

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Kalda ljósagula sósin, ið vit rópa fyrri majones er so einföld at gera, at tað næstan ikki er til at trúgva. Plantuolja og eggjareyðar verða blandaði saman og so kryddað við eddiku og salt. Tað er alt! Alt gandið í majones, ið vit eitt nú seta prís uppá afturvið rækjum snýr seg um hárhvøssu javnvágina og harmoniina millum tað feita, tað súra og tað salta. Grunds-makkir og konsistensur. Hví er tað so, at vit heldur renna í handlarnar og keypa majones, tá ið tað kortini er so ómakaleyst at gera sjálvi heima við hús?

Tað er ein spurningur um evnafrøði. Har er eitt fyrbrigdi, ið nettupp kann arga, tá ið majones skal rørast. At blanda saman vatn við olju, tað ber jú ikki rættiliga til. Blandið er óstøðugt og vil skjótt fara sundur í tvær fasur, ið uppstanda orsakað av yvirflatu-spenninginum í báðum evnunum. Soleiðis er eisini við proteinríku eggjareyðarnar og feitu plantu-oljuni. Hvat er so at gera?

Emulsjón er loysunarorðið. Tað er kynstrið at blanda tvey evni, ið ikki eru upploysilig í hvørt annað. Vit skula niðurseta yvirflatuspenningin. Til tað krevst ein emulgator. Tað er eitt molekyl, ið hevur lipofilan og hydrofilan enda, ið sostatt klárar at binda saman feitt og vatn á støðugan hátt. Evnið lecitin, ið natúrliga finst í eggjareyðar hevur slíkar eginleikar. Eisini evni í sinoppi. Tí er upplagt at krydda majones við eitt sindur av sinoppi fyrri at fáa góðan mjúkan og støðugan konsistens.

Kynstrið at røra majones sjálvi, er at bæði oljan og eggjareyðarnir hava sama temperatur og gjarna ikki beint úr køliskápinum. Lat tunna strálu av olju í eggjarreyðarnar, meðan tú rørir í. Lítið í senn, til at tú sært at emulgeringin fer fram. Fer at skilja, kanst tú lata eitt sindur meira av eggjareyða í. Og her brúka vit hitaviðgjørðar eggjareyðar fyrri at fyrirbygja salmonellu-ilsku. Majones er jú køld sós. Krydda so við eddiku og salt og kanska sinoppi og øðrum góðum (hvítleyki o.a.). Her skalt tú so smakka á og finna røttu javnvágina millum tað feita, tað súra og tað salta. Einfalt.

Mayonnaise

Men tað er ikki altíð at stundir eru til heimagjörda majones og hon heldur sær heldur ikki. Skal gjarna etast sama dag.

So er tað at vit fara í hand-larnar og keypa majones. Eg var herfyri og fann fimm sløg hendan dagin. Flestu sløgini fáast í fleiri handlum kring landið.

Størsti munurin á vørunum var innihaldið av plantuolju og eggjarreyðum. Úr 35 prosent olju til 82 prosent og úr 3 prosent eggjareyða til 6 prosent. Onkur brúkti eggjareyða-pulvur. So her gjalda vit í summum førum pengar fyrri vatn!

Skoðsmálini eru sjálvandi latin í mun til javnvágina millum tað feita, tað súra og tað salta. Beinavegin kann eg avduka, at ikki tespiligt var. Einku majones rakk uppum mark.



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

Graasten (Mik-lagarður),

kr. 17,95/400 g (kr. 44,88/kg)
Somuleiðis vamlisliga feitur smakkur. Her vantar fyrst og fremst frískleiki.
★★★★★

K (Miklagarður),

kr. 17,25/350 mL (kr. 49,29/L)
Vánalig javnvág. Bara feitt og nakað av salti.
★★★★★

Hellman's (FK),

kr. 19,95/400 g (kr. 49,88/kg)
Her gongst betri. Meira av sýru-frískleika, men enn ov feitt og eisini ov salt.
★★★★★

SuperGros (Mik-lagarður),

kr. 7,00/200 g (kr. 35,00/kg)
Smakkar bara feitt á vatnutan hátt. Inniheldur 52 prosent vatn!
★★★★★