



Besta rísalamangi í Havnargøtum

Kaldur rísGREYtur ella rísalamang eru føroyska heitini fyri kenda dessertina, ið flest føroysk húskir munna njóta, tá tey eru liðug við høvuðsrættin á jólum, og við endan av desember mánað hava føroyingar etið túsundtals av litrum av dessertini, ið er vordin ein inngrógvinn partur av føroyska jólamatinum.

HALLUR AV RANA

Tí ikki bara er dessertin á borðinum jólaaftan, men verður rætturin vanliga bjóðaður til jólaborðhald, føðingardagar og seldur í handlum og matstovum gjøgnum allan desember mánað.

Sambært Sprotanum, so er talan um kaldan rísGREYt, ið er rørdur saman í róma við mandlum í.

Tað ljóðar rímliga einfalt, men sum við flest øllum øðrum viðurskiftum í føroyska samfelagnum, so er torført at finna semja um hvussu dessertin skal gerast, og ikki minst hvussu lutfallið skal verða millum ymiska tilfarið, so at tað smakkar best.

Í samband við, at handlarnir í miðbýnum í høvuðsstaðnum gera nógv burtúr jólum, hevur Sosialurin verið á eini lítlari rundferð og mett um hvussu kaldi rísGREYturin smakkar í teimum ymisku stöðunum.

Metingarstöði

Vitja hevur verið í fimm ymiskum stöðum í miðbýnum, ið selja rísalamang, og dømt hevur verið eftir trimum treytum. Prísur, smakkur og sós.

1: Prísur: Tað er øgiliga stórir prísmunur í teimum ymisku stöðunum, ið seldu

rísalamang. Tað bíligasta staðið seldi rísalamang fyri 20 krónur, meðan tann dýrasti rísalamangurin kostaði 45 krónur. Hetta hóast mongdin var umleið tann sama í øllum stöðum.

Tá prísmunurin er so stórir, so er tað eisini ymiskt hvat man sum brúkari kann vænta, tá man keypir rísalamang fyri ymiskan prís. Tað sigur seg nærur sjálvt, at ein rísalamang fyri 45 krónur skal halda eitt hægri stöði enn ein fyri 20 krónur.

2: Smakkur: Hetta er tað, ið vigar mest í heildarmetingini av teimum ymisku stöðunum. Her verður dentur lagdur á heildarsmakkin og samansetingina av mandlum, róma og rísi. Ov nógv ella ov lítið av onkrum tilfari kann oyðileggja heildarsmakkin.

3: Sós: Kirsuberjasós er tann mest vanliga sós at hella omanyvir rísalamang, meðan onnur brúka karamellsós ella appelsinsós. Uppaftur onnur eta rísalamang uttan nakra sós yvirhøvur. Á flestu stöðum vit vóru og royndi rísalamang var kirsuberjasós koyrd omaná, og verður hvussu tað eydnaðist tikið við í metingina.

Heildarmeting: Smakkurin hevur sjálvandi mest at siga, tá heildarmeting skal gevast fyri besta rísalamangi.



Eta í Vágsbotni

Í nýggja take-away sölustaðnum hjá Gist & Vist samtakinum fæst bíligasta rísalamangi í miðbýnum. Fyri tjúgu krónum fæst eitt plastílat við rísalamang og kirsuberjasós.

Rísalamangið hevur ein heldur fastan tættleika, men hevur hóast alt ein dominerandi smakk av róma. Tað kann vera, at tað vanliga eru mandlur í teirra rísalamang, men í hesum ílatinum eru mandlur hvørki at síggja ella smakka.

Í so nógv kirsuberjasós varð koyrt í ílatið, og dominaði tann søti smakkurin frá kirsuberjasósin ov nógv av heildarsmakkinum.

Rísalamangi frá Eta fær 2,5 stjørnur út av 5 stjørnum. Hóast talan ikki er um besta rísalamangið, so fylgjast góðska og prísur rímliga væl.

