

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Balsamico

Tey flestu kenna vit hesa ítalsku súrsøtu edikuna, ið sjónvarp-skokkar í 1980'unum og 90'unum lærði okkum at brúka at kalla allastaðni í matgerð. Eisini hava vit kjakast um hvussu úttalast skuldi. Um herðing skuldi á fyrra ella seinna stavils. Tað er also á seinna stavils at italiumenn leggja herðingina á balsaaamico!

Fyrst er týðningamikið at gera greitt, at verulig balsamico-eddika er gamalt edilt hondverk úr Emilia Romagna-landspartinum í Italia. Serliga í býnum Modena, ið eisini ger Ferrari-bilarnar. Ektað balsamico rópa italiumenn fyrri 'aceto balsamico tradizionale'. Hetta er heiti, ið er vart av øllum myndugleikum í Italia og ES. Serligar treytir skula lúkast fyrri

at kala seg Tradizionale. Fyri at siga sum er, so er minni eitt promilli av øllum balsamico, ið verður handað um diskin tann meira vanliga 'aceto balsamico'. Uttan fína eftirnavnið. Tradizionale er framleidd úr víntrúvu-sevju, ið spakuliga verður fermentað á ymskum fótum. Eik-, kirsuber-, kastanju-, kirsuber-fótum osfr. Hetta er ein gongd, ið krevur langa tíð og er dýr. Upp í 40-50-60 ár á hesum fótum og ein litur-prísur á kr. 20-30.000. Tá eru fløskurnar á stødd við parfumu-fløskum og nýtlan sjálvandi avmarkað. Men Tradizionale er eisini sera drúgv í nýtlu. Sirups-tjúkk, blonk, djúp í litinum og endaleys samansett í smakkinum.

Balsamico-edikkurnar, ið eg havi funnið í FK og Miklagarði í dag eru allar av vanliga slagnum 'aceto balsamico'. Tær eru gjørdar úr vín-eddiku og eru nakað meira einfaldar. Tøkniligar snildir eru loyvdar at framskunda framleiðsluna. Eitt nú er í summum fótum loyvt at lita við karamel og gera konsistensin tjúkkan við majs mjøli, hóast at eisini her eru bæði uppruna-løggildingar og góðsku-flokkingar.

Uppruna-løggildingin er býtt sundur í Red Label, White Label og Gold Label sum háls-etiketia á fløskuni. Red Label hevur meira tilvildarligt slag av búning upp til 3 ár, meðan White og Gold Label hava verulig búning á træ-fótum í meira enn trý ár.

Góðsku-flokkingin er býtt sundur í vínrunna-bløðum. 1 blað fyrri lætta og sýrukenda eddiku, 2 bløð fyrri meira kraftmikla og runda eddiku, 3 bløð fyrri enn meira kraftmikla, runda og samansetta eddiku. 4 bløð verða av eftirlitsstovninum Consorzio Aceto Balsamico di Modena (CABM) latin fyrri einastandandi inniliga smakkin við stórari fyllu og samansettan anga. Her er konsistensurin sirups-tjúkkur.

Balsamico-eddika er frálík at nýta í dressingum og sósum. Eisini til marinadur til bæði kjøt og fisk. Ein klassikari er at stoyta góða balasamico á pamesan-osti. Tað smakkar himmalskt! Men omaná vaniljuisin og til jarðber riggar eisini væl.

Skoðsmálini í dag eru latin í mun til tríggar variablnar sýra, søtleika og krydd (beiskleika), ið so aftur hvør sær bæði hava eina dygd og styrki. Tilsamans kemur okkurt burtúr, ið er meira ella minni harmoniskt. Fjórði variabulin, konsistensurin, er ivasamur at taka við.

Mortan í Hamrabyrgi ummælir mat úr føroysku matvøruhandlunum. Skoðsmálini eru latin í mun til góðsku.



Fattorie Giacobazzi IGT Gold Label (FK)

Kr. 49,95/250 mL
(kr. 199,80/L)

Flokkað við 4 bløðum. Tynri konsistensur, rættiliga samansett, men eisini nakað løtt.



Fattorie Giacobazzi Red Label (FK)

Kr. 31,95/250 mL
(kr. 127,80/L)

Flokkað við 4 bløðum. Tynri konsistensur, góð sýra og søtleiki, men ikki so samansett.



Fattorie Giacobazzi White Label (FK)

Kr. 109,95/250 mL
(kr. 439,80/L)

Flokkað við 4 bløðum. Tjúkri konsistensur, sera góð harmoni og reinur smakkur hóast kraftin ikki er heilt í topp.



Ruds Køkken (Miklagarður)

Kr. 46,95/250 mL
(kr. 187,80)

Eingin løggilding ella flokking. Miðaltjúkkur konsistensur, miðalkryddað og sera samansettur smakkur, reint brá av nøtum og turkaðum kryddum. Besta balsamico í dag.



Casa Rinaldi White Label (FK)

Kr. 76,95/250 mL
(kr. 307,80/L)

Eingin flokking, hóast framleiðarin telist millum teir bestu. Sirupstjúkkur konsistensur og krunkasvartur litur. Sera kryddað og nakað søt, næstan vulger. Heilt sín egin. Næstan jólakryddað. Tó frálík balsamico við dygdum, ið røkka til



Coop Red Label (FK)

Kr. 36,95/250 mL
(kr. 147,80/L)

Flokkað við 3 bløðum. Tunnur konsistensur, einfaldur og nakað »skeivur« smakkur.



Änglamark Vistfrøðilig Red Label (FK),

Kr. 39,95/250 mL
(kr. 159,80/L)

Flokkað við 3 bløðum. Tynri konsistensur, løtt og vantar karakter.



Mazzetti (Miklagarður)

Kr. 39,95/250 mL
(kr. 159,80/L)

Eingin løggilding, men flokkað sum 2 bløð. Tunn, einføld og súr.



Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia (Miklagarður)

Kr. 99,95/200 mL
(kr. 499,75/L)

Eingin løggilding ella flokking. Líkist Rinaldi, super samansett, góð javnvág, ikki so hart kryddað, men reinari smakkur.

