

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Jólamatur

Jóladagurinn í flestu familjum er at samanbera við ein innanhýsis mentanarstov. Her avspeglast nógv brigdi, ið eyðkenna familjuna og limir tess. Talan er bæði um reglur og ritual fyr hvussu borðhaldið eigur at fara fram og hvussu gestir og húsfolk skula bera seg at. Harafturat eru sterkir siðir, - næstan reaktionerir siðir - fyr hvat hvat skal á jóla-borðið. Hugsi at nógv finna ein tryggileika í hesum. At um øll verðin er við at fara í upploysing, so eta vit kortini dunnu jólaftan á sama hugnaliga hátt, sum vit altíð hava gjørt. Tað kann eingin taka frá okkum!

Í dag kannar Matummælið rávørur og tilhoyr til jóladagurðan nærri. Í næstu viku

hyggja vit nærri at rávørurnar til konfekt.

Sjálvsagt ber ikki til at kanna allir lutir, ið matmóðirin (ella -faðirin) kundi hugsast at brúkt í matgerðini, men dunnan, reyttkálið og kirsubersósini til mandlurísini er vert at vera kræsin um.

Eingin ivingur um at føroysk jóladunna smakkar allarbest. Livikorini hjá hesum eru framúr og stutt er til endaliga brú-karan. Hóast at hon er dýr er hon allar pengarnar verd. Men av tí, at ikki allar familjur hava móguleika at fáa føroyska dunnu á borðið, so eri eg farin í handlarnar at kanna úrvalið. Og her eru tað aftur í ár "Tordenskjolds Soldater" í frysti-diskunum. Somu dunnuslógini

ganga aftur. Tann enska Cherry Valley, tann danska og so tann franska Berberie. Tann svenska sum vit kenna so væl er eftir øllum at døma ikki at fáa í ár, hóast hon rann við sigrinum í fjør. Franska Berberie-dunna er í ár at fáa sum bringu-steik, tvs. at bringurnar við beinagrind og skinni eru skornar úr dunnuni. Hent hjá teimum, ið kanska sita tvey-eini jólaaftan og ikki vilja fara undir eina heila dunnu. Og sum tað sæst í skoðsmálinum bagir smakkinum á Berberie-bringusteikini einki. Tó skula serlig fyrilit takast at bringusteikin ikki gerst ov turr. Eg hevði steikt hana varligari og kanska ballað hana inn í onkrum feitum. Men minnst til at gjøgnumsteikja

dunnuna, - eins og allan annan flogfenað.

Og vælsignaði verið tykkum, vaskið nú fingrarnar, tá ið tit handfara feskan fugl!

Reyðkálið afturvið gagnast allarbest heimagjørt úr frískum reyðkáli, eingin ivingur um tað. Hjá teimum, har hugurin ella tíðin ikki er til at stákast so leingi í køkinum, er ikki at falla í fátt. Eg havi kannað hvat finst av lidnum reyðkáli.

Omaná eta tey flestu mandlurís. Og kirsubersós afturvið. Vanliga er tað danska kirsubersósini, men seinnu árinu eru dýru kandiseraðu ítalsku kirsuberini eisini farin at gera um seg at kappast um plássið á jólaborðinum hjá fólki. Nógv hava tikið tey til sín og

svørja nú til tey ítalsku. Sjálvur dámar mær tey sera væl, men kortini haldi eg ikki hesi sera kraftmiklu ber hóska saman við rættiliga mildu mandlurísunum. Við vanligu kirsubersósini er mótspælið meira á jøvnum føti. Men tað er ein spurningur um smakk.

Skoðsmálini eru latin í mun til reinleika og styrki í smakkinum. Fyri reyðkálið broyskleika og kirsuberini og reyðkálið eisini í mun til javnvágini millum tað súra og tað søta.

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

Ummæli av dunnu:

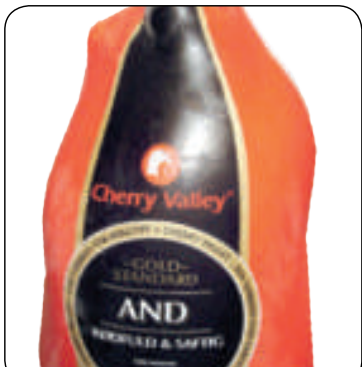


Dansk And (Samkeyp)

kr. 89,95/2,4 kg
(kr. 37,48/kg)

Næstan eingin dunnusmakkur ella smakkur yvirhøvur. Kjætið kennist seigt og turt. Sera vánalig dunna.

★☆☆☆☆



Cherry Valley "tann enska" (Miklagarður)

kr. 119,95/3 kg
(kr. 39,98/kg)

Góður, reinur og meðal kraftmikil smakkur. Sera, sera moyr og saftmikil dunna. Sera gott keyp.

★★★★★



Berberie Bringusteik "tann franska" (FK)

kr. 104,95/kg

Sera góður og sera kraftmikil dunnusmakkur. Ikki so saftmikil sum tann enska, men sera moyrur og finur strukturur. Besta dunna.

★★★★★

Ummæli av kirsubersós:



Amarena Fabbri (Miklagarður)

kr. 76,95/600 g (kr. 128,25/kg)
Kandiseraði ítalsk kirsuber í siruppi. Ýlandi súrsøt og eftir mínum tykki ikki so hóskandi til mandlurís og tað er skoðsmálið útrykk fyrri.

★★★★★



Skælskør Frugtplantage (Samkeyp)

kr. 8,95/500 g (kr. 17,90/kg)
Sera sevjumikil og dekan og fruktsýrutur smakkur. Smakkar av tilsettari sitrónsýru. Ikki so djúpur og kraftmikil kirsubersmakkur sum Fynbo.

★★★★★

Ummæli av reyttkáli:



Samsø Vistfrøilig (Miklagarður)

kr. 14,95/370 g
(kr. 40,41/kg)

Broyskið. Nakað mildur smakkur av reyðkáli, men javnvágini er súrsøta lakanum er heilt góð.

★★★★★



Jean Desiré Beauvais (FK)

kr. 26,95/770 g
(kr. 35,00/kg)

Sera broyskið og framúr kálsmakkur í frálíkari javnvág við súrsøta lakan. Besta reyðkálið.

★★★★★



Herregårds Beauvais (Samkeyp)

kr. 19,90/950 g
(kr. 20,95/kg)

Brúnligur oxideraður litur. Bleytur og dovin konsistensur og ræðuligur sukursøtur smakkur.

★★★★★



Beauvais (Samkeyp)

kr. 19,95/580 g
(kr. 34,40/kg)

Hampuliga broyskið kál. Smakkurin í góðari javnvág við tí súrsøta. Gott keyp.

★★★★★



Fynbo Royal (FK)

Fynbo Royal (FK), (kr. 27,90/kg)
Donsk kirsuber av slagnum Stevnsbær og Kelleris. Djúpur, inniligur, samansettur og kraftmikil kirsubersmakkur. Sera góð javnvág millum ber-søtleikan og bersýruna. Greitt besta sósini. Her smakkar av kirsuber, ið hóska til mandlurnar, róman, rísini og vaniljuna.

★★★★★