

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Súrrómi

Mjólkinn undan kúnni er undurfull.

Fólkið í Norðurlöndum, Eystur-evropa og í Mið- og Fjareystri hava frá gamlari tíð gagnnýtt fœðsluvirðið í mjólkina. Eisini sum vaksin. Annars eru það bara börn sum eiga biokemiska eiginleikan at umseta mjólka-sukur, laktosa, til mjólkasýru, laktat. Það er enzymið laktasa, ið fær hetta at henda. Vanliga hvœrvir genetiska framleiðslan av hesum proteini, tá ið vit gerast 13-14 ár og vit fáa ilt í búkin av at drekka mjólk, men norðurlendingar, evropear og fólk í Mið- og Fjareystri hava við genetiskari úrveljing gjøgnum øldir varðveitt genetisku framleiðsluna av laktasu sum vaksin eisini.

Gamli lærarin hjá mær í lívfrœði í Høydølum, Hendrik Dahl, plagdi altíð at taka til, at það bert eru kálvar, ið eiga at drekka mjólk. Hundraðtals milliónir av vaksnum menniskjum

um allan heim klára seg væluttan at drekka mjólk. Kortini tykist það sum at alt fleiri eiginleikar í mjólk og mjólkur-úrdráttum kunna geva okkum heilsubót.

Mjólk er so undurfull, at hon í røttum karmum kann halda sær sjálvari. Stendur hon í hita fara skjótt ávísar mikroorganismur at vaksa í henni. Summar eru heilsuskaðiligar meðan aðrar fermentera mjólkina, broyta konsistensin og smákin og fáa hana at halda longri áðrenn hon spillist. Millum hesar góðu pinkuverur teljast *Lactococcus lactis* og *Leuconostoc mesenteroides*, ið við 30 hitastigum broyta mjólkina til meira gele-kendan og kremutan konsistens og nakað súrligan og smørkendan smakk. Hetta er það, ið vit rópa fyri súrróma ella *crème fraîche*! Nevndu mikroorganismur megna eisini at umseta evnið, citrat, ið finst í mjólk til evnið

diacetyl, ið hevur sterkan smørsmakk. Summi neytasløg geva mjólk, ið inniheldur serliga nógv citrat. Tí vil súrrómi frá hesum neytum smakka kraftigari av smøri. Súrrómi kann brúkast til

alskyns endamál í matgerð. Reinur afturvið frískari frukt ella fruktturtu ella sjokolátukøku. Eisini ber til at lata í sósum, súpanum og grýturættum. Men gevið ans, at súrrómi tolir illa hita, er hervilig at leypa

saman í klumpar. Lat í til seinast, tá ið liðugt er. Tá kemur góði smakkurin eisini veruliga til sín rætt og eitt áhugavert samanspæl millum heitt og kalt kann koma undan kavi.



Í ummælunum í dag eru trý sløg av súrróma frá Mjólkavirki Búnaðarmanna og tvey sløg frá danska Arla. Skoðsmálíni eru latin í mun til frískleika og reinleika og so javnvágin millum það súrliga og smørkenda í smakkinum.

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



**Arla crème fraîche 18 %
(Miklagarður)**

kr. 14,95/250 g
(kr. 59,80/kg)

Rættiliga frískur smakkur, men samstundis eisini vatnutur og leiðiligur. Vánaligur tunnur konsistensur.

★★★★☆☆



**Arla crème fraîche 38 %
(Miklagarður)**

kr. 14,95/250 g
(kr. 59,80/kg)

Smakkurin hevur góðan súrleika, men aftur her vantar fylla í smakkinum. Hampuligur kremutur konsistensur.

★★★★☆☆



**MBM súrrómi 9 %
(Miklagarður)**

kr. 11,15/250 g
(kr. 44,60/kg)

Minni av súrleika (eins og í enskum soured cream), men frálíkur smørkendur smakkur. Fín javnvág og mjúkur konsistensur.

★★★★☆☆



**MBM súrrómi 18 %
(Miklagarður)**

kr. 11,15/250 g
(kr. 44,60/kg)

Góð javnvág millum það feita og það súra. Reinur og góður smakkur við fyllu. Eisini er konsistensurin kremutur sum hann skal vera.

★★★★☆☆



**MBM súrrómi 36 %
(Miklagarður)**

kr. 13,25/250 g
(kr. 53,00/kg)

Sera góður og reinur smakkur av mjólk og við røttu tónunum av súrleika og smøri. Stór fylla og sera lekkur kremutur konsistensur. Mums!

★★★★☆☆