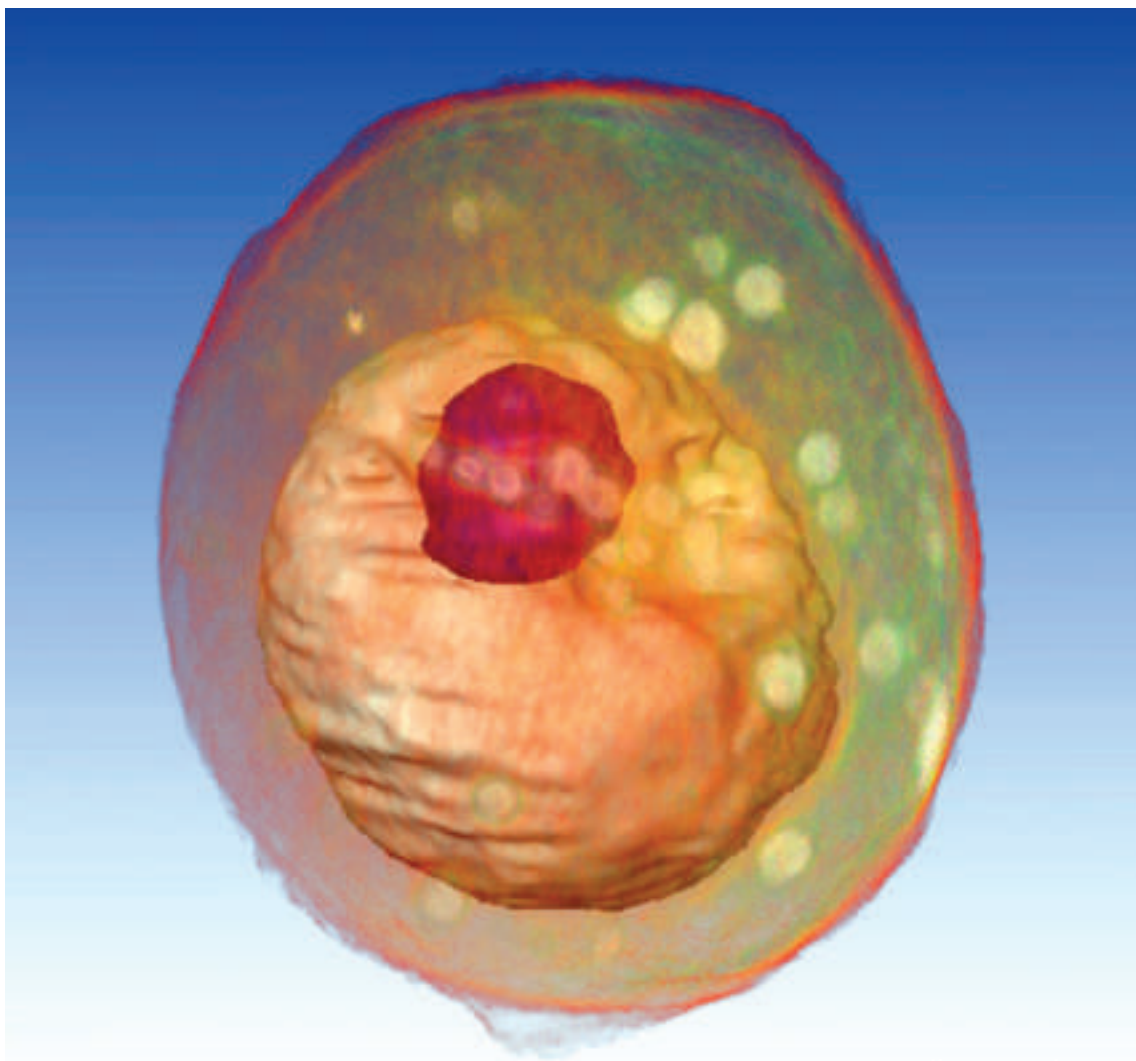




Á ferð í mikro-kosmos

Í dag vitjar Grams heimin av pinku-verum, mikroorganismurnar. Oftani knýta vit hesar verur, - bakteriur og soppar (og virus) til sjúkur, men vit hava hug at gloyma, at tær viðhvørt eisini hjálpa okkum. Beinleiðis í sodningarlagnum (t.d. í mjólkasýru-bakterium) og sum óbeinleiðis smakkgevari í matvørum (eitt nú í ræsingini). Ger-slagið *Saccharomyces cerevisiae* kenna vit frá ølbrygging. Nýggj bjór frá Føroya Bjór verður ummæld í dag. *Lactobacillus* og bifido-bakteriur, ið hava probiotiskar eiginleikar kenna vit frá mjólkúrdráttum. Súrrómi verður ummældur í Matummælinum. Forsíðan á Grams í dag vísir undirritaði við hævðinum niður í tunnu av serligum sjerri-slagi (Flor) á námsferð í Andalusia í Spania herfyri. Um allan heim eru fólk errin um sínar góðu mikroorganismur í mati. Í Japan tosa teir enntá um eina tjóðarmikroorganismu. Tað er soppa-slagið *Aspergillus oryzae*, ið eigur ein stóran part av æruni fyri matvørunar soja, miso og drykkir saké. Japanskar biotek-fyrirøkur hava kannað alt um hesa veru og vita í dag, at hon hevur 8 kromosomir

og 12.000 ílegur. Í Jerez-økið í Spania eru teir kendir fyri at gera sjerri. Vit kenna kanska bara tað søta slagið, men tað eru turru sløgini, ið teir taka í álvara. Sjerri er túsund ára gamal mentanar-drykkur, ið muslimsku maurarnir tóku við sær til al-Andalusia, ið teir høvdu ræðið á í miðöldini. Seinni hava spaniolar kannað, at tað er mikroorganismen *Saccharomyces beticus*, ið eigur leiklutin sum sokallaða Flor-lagið, ið sum soppa-vøxtur legst omaná vínið í tunnunum og verjir fyri oxidatión og samstundis gevur ein undurfullan og heilt einastandandi anga til endaliga Fino ella Manzanilla-vínið. Tað fantastiska