa smáar sendingar av blandaðum øli til Føroya.

Øll, sum selja øl í Danmark eru eisini limir í Dansk Retursystem og tey sløgini, sum eru umfatað av teirri skipanini, eru ikki loyvd at flyta av landinum.

– Hesi sløgini kunnu bara seljast í Danmark og tað forðar Rúsunu í at útvega rættiliga nógv sløg av øli, sigur Rúni Herup Olsen.