

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Tapas nýggjársaftan

- Blini og rogn

Hvat gott skula vit eta nýggjársaftan?

Í dag fari eg ikki at ummæla matvørur, men fari at koma við uppskoti um alternativari matskrá nýggjársaftan, ið hóskar til góðu fronsku sjampanjuna. Fyri at taka sjampanjuna fyrst, so hóskar best

slag við stórum innihaldi av Pinot. Tríggjar drúvur verða brúktar í Champagne: Tann grøna Chardonnay og tær bláu Pinot Meunier og Pinot Noir. Bláu drúvurnar geva sjampanjuna betri bygnað og "rygg" og ger hana betri hóskandi afturvið mati sum heild. Klassiska

Gula Einkjan ella Rosé-útgávan inniheldur nógv Pinot og hóskar væl at njóta til alt sjógæti-tapas. Matskráin nýggjársaftan kann setast saman uppá nógv mátar. Sjálvur mær væl at at kunna sita alt kvöldið og hugna mær við práti, meðan ein situr og smá-etur góðar brellibitar, - tapas. Tá er ikki vansi fyri at maturin gerst kaldur og sera ómakaleyst er við matgerðini. Tað snýr seg bert um at fyrirreika frammanundan. Smáu russisku mat-pannikøkurnar, Blini, hóska seg væl sum eitt slag av palli til sjógæti-tapas. Blini-pannikøkurnar fáast viðhvørt lidnar til keyps í handlunum. Annars er skjótt at steikja sjálvur. Stóri munurin er, at í Blini-pannikøkum, verður ger nýtt og mjøl úr bókhveiti. Her er ein uppskrift til fyra fólk, ið eg havi frá James Price, kendur frá 'Spise med Price' í sjónvarpinum:

- 2 dL bókhveitimjøl
- 1 dL hveitimjøl
- 20 g ger
- 1 tsk salt
- 1 tsk sukur
- 3 dL mjólk
- 1 dL súrrómi
- 2 egg (skilt sundur í reyðar og hvítar)
- 25 g smør

Hita mjólkina til hon er flógv. Upploys gerið. Lat súrróma, mjøl, salt, sukur, eggjareyðar í. Rør væl saman. Lat deiggið standa ein tíma við stovuhita.

Píska eggjahvítarnar stívar og vend so í deiggið. Smelta smørið og lat í. Nú er at steikja smáar pannukøkur. Serligar Blini-pannur fáast til keyps, men tað ber eisini til at nýta vanliga pannu og so steikja fleiri í senn. Okkurt um 10 sentimetrar í tvørmáti skula tær vera.

Klassiska tilhoyrið til Blini er 38% súrrómi, fínkskorin reyðleykur og so fiska-rogn av ymsum slagi. Agurk-puntar og dild hóska eisini væl til.

Ert tú ein av teimum sum skjeyt pappugoyuna í ár, so er ekta caviar (Beluga, Sevruga ella Oscietre) undan styrjuni, villasta marglæti og líka stór uppliving. Caviar



frá Kaspiska Havinum er ikki til at fáa hendur á í hesum árum vegna ovfiskiskapi, og nógv falskt caviar er eisini í umferð. Tryggast er at keypa nýggja franska (Baerii Caviar) og ítalska (Calvisius Caviar) caviar'ið, ið er undan aldum styrjum. Tað er ikki líka ørandi dýrt og smakkar so at siga líka væl sum tað íranska og russiska úr Kaspiska Havinum.

Hjá okkum, ið finga altjóða fíggjarkreppuna at merkja í ár, smæðast bíligari sila- ella laksa-rognini ikki burturúr. Stóru appil-singulu perlurnar hóska sera væl til Blini. Smakkurin er sera kraftmikil og kenslan av brestandi eggum í gómanum framúr.

Sviar hava sitt egna kaviar, 'løj-rom', teir kalla. Tað eru pinkáltil korngul egg undan nebbalaksinum

(Coregonus lavaretus). Smakkurin er fínur og elegantur, men nakað lættur.

So eru tað eggini undan rognkelsi, tað ið danir rópa 'stendbiderrogn'. Her ræður um at vera varin. Tey fesku, sum fáast naturel í februar mánað kunna vera góð. Fínur og elegantur smakkur. Men tey niðursjóðaði 'neon-littu' í smáum gløsum, ið vit kenna frá handlunum, eru eftir mínum tykki ikki verd at eta. Tey smakka bara salt. Russar plagdu at gera Blini, tá ið veturin var komin at enda. Vit kunna so eta Blini nýggjársaftan og fagnast, at tað gongur ímóti ljósari tíðum og at eitt nýtt – tó sera avbjóðandi – ár stendur fyri framman.

Væl gagnist!

