

mat
ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Jólini eru söt og eiga sanniliga eisini at vera sötlig, men oftani gerast jólini óneyðuga sukursöt. Framleiðarar av konfekt og rávørur til konfekt lata oftani alt ov nógv av sukri í fyrri at dylja vantandi góðsku ella vantandi mongd av dýra megin-innihaldinum. Tá ið umræður marsipan, nougat og myrka sjokolátu er tað rættiliga einfalt. Mandlir eigur at vera høvuðsinnihaldið í marsipani, heslinøtur eigur at vera høvuðsinnihaldið í nougat og kakao eigur at vera innihaldsinnihaldið í myrkari sjokolátu. Tað er við hesum í geyma, at metast skal um hvat fæst fyrri peningin. Soleiðis er tað! Hesar triggjar natúrligu rávørur hava eisini tað til felags, at tær eiga í sær eina natúrliga javnvág millum søtleika og beiskleika. Og soleiðis skal tað vera. Vit kenna

Ummæli av nougat:



Odense Blød Nougat (Samkeyp)

kr. 39,95/200 g (kr. 199,75/kg) 31 prosent heslinøtur. Góður angi av nøtum. Reinur og heilt góður og kraftmikil smakkur. Fín javnvág og mjúkur konsistensur.

★★★★★



Odense Grand Cru Nougat (FK)

kr. 21,95/100 g (kr. 219,50/kg) 40 prosent heslinøtur. Av hesum eisini lítlar bitar av heslunøtum. Stórir munur er á smakkinum um tú bert letur nougat'íð uttan bitarnar bráðna á tunguni. Smakkar sukursøtari enn vanligu Blød Nougat-útgávuni. Tað telur niður.

★★★★★

Jólakonfekt

øll tað beiska í finum mandlum, finum nøtum og finari sjokolátu. Hetta er jaligt og gevur eina hósandi dimensjón til samansetta smakkin. Tilsett sukur í smærri nøgdum er eisini í lagi fyrri at stuðla uppundir natúrliga smakin. Men tað er ikki í lagi, tá ið summir framleiðarar við kávalótum oysa sukur í fyrri at royna at dára smaksleykirnar hjá góðtrúgvandi vaksnum og bláoygdum børnum. Matvørulógin í Føroyum er víðopin fyrri innflutningi og framleiðslu av inferiørum vørum. Eitt nú er einki til hindurs fyrri í Føroyum at rópa seg fyrri myrka sjokolátu, hóast kakao-innihaldið bert er nøkur og tretivu prosent (T.d. Cadbury Bourville). Havi eisini áður víst á, at til ber at selja appelsin-marmuláta í Føroyum, hóast innihaldið av appelsinum er heilt í botn. Eingin ivi um hvør er vinnari og tapari við slíkari matvørulóg! Tí eiga vit at vera varin og geva ok-

Ummæli av sjokolátu:



COOP Blok (FK)

kr. 23,95/200 g (kr. 119,75/kg) 46 prosent kakao. Sukursøtur og einkisigandi sjokolátu-smakkur. Vánaligt.

★★★★★



Carletti Vekao (FK)

kr. 24,95/300 g (kr. 83,17/kg) Hevur sum so einki við myrka sjokolátu at gera, hóast fleiri kanska halda so. Skal eftir donsku matvørulógini eisini rópast fyrri Vekao. 'Ve' stendur fyrri 'Ve'getabilskt feitt. Týskarar rópa hetta 'fettglasur'. Tí at tað er júst hvat tað er: litaður plantufeittglasurur. Ein fullkomiliga misháttur angi av margarini og smakkar av kleiggjutum sukri. Óhugnaliga vamlisligt og sera ójálaligt!

★★★★★

kum stundir at kanna hvat stendur á fína pakninginum á matvørunum til jóla. Liðugtgjørd jólakonfekt er sera sjáldan verd at skriva um. Tí er tað nógv betri og stuttligari at gera

Ummæli av sjokolátu:



Odense 70% (FK)

kr. 27,95/200 g (kr. 139,75/kg) 70 prosent kakao. Hampuligur sjokoláta-smakkur, ið tó á ongan hátt imponerar. Vøran er tekniskt í lagi, men leiðilig og ein-dimensionel. Her er einki sjokolátugand – so sum frukt og sýra – yvirhøvur.

★★★★★



Marabou Premium (FK)

kr. 23,95/100 g (kr. 239,50/kg) 70 prosent kakao. Hampuligur sjokolátusmakkur at byrja við, men okkurt er heilt galið í eftirsmakkinum, ið er vamlisligur og hevur ein feril av tráðnaðum feitti.

★★★★★



Odense 55 % (Samkeyp)

kr. 29,95/200 g (kr. 149,75/kg) 55 prosent kakao. Dekan og sukursøtur og grovur smakkur. Meðal fylla. Undir miðal javnvág.

★★★★★

konfekt sjálvi heima við hús. Tað kann vera ein hugnalig løta, kanska saman við børnunum. Roynið sjálvi at seta saman grundleggjandi rávørurnar: raa marsipan, bleyta nougat og myrka sjokolátu. So kunna tit sjálvi leggja afturat við ymsum nøtum og kanska marine-raðum rosinum osfr. Eg fór til handils í Føroya Keypsamtøku, Samkeyp og Miklagarði.

Ummæli av marsipan:



Anthon Berg 60% (FK)

kr. 44,95/400 g (kr. 112,38/kg) 60 prosent mandlur (kaliforniskar). Sera reinur og kraftmikil smakkur. Góð javnvág. Hetta er veruligt marsipan. Framúr handverk frá Anthon Berg.

★★★★★



Odense Konfekt 15% (FK)

kr. 44,95/400 g (kr. 112,38/kg) Einans 15 prosent mandlur! Og 44 prosent abrikos-kjarnur. Sum kunnugt eru abrikos-kjarnur bligt og einkisigandi substitut fyrri finu mandlurnar. Smakkar eisini eftirgjørt og sukursøtt. Vánaligt.

★★★★★



Odense Vistfrøilig 55% (FK)

kr. 36,95/200 g (kr. 184,75/kg) 55 prosent mandlur. Hampuligur marsipan-smakkur, men nakað lættur og leiðiligur. Hampulig javnvág.

★★★★★

Hetta var tað, ið eg fann at gera jólakonfekt burturúr. Skal gera vart við, at somu vørur fáast í fleiri førum í øllum handlum. Prísurin kann tó vera ymiskur. Ummælini eru givin í mun til innihald av natúrligu rávøruni umframt reinleika, styrki og javnvág í smakkinum.

Ummæli av marsipan:



Odense 50% (Samkeyp)

kr. 39,95/200 g (kr. 199,75/kg) 50 prosent mandlur. Her er talan um gott marsipan. Reinur og finur smakkur. Góð javnvág millum søtu og beisku tónarnar.

★★★★★



Odense Grand Cru 65% (FK)

kr. 54,95/300 g (kr. 183,17/kg) 65 prosent mandlur (spanskar). Snerktir mandlu-bitar eru blandaðir uppí. Nakað turrur og ikki so kraftmikil smakkur. Mandlu-bitarnir órógva eisini reina marsipan-smakkin.

★★★★★



SuperGros 65 % (Miklagarður)

kr. 46,95/500 g (kr. 93,90/kg) 65 prosent mandlur. Smakkurin av marsipan er heilt góður. Reinur og við góðari fyllu. Fín javnvág.

★★★★★