

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Ræstar orkidéir – vanilja

Hvør dæmar ekki vanilja? Hesin aroma, ið finst í fleiri matvörum og -rættum og sum kann lyfta dessertir uppá hægstu tindar. Men hvussu sansa vit vanilja? Tað er ein spurningur um lukkt! Tað er hann sjálvur, olfactorius, luktinervin úr heilanum, ið sansar, at okkurt er í luftini. Hóast vit halda okkum smakka vanilja, so er tað also nøsin, ið fremur uppgávuna. Eg havi nevnt tað fyrr. Menniskjað í dag kúgar luktisansin hjá sær! Vit eru alt ov lítið tilvitaði um hvussu matur og drekka luktar. Alt verður bara svøgt. Vælsignaði gevið tykkum stundir at lukta til tað, ið tit eta og drekka, meðan tit eta og drekka. Leggið til merkis hvussu nógv meira samansett heildarupplivingin gerst. Vanilja er lukstur í heimsflokki. Parfumu-íðnaðurin brúkar vanilja í stórum stíli. Menniskjað roynir tíverri eisini at eftirgera alt sum náttúran gevur okkum. Serliga um tað er sjáldsamt og dýrt. Soleiðis er við vanilju. Mat-íðnaðurin dugir at gera vanillin, sum er eftirgjörda útgávan. Hetta er tað, sum er í forlornu vanilju-dropunum. Ektað vanilja er sera samansett krydd við hundraðtals aromatiskum tónum. Einfalt eftirgjørt vanillin kann ongantíð samanberast við ektaðu

vaniljuna. Ektað vanilja er fermenteraði og turkaði bjølgurin av orkidé-plantuni, *Vanilla planifolia*. Tað er drúgt og umfatandi at framleiða vanilju. 12-15 mánaðir tekur tað til vøran er liðug. Upprunaliga stavar henda orkidé frá Miðamerika, men í dag veksur hon nógvastaðni í tropunum, -serliga á oynni Madagaskar út fyri Afrika. Kendast er ivaleyst Bourbon-vanilja, ið stavar frá fronsku oynni Réunion í indiska havinum (Bourbon er gamla heitið á oynni). Skal góðskan vera í topp, so er polynesisk vanilja heilt framúrskarandi og ørandi forførandi. Polynesiskar vaniljustengur eru fingratjúkkar, leðurkendar og lekrar hjómutar at nema við. Hevur tú ikki roynt ektaða dygdar-vanilju áður, men hevur svorið til droparnar, so er vandi á ferð. Fyrsta floks vaniljustengur hava kollveltandi eginleikar. Tað er ikki óhugsandi at polynesisk vanilja kann elva til paradigmu-skift í tínum hugaheimi í mun til hvussu tú fert at hugsa um matvørur framyvir. Tað er so stórir munur á topp og botn her, at tað er skelkandi. Sum nevnt stavar vaniljan upprunaliga úr Miðamerika. Tað ger kakao-bønán eisini. Maya-indianarir gera ein drykk burtur úr hesum báðum.

Havi sjálvur roynt hann, tá ið eg búði í Miðamerika. Tað er ein av mest fantastisku samansetingum, ið finnast her á fold. Roynið sjálvi! Keypi fyrsta floks myrka sjokolátu, eitt nú Valrhona Guanaja, Manjari ella Caraibe. Bráðna varliga í vatnbað og rør síðani góða mjólk í og eina polynesiska vaniljustong. Unnið tykkum hesa uppliving eina ferð í lívinum.

Men hvussu brúka vit vaniljustongina í matgerð? Tað er fyrst og fremst evarsku lítlu krunkasvørtu fræini inni í myrkabrúna bjølginum, ið vit nýta. Sker bjølgin sundur eftir longd og skava síðani kornini úr við einum knívi. Gloym ikki bjølgin! Hann er eisini á tremur við aroma. Eitt nú hóskar hann væl til at gera vaniljusukur burturúr. Stoyt melis ella fínt rør-sukur í eina glas-krukku (við lufttættum

bitar og blandið væl saman. Tú fert aldrin at keypa liðugt vaniljusukur aftur! Skoðsmálini í dag eru latin í mun kraftleika og samanseting í anganum.

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



Fuerte Ekstrakt (Miklagarður)

kr. 18,95/80 mL (kr. 236,88/L)
Eftirgjørdir vaniljudropar. Fari bert at siga sum gamli matematikk-lærarin hjá mær í Hoydølum plagdi at taka til, tá ið matematikk-prógvini vóru meira enn ivasom: Uha!

★★★★★



Dr. Oetker Essens (Miklagarður)

kr. 13,95/38 mL (kr. 367,11/L)
Eftirgjørdir vaniljudropar. Eitt lot av "the real thing", men annars: gloym tað!

★★★★★

loki) og sker so "tómu" brúktu vaniljustengurnar í



Chokolade Compagniet Polynesisk (Miklagarður)

kr. 51,95/8 g (1 stk) (kr. 6.494/kg)
Ein stór saftspenit "leður"-pylsa av tí aðru verð! Tummil-tjúkk, saftspenit og lekkur at nema við. Super-samansettur angi, ið ikki kann lýsast, men skal upplivast. Polynesisk vanilja er heimsins besta.

★★★★★



Änglamark Vistfrøðilig (FK)

kr. 19,95/3 g (1 stk) (kr. 6.650/kg)
Kløn og turr stong. Sera lættur angi, tó við ávísu dygdum.

★★★★★



COOP (FK)

kr. 19,95/6 g (2 stk) (kr. 3.325/kg)
Meira sevjumiklar stengur. Meðal kraftmikil angi, men ikki so samansettur.

★★★★★



Urtekram Vistfrøðilig (Miklagarður)

kr. 46,95/6 g (2 stk) (kr. 7.825/kg)
Tvær tunnar, troyttar og inn-turkaðar stengur. Men í lætta anganum eru tó einstakar volatilar dygdir.

★★★★★



Tørsleffs (Miklagarður)

kr. 22,95/6 g (2stk) (kr. 3.825/kg)
Saftigar stengur við rættiliga kraftmikla parfumu. Hóast angin ikki er heilt so samansettur, so er talan um góða vøru.

★★★★★



Dr. Oetker Vistfrøðilig (Miklagarður)

kr. 29,95/6 g (2stk) (kr. 4.992/kg)
Nakað tunnar og turrar stengur. Angin hevur miðal kraft, men er eftir mínum tykki "skeivur". Eftirbragd av onkrum vamlisligum rosinu-kendum.

★★★★★