



Hvar er besta cappuccino í Havn?

CAPPUCCINO HEVUR IKKI
TAÐ BESTA ORÐIÐ Á SEG



Hallur av Rana

Serliga millum kaffikennarar, verður hugt eitt sindur niður á tey, ið velja at dálka sitt kaffi við mjólk, men tá tað er sagt, so eru tað fáir kaffidrykkir, ið eru eins hugnaligir sum ein góður cappuccino. Stutt sagt er ein cappuccino ein triðingur espresso, ein triðingur kókað mjólk og ein triðingur skúmað mjólk. Tað kann tykjast lætt, men tey eru fá, ið megna at gera ein veruligan góðan cappuccino. Tað er nevniliga ein stórir munur millum ein cauppuccino, har kaffi, mjólk og skúmið ganga upp í eini hægri eind, og ein cappuccino við pappsmakkandi skúma og ongum kaffi-smakki. Vit hava vitjað støð í høvuðs-staðnum og roynt teirra cappuccino. Her er okkara meting.

TRÝ KRØV:

- 1:** Sjónin: Tað skal siggjast, at onkur hevur gjørt sær ómak við drykkinum. Eingin fær fimm bønir, um einki cappuccino-art er at hóma.
- 2:** Skúmið: Tað skal helst ikki vera sum at stinga tunguna í sukur ella tyggja eitt pappstykki. Í staðin leita vit eftir hasum bleyta, kremuta mjólkaskúminum, ið nærsum smeltar í munninum, og gevur nakað eyka til drykkin.
- 3:** Kaffi: Talan er um ein kaffidrykk, so hann skal helst smakka av góðum kaffi.
- 4:** Heildarmeting: Kaffi vigar mest, men blandingurin millum kaffi, skúm og mjólk má eisini vera røtt.

Smakka 38 kr

Hetta er ein opinbering. Ein góður, hyldligur kaffismakkur er tað fyrsta, ið rakar meg, tá eg smakki til drykkin. Skúmið er kremut, og smeltar í munninum. Hetta er ein sonn fragd at drekka. Ein stórir koppur við røttu blanding av kaffi, mjólk og skúmi. Cappuccino-art er tað einasta, ið manglar til trý rein 5-tøl.



Sjón: 4
Skúm: 5
Kaffi: 5
Heild 5



Sjónin: 1
Skúmið: 1
Kaffi: 2
Heild: 1



Sjónin: 2
Skúmið: 3
Kaffi: 1
Heild: 1,5



Sjón: 2
Skúm: 2
Kaffi: 2
Heild 2

Hvonn í Vágsbotni 35 kr

Eitt stórt skuffils. Hvussu man kann servera ein cappuccino uttan nakað skúm, er mær ein gáta. Tað ger tað ikki betri, at tann dominerandi smakkurin var mjólk, meðan ein sýrligur kaffismakkur einans hómaðist í eftirsmakkinum. Her er nógv, ið kann gerast betri. Tey fáa 1 í øllum uttan kaffi, har tey fáa eitt 2-tal. Ikki tí, at tað var so gott, men tí at tað eru onnur støð, ið høvdu verri kaffi. Heildin verður eitt 1-tal, tí tað er ivasamt um hetta kann kallast ein cappuccino.

Sirkus 35 kr

Eingin kaffismakkur at hóma. Tað er eitt no-go. Í einum kaffidrykki, má kaffi smakkast, so Sirkus fær eitt 1-tal fyri kaffi. Drykkurin sær annars hampiligur út, men skúmið sær heldur greytakent út, so sjónin fær eitt 2-tal. Skúmið smakkar væl, men brúnt sukur var koyrt á. Nógv gera tað fyri at pynta um drykkin, men tað eru ikki øll, ið dáma sukursmakkin í sínum kaffi. Manglandi kaffismakkurin kann ikki fyrigevast, og dregur samlaða stöðin niður á 1,5. Høvuðsmøguleika at vera munandi betri, so tey sleppa undan einum 1-tali.

Café Kaspar 35 kr

Fyrimunurin við at gera kaffi við eini maskinu, er at man veit hvat man fær. Vansin er, at tað verður aldrin heilt gott. Tað er stöðan í Café Kaspar. At siggja til, er hann einki serligt. Skúmið hevur ein ok tættleika, men smakkar ógvuliga søtt. Sum nevnt áðrenn, so skal kundin sjálvur avgera hvussu søtur drykkurin er. Kaffi sjálvt var ok. Ikki gott, men har var hóast alt kaffismakkur. Sum sagt, man veit hvat man fær, og í hesum førinum er tað ein beint undir miðal cappuccino.



Sjón: 3
Skúm: 4
Kaffi: 5
Heild: 4



Sjón: 3
Skúm: 4
Kaffi: 2
Heild: 3



Sjón: 2
Skúm: 1
Kaffi: 3
Heild: 2,5

Brell 38 kr

Drykkurin sær gott út, og myrka skúmið vitnar um, at nokk meira dentur er lagdur á teirra kaffi enn á restina. Raka plett við skúminum, men tað er ov lítið av tí, og halar tað niður á eitt 4-tal. Kaffismakkurin er tó serstakliga góður, og við einum fimm tali, megnar kaffi at hála drykkin upp á 4 bønur.

Kaffihúsið 35 kr

Er tann nærmasti, ið nærkast latté-art, men er at siggja til alt ov ljósar, og gevur illgruna um, at ov nógv mjólk er í. Skúmið er gott, og smeltar í munninum, men manglar ábendingina um, at talan er um ein kaffidrykk. Illgrunin var ikki uttan heild, tí mjólk dominar smakkin, og ger, at Kaffihúsið ikki heilt nær upp til Brell og Smakka.

Magn kaffi 17 kr

Einasta veruliga to-go kaffi í Føroyum, men er sum Kafé Kaspar maskinkaffi. Tað er aldrin gott at siggja nógv skúmað mjólk og tvær plettir av kaffi. Skúmið var sum at eta papp og klistraði fast í gómanum. Tað bilar tí neyvan nakað, tí tey flestu drekka to-go kaffi við lokinum á, so skúmi og kaffi blandast. Ein finur kaffismakkur, havandi í huga, at talan er um to-go kaffi.