

Vit ummæla: TVÍFLÍSAR

Brell 45 kr.

– Tvíflís við brie, agurk, tomat, icebergsalati, skinku og hunangi

Tað var ógvuliga spell hjá Brell – hey, hatta rímar! – tí at júst tann dagin eg var inni og tók mynd og skuldi ummæla, var tvíflísinn ikki so, sum hon plagar. Vanliga er eingin agurk ella tomat í, men heldur ein flýs av courgette og grilla piparfrukt – og tað riggar nógvar ferðir betur enn tað, eg fekk hendan dagin. Tað er so spell, tá ið kaféir og matstovur ikki klára at halda støðið, tí tá er skjótt at missa kundar.

Breyðið í tvíflísini var ok, ikki nakað at rópa hurra um, men ok. Kanska tað manglaði salt í breyðnum, men tað haldi eg ikki, at tey fáa gjørt so nógv við, tí breyðið allar helst er keypt. Osturin var framúr góður, og togaði alla tvíflísina upp. Hunangurin passaði eisini ordiliga væl til. Men tey skuldu havt steðga har.

Tomatin var heilt við síðuna av, og gjørdi at osturin smakkaði eitt sindur metal-kent. Agurkin og salatblaðið var fyri so vítt ok, men skinkan kom slett ikki til sín rætt saman við ostinum. Osturin var kremuttur og mjúkur og doyvdi yvir smakkin av skinkuni.

Av tí at osturin var so kremuttur bleiv skinkan – sum allar helst hevur verið onkur lekkur parmaskinka – als ikki til sín rætt, men bleiv ístaðin kleimutt og vát. Tvíflísinn hevði verið betur uttan skinkuna – ella kundi skinkan verið sett saman við einum øðrum osti. ‘Vanliga’ tilhoyrið við courgettum og grillaðum piparfruktum riggar nógv betur enn metal-kenda tomatin.

Vónandi verður kvaliteturin á tvíflísunum meira støðugur í framtíðini – tí tá ið tær eru góðar, eru tær góðar. Ja, tær góðu kundu fingið 4 stjørnur av 5 stjørnum (kanska enntá 4.5 stjørnu, tá ið hugsað verður um góða prisin); men tvíflísinn eg fekk hendan dagin, fekk ikki meira enn 2.5 stjørnu.



Bakaríð hjá Jórún 40 kr

– Tvíflís við skinku, osti, miracle wip, tomat, agurk og piparfrukt

Jú, vit vóru okkum ein túr í Klaksvík og leitaðu eftir eini góðari tvíflís uttan stórvegis eydnu. Køkurnar hjá Jórúni sóu tó góðar út, so tær mugu sleppa við í eitt ummæli eina aðruferð.

Breyðið í tvíflísini var deiligt – og tað er gott tá ið vit nú vóru hjá einum bakara. Tað var deiliga broyski uttaná og mjúkt innan í. Breyðið var passaliga salt við eitt sindur av søtleika. Deiligt.

Fyllan var... ja, hvat skal man kalla tað? Um tú ert til skinku, ost og miracle wip – og tað eru summi veruliga – so er hetta tvíflísinn til tín. Fyri meg var hon alt ov kleimin og eina agurkskivan og eina piparfruktstrípan vóru ikki nokk av frískum at viga upp til hitt.

At tvíflísinn bleiv hitað gjørdi stóran mun – smeltaður ostur ger alt betur! Dámar tær væl miracle whip, lurta so ikki eftir mær, men keyp hesa tvíflísina. Frá mær fær hon 2 stjørnur.



Tórs Kafé 45 kr.

– Tvíflís við pesto, mozzarella, avokado, tun, salat og agurk

Tórskafé er kafein á bóksavninum í Havn. Tíbetur hevur bókasavnið fingið eina kafé – men eg var heldur skuffað tá ið hon lat upp, tí hon var ikki so hugnalig, sum eg hevði ímyndað mær, at hon fór at vera.

Av tí sama havi eg verið lítið á hesi kaféini. Men tað at eg eri sett at ummæla, er eitt gott høvi at koma støð, eg vanliga ikki komið. Hølið og manglandi hugnin á kaféini gjørdi, at eg ikki væntaði nakað serligt av tvíflísini – men hon var heilt ok.

Breyðið var ok, pestoið var ok, tunin var ok, avokadoin var ok, agurkin var ok, osturin var ok, ja, alt var ok. Men so heldur ikki meira enn tað.

Eg fari aftur, onkuntíð tá ið eg eri svong. Tað sum vigar upp (men sum átti at verið standardur alla staðni, er at alt tilfarið kendist frikst).

Av tí at hon var bæði OK og frísk fær hon 3 stjørnur frá mær.