

HON UMMÆLIR SMØR

Í MEÐAN SUMMI STRÍÐAST VIÐ AT GERA SEG BIKINIKLÁR, HAVI EG SAVNAÐ MÆR SAMAN NAKRAR KULAR KONUR -SUM IKKI EIGA BIKINI - RUNDAN UM SEKS SMØRPAKKAR. SJÁLV ERI EG FORKØLAÐ, OG BYRJADI IKKI AT ETA SMØR FYRR ENN EG VAR 20 ÁR - SO EG ERI EINGIN

EFTIRFARANDI SMØR-UMMÆLARI. TÆR, HARAFTURÍMÓTI, HAVA ALLAR DRÚGVAR ROYNDIR SUM SMØR-ÁTARAR, OG TAÐ ER TÍ VIÐ FULLUM ÁLITI, AT EG Í HESUM HON-BLAÐNUM LATI ORÐIÐ YVIR TIL TEIRRA



HARMONIE
23,95 KR FYRI 200 GRAM
☆☆☆☆

At smørið var eyka gult í kantunum boðaði beinan vegin frá, at alt møguliga ikki var, sum tað skuldi. Lukturin var eitt sindur fiskakendur. Smørið smakkaði frægari, enn tað luktaði, men tað hevði ógvuliga ringan eftirsmakk. Vit máttu kanna dagfestingina á pakkanum, tí vit hugsaðu, at tað kanska var ov gamalt, men so var ikki. Hesin pakkin av smøri fær onga stjørnu... Helst er smørið ikki goymt rætt, ella er okkurt hent undir framleiðsluni, og tað er spell. Um Harmonie smørið ofta hevur hendan trupulleikan, veit eg ikki. Kanska vóru vit bara óheppnar.



THISE
22,95 KR FYRI 200 GRAM
☆☆☆☆

Bæði liturin og konsistensurin av Thise smørinum sá heilt perfektur út. Lukturin var eisni góður. Tá smørið varð testað einsamalt, kendist smørið fantastiskt í munninum: Tað smeltaði beinanvegin og smurdi munnin. Men uppi á breyðnum kendist bleyta og mjúka smørið lumpisligt - eitt sindur, sum tá man smyr smør á nýbakaðar bollar - tað bara hvarv. Yvir miðal smør, men ikki fantatsiska fantastiskt.



LURPAK
22,95 KR FYRI 250 GRAM
☆☆☆☆

Sama hvussu nógv vit stríðast ímóti, so er torført ikki at hava fordómar. Soleiðis er við Lurpak smørinum. Flest okkara minnst Lurpakksmørið frá tí tíðini, tá vit vóru børn - og onkusvegna kennist tað smørið bara minni 'fint' enn tað føroyska og tey vistfrøðiligu. Altso, altso, hví eru vit so løtt at lumpa. Fyri at tryggja okkum, at vit ikki verða á virkaði av pakkanum, hava vit skipað royndinar sum blindroyndir. Lurpak smørið luktaði ikki av so nógvum. Liturin var heldur ikki nakað at leggja til merkis. Smørið kendist eitt sindur fastari enn hini, hóast tey øll høvdu ligið í sama temperaturi. Smakkurin yvirraksaði tó. Serliga á ljósa breyðnum var Lurpak smørið gott.



FØROYSKT SMØR
15,95 KR FYRI 250 GRAM
☆☆☆☆

Hitt føroyska smørið var lætt at kenna aftur. Sjálvt mín forkølaða nøs kendi luktin aftur. Føroyska smørið tykist at vera súrari enn hini dansku. Nei, súrari er møguliga ikki rætta orðið - meira súrgað, er kanska betur orðað. Tað er ikki sagt sum nakað negativt sum so, men heldur bara sum ein staðfesting. 'Tað smakkar væl men súrt, og kanska hevur tað ein eitt sindur beiskan eftirsmakk' segði

ein. 'Tað smakkar av ógvuliga nógvum' segði ein onnur. Eftir eina løtu komu tær ásamt um, at súrgaði smakkurin og beiski eftirsmakkurin trekti eitt sindur niður. Men alt í alt so er Føroyska smørið miðalgott, og eg fari heilt vist at halda fram við at keypa tað. Keyf Føroyskt ;)



BAKKEDAL
14, 95 KR FYRI 200 GRAM
☆☆☆☆

Tað smakkaði ikki illa, men heldur ikki væl. Tað smakkaði eitt sindur súrgað (sum hitt føroyska), men hevði samstundis ein løgna atsmakk, sum trekti niður. Afturat lögna atsmakkinum, trekti eisini konsistensturin niður. Smørið kendist ikki gott í munninum.



NATURLI' SMØRBAR
19,95 KR FYRI 225 GRAM
☆☆☆☆

'Hetta er ikki smør og smakkar ikki sum smør, men tað smakkar væl'. Naturlig er eitt veganskt alternativ til smør - og tað hevur fyri so vítt einki at gera í hesum ummælinum. MEN fleiri og fleiri minka um sína nýstlu av animalskum vörum, so tá ið vit sóu hendan pakkan, hugsaðu vit: Hví ikki royna? 'Hetta hevði gott kunnað erstattað smør fyri meg' segði ein. 'Eg kann ikki liva uttan smør' segði ein onnur. Vit vóru allar samdar um, at sum 'smyrjils' fær naturli' triggjar stjørnur - men vænta tær ikki smør!

Fyri at tryggja okkum eina so rætt-vísa smør-smakking sum gjørligt, keyptu vit smør, sum hevði á leið sama framleiðsludato. Fyri at tryggja okkum mótvegis 'fordómum', varð smakkingin gjørd sum blindsmakking. Smørið bleiv smakkað bæði bert og á ljóst breyð.

UM AT GOYMA SMØRIÐ RÆTT

Tað hevur sera stóran týðning, at smør verður goymt rætt. Tí hóast tú møguliga ikki smakkar nógv til smørið, tá ið tað er goymt undir einum tjúkkum lagi av makrelsalati, so smakkast gamli tránaði smakkurin væl aftur, um tú steikir í smørinum, ella um tú etir tað á nýbakaðum bollum. Ofta er tað ikki allur pakkin í køliskápinum, sum er spiltur - síðurnar og kantarnir fara ofta fyrst. Spillingin er heldur ikki so markant, men hendir ofta so líðandi.

Ljós og luft gera, at smør spillist. So goymir tú tað ljós- og lufttætt, so heldur tað sær best. Ein smørkrukka er ein góð fløga. Smørkrukan kann standa á borðinum í nógvar dagar, uttan at smørið ferst (tó treytað av, at tað ikki er heitari enn 20 stig í rúminum). Eigur tú onga smørkruku, so er pappírið, sum er rundan um smørið, tá ið tú keypir tað besta boðið. Pakka smørið VÆL inn - einki við at sleingja pakkan inn aftur í kuldaskápið hálv opnan. Tá ferst smørið skjótt.

Visti tú: At smør heldur sær í nógvar dagar uttanfyri kuldaskápið? Av tí at feitt prosentíð í smøri er so høgt, og tí tað ofta er saltað, so spillist smør ikki so lætt sum aðrar mjólkavørur. Er tað ov heitt í rúminum so kann tó henda, at feittið í smørinum tránar - og ver tá ikki fyri!