

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Súreplagreytur

“Eplakaka” man enn tann dag í dag teljast millum mest vældámdu dessertum í Føroyum. Summi vilja kanska skýra hesa dessert sum kitsch frá hálvfjerðsunum, men er eplakakan væl gjørd úr góðum rávørum, so smakkar hon framúr og eingin eigur at skammast yvir at seta slíka skál á borðið.

Tað er rættiliga einfalt. Skiftandi fláir av súreplagreyti og raspi og so pískaður rómi omaná. Eitt dryss av góðari mjólkasjokolátu ger ikki verri. Her er einfalt talan um fantastiskt samanspæl millum reinar grundtónar av frukt-søtleika og fruktsúrleika við mótspæli av broysknum raspi og silku-mjúkum pískiróma. Sjokolátan er so kryddið, ið lyftir hesa dessert heilt upp á tindarnar.

Italiumenn hava tiramisú. Vít í Norðanlondum hava eplakakuna!

Men sum eg byrjaði við, so er rávøran altavgerandi fyri endaliga úrslitið. Veiki liðurin er súreplagreyturin. Allarbest er at kóka greytin sjálvur. Eingin keyptur greytur kemur

upp á hálvan skógv av heimakókaðum. Soleiðis er tað. Tað er rættiliga ómakaleyst at kóka, men krevur sjálvandi tíð at køla greytin aftaná. Ikki øll sløg av súreplum hepnast líka væl at kóka til greyt, men spyrjið eftir Belle de Boskoop. Frálíkt súrepli til greyt.

Koma fólk knappliga á gólv at vitja, kann tað vera hent at eiga ein keyptan greyt inni. Tá er skjótt at gera okkurt gott at bjóða gestum til kaffi.

Úrvalið av súreplagreytum hendan dagin eg leitaði mær í handlarnar var ikki serliga stórt. Lat meg siga beinanvegin at flestu handlar hava nakað sama úrval, tó fekst vinnandi greyturin einans í FK. Talan er um sokallað Private Label-vøra, ið norðurlenska COOP-fyrirðikan sjálv marknaðarførir.

Skoðsmálini eru latin í mun til smakk: Kraftleika, reinleika og javnvág.



X-tra (FK)

kr. 11,95/720 g (kr. 16,60/kg)
92 % súrepli. Glasílat. Hollenskur uppruni. Private Label. Fínt morl, men heilt góður og reinur smakkur av súrepli. Góð javnvág millum sýru og søtleika.
★★★★☆



Kjarna (FK)

kr. 21,95/950 g (kr. 23,11/kg)
35 % súrepli. Tetrapak. Íslenskur framleidd vøra frá virki av Hafnarfirði. Greytur við størri bitum av súrepli. Innihaldið av súreplum er lágt og tað avspeglast í sera sukursøtum og einføldum smakki uttan nakra javnvigandi fruktsýru.
★★★☆☆



Skælskør (FK)

kr. 17,95/500 g (kr. 35,90/kg)
60 % súrepli. Aluminiumsposi. Merkvøra úr Danmark. Greytur við størri bitum av súrepli. Súreplasmakkurin er ikki serliga kraftmikil ella reinur, men harafturímóti eru sýrutónar frá øllum møguligum øðrum fruktum. Hampulig javnvág.
★★★★☆

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