

# Vit viðmæla bjór til matin ...

Vit á Føroya Bjór fáa javnan fyrispurningar um samanseting av bjóri til matin. Tann rætta samansetingin, kann gera máltíðina til eina heilt serstaka uppliving. Til høgtíðir og veitslir eru tað fleiri, ið ynskja at spæla sær við ymiskum smakkum og samansetingum av mati og bjór. Árstíðin hevur eisini sína ávirkan, tildømis eru tað Várbryggj og Páskabryggj, sum eru sera vælumtøktar hesa árstíðina.

Øl verður nógv brúkt at koyra í pizza-deiggj, pannukakudeigg og eisini í deiggj til fish and Chips. Men eisini afturvið ymiskum rættum sum eitt mótspæl til matin ella sum ein viðspælari, ið gevur eina góða javnvág. Sum við móta og list, so er tað sum so onki, ið ikki er loyvt, men vit viðmæla oftast eina samanseting, ið gevur eina góða javnvág. Til dømis til lættar máltíðir hóska ljósar øl sum Veðrur, Várbryggj ella Sct. Brigid Blond og til tyngri rættir við góðari fyllu viðmæla vit myrkari øl sum td. Slupp, Black Sheep ella Páska Bryggj. – Nøkur tora eisini at samanseta Tripple Ram og Cask til tað ræsta.

Til feitan fisk sum laks og kalva viðmæla vit ofta ølsløg, sum er sterkari. Til dømis Gull, Gyltan veðr (Golden Ram) og sterkan Veðr, men eisini Sct. Brigid Blond og Sct. Brigid IPA hóska til hetta.

Heilt yvirskipað kunnu vit siga, at tað góða við bjóri er, at tað riggar til allan mat. Øl hóska til bæði søtt, salt, súrt,



braiseraðan og kryddaðan mat v.m. Ofta siga vit ljósar øl til lættar rættir og myrkari øl sum td. Classic, Slupp og Black Sheep til stoktan ella kryddaðan mat.

Back to Basics. Til høgtíðir og veitslur eru tað fleiri, ið bíleggja ófíltrerað øl í 2 ltr. fløskum, tvs. øl har gerin ikki er fíltrerað frá, og eisini øl sum er lagrað í sherry og Bourbon tunnum í fleiri mánaðar. Smakkurin frá tunnunum gevur bjórin ein

heilt serstakan og kompleksan smakk við notum av vanilju, eik, honning, v.m.

HER ER EITT DØMI SAMANSETING BJÓR OG MATUR:

**Apertif:** Serverið kalt: Golden Ram + tilsetið fryst Hindber/ jarðber. Ella blandið ½ Ydun + ½ Cider sum ein vælkomstdrykk.

**Forrættur:** Fiskarættir, salat, lættir rættir. Vit viðmæla Veðr, Várbryggj og Sct Brigid Blond afturvið. Um talan er um feitari fisk sum laks og kalva hóska Gull og Golden Ram eisini til.

**Høvuðsrættir:** Vit viðmæla Classic til lættari kjøtrættir og Slupp og Black Sheep til búffar og annað kjøt. Ófíltrerað øl hóska eisini væl til serlig høvi.

Øl hóska serstakliga væl til tann føroyska matin við tí kompleksa smakk-inum frá tí ræsta. Vit viðmæla, Slupp, Black Sheep Sct Brigid IPA og Trævetur (Tripple Ram), ið gevur kjøtinum eitt gott mótspæl.

Páskabryggj hóska eisini sera gott til lambskjøt sum marinada og eisini afturvið.

**Dessert:** Vit viðmæla Green Island Stout afturvið sjokolátarættum.

Til ís og nakað meira fruktkent hóska Trævetur, Nordic Cider/ Ydun Rabarbuøl eisini gott til.

**Eftirrættir:** Til ostaborðið viðmæla vit Tripple Ram, Green Island Stout, Sct Brigid IPA og eisini Sct Brigid blond.

...

Ofta er best at royna seg fram, fyri at finna ta røttu samansetingina og fáa ta bestu smakk upplivingina.

Sírius  
Rjómasúkkulaði



Íslensk framleiðsla

...sera góð

Frálíkur smakkur, ið tú mást royna!

Sírius sjokoláta hevur fylgt íslensku tjóðini gjøgnum súrt og søtt – og sjálvandi serstakliga søtt – síðan í 1933. Íslendingar hava notið Sírius sjokolátu í hátíðar- sum í gerandislutum, longur enn teir hava notið sjálvræði. Í árávis hava íslendingar notið Sírius sjokolátu, tá ið teir vilja forkela seg sjálvar og er hon serstakliga góð í sær sjálvum. Sjokolátan er løtt og mjúk og hon beinleiðis bráðnar í munnum, og tú nýtur hvønn einasta bita, tí Sírius sjokoláta er nakað so góð.