

Vit ummæla:

Smyrjibreyð við fiski

TAÐ ERU SNEDIGA NÓGV STØÐ, SUM SERVERA SMYRJIBREYÐ VIÐ PANERAÐUM FISKAFLAKI – EG MEINI – MØGULEIKARNIR ERU ÓENDALIGIR, OG ÁLÍKAVÆL, SO VELJA SJÁLVT CAFÉIR OG VENJINGARHALLIR AT SERVERA SMYRJIBREYÐ VIÐ FISKAFLAKI. TAÐ MAN VERA TÍ, AT TEY ERU NÓGV VIÐ MÆR, IÐ HAVA EIN VEIKLEIKA FYRI HESUM DANSKA MENTANARARVINUM – RUGBREYÐ, FISKAFLAK OG REMULÁTA. MEN HVUSSU ER VIÐ DYGDINI? ER TAÐ LÍKA MIKIÐ HVAR TÚ FERT? ELLA ERU SUMMI, IÐ DUGA BETUR AT FÁA VÆLUMTÓKTA SMYRJIBREYÐIÐ AT SMAKKA?



Baresso 45 kr.

Tað var nógvur fiskur á breyðinum – og tað er altíð gott! Eisini var nokk av remulátu at viga upp til nógva fiskin. Fiskurin var broyskin uttaná, men var ov turrur innan í. Remulátan var eitt sindur fløt, men hon var ok. Breyðið var alt ov turt, men av tí at tað var so nógvur fiskur á, so var ikki neyðugt hjá mær at eta alt breyðið fyri at gerast mett.

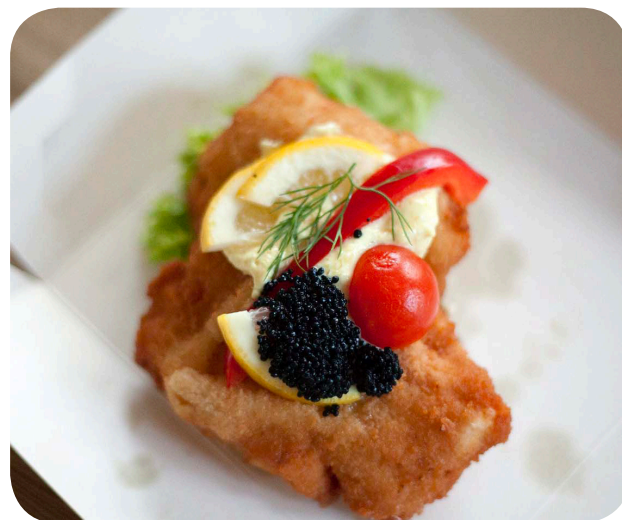
Salatblaðið undir fiskinum var ikki nóg frískt, og sitrónin rakk ikki til nógva fiskin.

Alt í alt eitt ok smyrjibreyð við fiski. At paneringin á fiskinum var broyskin trekti upp. Hevði breyðið verið betri hevði tað gjørt stóran mun.



Smyrjibreyðsbúðin 38 kr

Tað er spell at sjálvt breyðið í eini smyrjibreyðsbúð ikki er nóg gott. Breyðið var ov turt. Tað var minni av fiski á enn í Baresso, men tað gjørdi ikki so nóg, tí tað var nóg mikið. Remulátan minti um hana í Baresso, allar helst sama slag. Paneringin í fiskinum var ikki nóg broyskin, kanska hevði hon verið tað, men var vordin bleyt bleiv av at leggja ov leingi. Paneringin á fiskinum er ógvuliga grundleggjandi fyri hetta slagið av smyrjibreyði, tí uttan broyskinu paneringina verður breyðið smyrjibreyðið ov keðiligt. Innan í var fiskurin ok, hann var ikki so turrur innan sum fiskurin á Baresso. Salatiblaðið undir fiskinum var gott og broyskið. Eg eri ógvuliga glað fyri Smyrjibreyðsbúðina, og fari heilt víst aftur, tí eg veit at av og á er smyrjibreyðið nógv betri enn tað eg fekk hendan dagin. Tað er bara spell at tað ikki er meira stöðugt.



eta 39 kr

Fiskurin var ov turrur, og paneringin var ikki broyskin. Breyðið var turt, og remulátan (sum allar helst var sama merki sum hini bæði stöðini) rakk ikki heilt til. Salatið var ok broyskið. Alt í alt gjørdist uppliving ov »turr«, tá ið bæði breyðið og fiskurin var turrur, og ov lítið av remulátu var til at uppviga tað turra.

Smyrjibreyðið verður ikki gjørt á staðnum, og tað kann vera orsøkin til at tað er so turt – møguliga gongur ov long tíð frá tí at breyðið verður gjørt, og til tað nær heim til mín.

Næstu ferð hevði eg valt mær okkurt annað enn smyrjibreyð, um eg keypti í eta.

VISTI TÚ...

At eta breyð við viðskera er sjálvsagt ikki nakað, ið danir kunnu taka heiðurin av, hóast nógvar danskar kóribøkur reypa sær av »open-faced sandwich« sum dansk fyrbrigdi. Men tað sum ER serligt og serdanskt er at eta smyrjibreyðið sum veitslumáltíð. Tað serdanska er at roka breyðið við viðskera (breyðflisin er so full av viðskera, at hon ikki longur sæst) og at pynta tað til eina veitslumáltíð. »Højt belagt smørrebrød«, hetta vit í dag kalla smyrjibreyð, bleiv populert síðst í 19. øld... Og í Føroyum er tað enn smart.

Smyrbreyð vs Smørrebreyð

Danir siga smørrebrød, hetta tí at undir øllum viðskeranum er: smør + brød. Tað var tað í øllum førum eina ferð. Eg veit ikki, hvussu tað man vera nú, um danir enn nýta smør, ella um tey – sum her í Føroyum – hava skift smørið um við margarin og annað smyrjils. Einkí av smyrjibreyðunum, eg royndi, var smurt við smøri, og tað er spell, tí at smør smakkar nógv betur enn »Smyr«, margarin og alt hitt smyrjils. Eg veit, at smør er truplari at smyrja á breyðið, men tá ið tú smyrst so nógv breyð, sum flestu av hesum stöðunum gera, so eigur at bera til at leggja tað soleiðis til rættis, at smørið verður tikið út í køliskápinum eina løtu framman— undan. Smør hevði heilt vist gjørt øll smyrjibreyðini betri.