við turru sponsku sjerri-sløgnum er tey hóska ótrúliga væl aftur við føroyskum visnaðum, røstum og turrum mati! Mikroorganismurnar í Flor'inum hjá teimum og í tí ræsta hjá okkum spæla so at siga væl saman. Hetta er vitan, ið ein áhugabólkur í Føroyum (sum undirritaði er partur av), er komin fram til við smakkingum fyrr í ár. Úrslitini hava verið somikið áhugaverd, at spanska sendistovan í Danmark við Angelu de la Rosa á odda vildi

senda tveir føroyingar til Andalusia at kanna hesi viðurskifti nærri. Serliga áhugavert gerst tað, tá ið granskingarúrslit frá hinum kenda molekylær gastronomi-kokkinum, Heston Blumenthal frá matstovuni The Fat Duck í London (næstbesta matstova í heiminum) fyri trimum vikum síðani, kundi vísa á at serlig evni í turrum sjerri styrkir um sokallaða 'umami'-smakkin í ávísu mati. Umami er tann fimti smakkurin, ið mannalíkamið kann sansa umframt søtt, salt, súrt og beiskt. Umami-reseptorurin staðfestir í stuttum, tá ið aminosýran glutamat er í nánd. Glutamat finna vit í nógvum fermentaðum matvørum, har protein verður umgjørt, eitt nú umvegis fermentering. Umami er í parmesan-osti og nógvum kjöti. Um glutamat veruliga finst í visnaðum, røstum og turrum føroyskum mati veit eg ikki, - kann ikki prógva tað. Men tað er ein arbeiðshypotesa, ið eg haldi er verd at kanna nærri. Eg haldi í hvussu so er at ræstur føroyskur matur smakkur líka nógv umami sum hunangur er søtur. Umami-smakkurin úr siðbundna føroyska køkinum kunna vit so

lata dugnaligar og listarligar føroyskar kokkar raffinera til Nýggja Føroyska Køkin, ið eg meti eisini vil hóska til ein altjóða gastronomiskan pall. Tað ræsta er føroyska íkastið til altjóða matmentanina. Meira um hetta seinni.



Mortan í Hamrabyrgi

Mortan í Hamrabyrgi