



Blondinan

So var hon her. Tann fjórða ølin í avmarkaði Sct. Brigid-røðini hjá Føroya Bjór í samband við 120 ára hátíðarhaldið hjá teimum í ár. Sct. Brigid Blond eitur hon, bryggjað eftir belgiskum íblástri við fyrst og fremst hveitimalti og eisini byggmalti. Nakað minni av humlu er latið í, men dygdin av hesum er í hásæti. Harumframt eru latin ymisk natúrlig kryddevni og so ikki minst føroyskar hvannir. Blondinan er krútsterk, so sterk sum rúsdrekkalógin loyvir - 5,8 % ABV.

Fyri líka at taka upp aftur Sct. Brigid-røðin, so var Sct. Brigid Ale (tann reyða, 5 stjørnur) hin fyrsta í røðini, eftir írskum leisti. Sct. Brigid IPA (tann grøna, 3 stjørnur) við enskum íblástri var næst. Triðja ølin, Sct. Brigid Boheme (tann bláa) er bryggjað eftir kekkiskum leisti. Sct. Brigid Blond, ið vit so

natúrliga kunna kalla ta gulu er so bryggjað við íblástri frá belgiskari bryggi-mentan. Talan er um yvirgerað bjór, sokallað ale-slag.

Bjórin, ið skal skeinkjast køld í høgum klænvaksum gløsum hevur vakran tættan, gyltgulan og gruggutan lit. Grugg hugsar onkur beinanvegin? Her má okkurt vera galið. Nei, Annika Waag, bryggjari, hevur valt ikki at filtrera ølið. Tískil er hon óklar og gruggut av ger-restum. Hetta ber boð um dygd og eigur als ikki at ræða nakran. Heilt vanligur siður hjá fremstu bryggjaríum, ið gera øl av slagnum Blonde og Weiss. Tað ófiltreraða ølið varðveitir nógv fleiri tónar í bæði anga og smakk enn tað filtreraða. So hetta er at gleðast um. Hvíta krúnan av froða er stór, tøtt og livir leingi. Angin er sera samansettur av onkrum frísk-



ligum, onkrum breyð-kendum, onkrum krydd-kendum og undirtónar av banan. Í smakinum skilir ein beinanvegin, at hetta er heilt serlig vøra frá Føroya Bjór. Skilir seg heilt frá pilsnara-stílinum, ið bryggjarið í Klakksvík er kent fyri. Hetta

er nakað heilt annað. Ikki tí at nakað er galið við pilsnari, men sløgini skula bara ikki samanberast. Sera stór og rund fylla í smakinum, ið tó samstundis er bæði samansett og frísklig løtt við nógvum fínum tónum. Hveitibreyð, sitrón, appilsin,

koriandur, baraldur og so undirtónar av elegantari humlu og malti. Her er heilt sikkurt latið ivaleyst í av øllum! Kanska besta bjórin frá Føroya Bjór naktantið. Langur eftirsmakur av øllum hesum løttu tónunum. Blondinan stendur ikki aftanfyri aðrar bjór av hesum slagi á heims-marknaðinum. Tað tori eg at siga. Hóskar væl til fisk við kraftmiklum tilhoyri. Eitt meistaraverk frá Anniku Waag.

Skoðsmál: ★★★★★★



Hví ikki saft?

Tað er komið fyri, at eg havi ummælt alkoholfritt vín, men lat tað beinanvegin vera sagt, at eg ongantíð havi smakkað nakað av hesum, ið var vert at drekka. Tvørturímóti eru tey flestu alkoholfriú vínsløgini ódrekkilig. Og tað er ikki tí, at einki alkohol er í.



Tað er einfalt tí, at rávøran er í botni hvat viðvíkir dygd og at kundin neyvan setir sær nakrar serliga vónir til hetta slagið kortini. Plagi at mæla fólki til, ið ikki kunna ella vilja drekka vín, heldur at royna góða saft afturvið matinum. Havi eisini ummælt fleiri av hesum við

hampiligum skoðsmáli, men hendan dagin eg var til ábit hjá Snorra Paturssyni í Josie's varð eg aftur tikin á bóli. Snorri hevur fingið sær umboðið fyri enska merkið Bottlegreen. Talan er um lítla familju-fyrítøka úti á bygd í Onglandi. Kit og Shireen Morris byrjaðu í 1989

at lata í fløsku av fruktina av enska summarinum, - sum tey málbera seg. Í fløskunum við Cordials er innihaldið sum siroppur og skal blandast 1:10. Pressé-fløskurnar við bløðrum er klárt at drekka. Fyri at gera stutt av, so er hetta besta saftin eg havi roynt á fløsku. Allar

Cordials:
Sweet Lime (lime-frukt)
Cox's Apple and Plum (súrepli og blomma)
Elderflower (hylliblóma)
Spiced Berry (kryddað myrk ber)
Pressé:
Pomegranate and Elderflower (granatepli og hylliblóma)
Ginger and Lemongrass (ingifer og sitróngras)
Blackcurrant and Blueberry (sólber og blabber)
Elderflower (hylliblóma)

fáa 6 stjørnur og mitt besta viðmæli. Eg kann bara gita hvussu børnunum dáma hesa reinu og natúrligu saft uttan nøkur tilsett lit-, smakk- ella søtievni. Fæst hjá Josie's Juice Bar í Havn, Yviri við Strond hjá Yndi.