

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Jólasildin - ella Føroya besta sild

Hetta er tíðin, tá ið sildin - Clupea harengus - plagar at vera góð og feit. Og hetta eigur eisini at avspeglast í teimum gløsunum við laka-sild vit keypa í handlunum. Dygdin kann vera rættiliga skiftandi, sjálvt frá sama framleiðara. Allarbest smakkar at gera sjálvur, men ikki so, væl ber til at finna góða lakasild á handils-hillunum.

Sild er fiskaslag, ið goymir orku sum feitt í vøddunum. Og tað er júst mongdin av feitti, ið gevur ábendingar um dygdina. Jú feitari, tess betri fyri bæði smakk og konsistens av endaligu lakasildini! Á heysti er sildin allarfeitast og best.

Gamal var at salta sild í

tunnur í minsta lagi 6 mánaðir. Tá búnað hon spakuliga á heilt serligan hátt. Gerst mjúk og bleyt í miðjuni, men varðveitir kortini eitt gott 'bit' uttast. Og smakkurin er sjálvandi so nógv meira samansettur og kraftmikil.

Men vit hava øll í dag so stóran skund og eru óð eftir verðini. Tíð er pengar. Ikki minst hjá mat-framleiðarum. Summir freistast av at loypa uppum garðin, har hann er lægstur og skund-búna sildina við at geva henni sýru-skelk í eina viku! Ja, sildin verður flakt alt fyri eitt, sum hon er fangað og fløkini verða sýru-viðgjørd einar til tvær vikur. Henda

viðgerðin sprengir vødda- og feitt-kyknurnar í sildaflakinum. So skal hon eitast at vera búnað! Hesi sýru-fløkini síggjast beinanvegin um tú tekur eitt flak úr glasinum og setir knívin á. Tey eru næstan kritahvít innaní. Kennast hørð og bæði mjølut ella seig at bíta í. Og so smakka tey næstan bara av eddika-sýru – og sukri.

Lakin er vanlig eddika, sukur og ymisk krydd sum leyk, laurberblað, salt, pipar, paprika og dild.

Skoðsmálini eru latin í mun til smakk (samanseting, reinleika, dýpd og kraft) og konsistens.



**Lykkeberg Havfrue Sild
(Miklagarður)**

kr. 40,95/275 g
(kr. 148,91/kg)

Dygdarsild í serflokki. Fullkomin konsistensur. Mjúkur og kremutur sum bleytt smør í miðjuni og so eitt fast 'bit' uttast. Djúpur og samansettur smakkur. Fyrsta floks.



**Lykkeberg Årets Sild
2008 (Miklagarður)**

kr. 35,95/275 g
(kr. 130,73/kg)

Aftur ein framúr sild frá Lykkeberg. Kremutur konsistensur, tó við einum biti. Sera rundur og samansettur smakkur. Kanska eitt vet djúpri enn Havfrúgvín.



**Glyngøre Fuldrigger
(Miklagarður)**

kr. 34,95/165 g
(kr. 211,82/kg)

Gamaldags búnað. Góður mjúkur konsistensur og heilt góð javnvág í smakkinum.



**Fiskemandens Sild
(Samkeyp)**

kr. 23,90/225 g
(kr. 106,22/kg)

Stór ljós fløk, tó alt ov sötur laki og einfaldur sildasmakkur. Harður konsistensur.



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