

Hvar er Føroya besti brunsj?

BRUNSJ, BRONSJ, BRUNCH, MORGUNMATARTALLERKUR ELLA OKKURT HEILT ANNAÐ

Hallur av Rana

Tá hugt verður eftir matseðlunum á føroyskum matstovum tykist, at føroyingar ikki ordiliga hava funnið eitt orð fyri máltíðina, ið onglendingar brúka um eina máltíð, ið er bæði morgunmatur og miðmálin á middegi.

Kortini hefur bronsj gingið sína sigursgongd gjøgnum Føroyar tey seinastu árin, so at tað nú eru tær flestu matstovurnar, ið hava okkurt slag av máltíðini á matseðlinum. Tað er tó ymiskt nær matstovunum bjóða bronsj, ið vit velja at kalla tað. Nakrar matstovur bjóða tað hvønn dag og onnur bara um vikuskiftið. Ymisk er eisini hvussu nógv verður gjørt burturúr, har

nakrar matstovur gera heilt nógv burturúr, og bjóða sjálvtøkuborð, meðan onnur einans bjóða ein tallerk av mati.

Vit hava verið og kannað seks støð kring Føroyar fyri at kjósa Føroya besta bronsj. Her er okkara meting.

TRÝ KRØV

Smakkur: Heilt einfalt. Hvussu hilnast maturin, ið verður borðreiddur.

Úrval: Tað er ikki heilt bíligt at keypa bronsj, so tað skal helst metta. Er nokk av mati og drekka og samsvarar vøran við prís.

Matgerð: Hvussu nógv gera tey við matin. Er tað bara keypt vøra, ið verður lögð á ein tallerk ella er tað heimagjört?



Smakkur: 4
Úrval: 4
Matgerð: 5
Heild: 4,5



Smakka Tórshavn 165 kr

Matur: Sjálvtøku borð við m.a. heimabakaðum bollum, heimagjørdum pesto, hummus, músli og bønagrýta, trý sløg av osti, jogurt, vatnmelón, appelsín og heimagjørdar pannukakur.

Drekka: Tvey sløg av djús, kaffi, te og vatn.

Smakka bjóðar vistfrøðiligan vegetarmat, so tað sigur seg sjálvt, at hetta ikki er staðið, ið fólk fara, um tey ynskja bacon og pylsur til teirra bronsj. Men Smakka borgar altíð fyri eini góðari matuppliving, og tað merkist, at her eru fólk, ið leggja nógv orku í at veita kundunum eina góða máltíð.

Men tá tað er sagt, so er munurin millum Smakka og toppskorarin hesaferð, at her er einki einstakt, ið skarar framúr. Alt er gott, men tað er einki, ið fær meg at reisa meg fleiri ferðir fyri at fáa meira av tí. Harumframt manglar onkur tyngri matur í úrvalinum. Grýtan við bønnum mettar, men tað er avmarkað hvussu nógvur skálir man tímir at eta av bønnum.

Her eru einans smáting, ið skulu fáast upp á pláss til trý rein fimmtøl. Eitt dreyastað fyri tey, ið ynskja eina sunna og góða máltíð.



Smakkur: 3
Úrval: 3
Matgerð: 3
Heild: 3



Umami Tórshavn 135 kr

Matur: Ein bolli, eggjaprap við skinku, grønmeti, ein kaka, skokin frukt, jogurt við músli, ostur, skinka.

Drekka: Kaffi, Djús, Vatn.

Eggjaprap er hæddarpunktið við hesi máltíðini, og er ein vitnisburður um, at maturin verður so nógv betri, um eitt sindur eyka verður gjørt við hann.

Tíverri livdi restin av tallerkinum ikki upp við eggjaprap, og tyktist at vera keypt vøra, ið er einans er lögð á ein tallerk.

Tað er ikki tað, at maturin smakkar illa. Men tað er lítið til av honum, og tað er bíligari at fara í nærmasta matvøruhandilin og keypa somu vøruni. Tað er spell, tí við eggjaprapinum prógvar Umami, at tey duga at gera mat. Tað telur annars upp, at kaffi og frikstpressað djús, ið smakkaði avbera væl, var við í prísinum.

Ein miðal bronsj, ið verður hálaður upp av eggjaprapinum og fríska djúsinum.