

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Høsna-supputerningurin

Hvør ger soð frá grundini longur?

Tey fægstu, tíverri! Kanska bara matstovurnar og eldra langomu-ættarliðið.

Tað er annars rættiliga einfalt, men krevur kortini at ein grýta kókar varliga fleiri tímar. Hóast køkarnir í Føroyum aldrin áður í søguni hava verið glæsili-gari og betri útgjördir, so eg-gjar rokuti gerandisdagurin hjá vanligum barnafamiljum í dag ikki júst til slíka góða gamla køks-mentan.

Soðið frá eini góðari køkihønu telist uttan iva millum mest fantastisku smakkum, ið eru til. Tey, ið ikki hava roynt hetta, unnið tykkum hesa fragd! Men

minnst til at brúka eina góða dygdar-hønu. Ikki eitt sovorðið fryst papp-neyðarræ.

Men hvat megnar ein nýmótans handils-høsnarbótarmoli?

Fyrst og fremst framleiða soð-fyrirøkur í dag bæði vælkendu bótarmolarnar og so hesar ný-gju soðkonsentrat-fløskurnar. Eisini verður bæði hønan og høsnarungin nýtt sum grund-arlag.

Bótarmolarnir kunna goymast turt, svalligt og rættiliga leingi, meðan fløskurnar skula goymast kalt og halda sær væl styttri.

Vælkendi supputerningurin er uppfinnils frá 1908. Tað var

navnframa sveisiska fyrirøkan, Maggi, sum var hin fyrsta at senda ein bótarmoli á mar-knaðin.

Liðugtgjörd kraft er jú beistalætt at havast við. Bara at taka ein supputerning úr skápinum og morla í sósina ella suppunna.

Men hvussu er góðskan av hesari ídnaðarvøru?

Heili 9 sløg av høsnasoði eru í lètuni at finna á føroysku handilshillarnar. Har finnast bæði multinationala Knorr, Private Label frá Coop, 90'ara-ikonið Touch of Taste, tann bretska Oxo, tann lítli vistfrøiligi týski og so tann modernaði Oscar. Hvat er ein handelsbótarmoli?



Fyrst og fremst salt, salt og salt. Og ov nógv salt er ikki gott fyri okkum. Og so er tað hesin afturvendandi smakkgevarin, ið ídnaðurin elskar: monona-triumglutamat. Harfaturat feitt og ymiskt krydd og so skiftandi nøgdir av kraft frá nakað, ið ei-naferð var ein høna ella ungin. Havi hug at nevna Oscar-fyrirøkuna. Teir hava veruliga ment supputerningin 2.0. Nógvar gamlar "ídnaðar-ónáðir" eru tiknar burtúr. Eitt nú inniheldur vørurnar frá teimum hvørki haldevni, litevni ella umstrídda smakk-styrkjaran, Mono-Natrium-Glutamat (MSG=Mono-Sodium-Glutamat=E621), ið nógvir

heilsuymyndugleikar í heiminum hava eftirlit við, av tí at hetta kemiska evnið móguliga kann hava skaðiligt árin á manna-likamið. Mat-ídnaðurin hevur annars elskað hetta kemiska evnið, av tí at tað sum ein neu-rokemisk tilgongd »lumpar« heilan til at trúgva, at nógvr protein/kjót er í vøruni. So ber jú til at minka um veruligt (og dýrt) kjót-innihald. Skoðsmálini eru latin í mun til kraft og reinleika í høsna-smakkinum umframt saltjavnvágin. Nøgdirnar eru roknaðar um til liðugt soð.



Touch of Taste Høsnarungasoð (FK)

kr. 29,95/ 4 L (kr. 7,49/L)
Salt ++, einfaldur, veikur og ikki serliga "reinur" smakkur.



Coop Hønubótarmoli (FK)

kr. 9,95/ 6 L (kr. 1,66/L)
Salt +++. Uha!!! Salt, feitt og ivasamt krydd.



Coop Høsnarungasoð (FK)

kr. 24,95/ 4 L (kr. 6,24/L)
Salt+. Kundi verið ein tynt útgáva frá Oscar, nú sum Private Label.



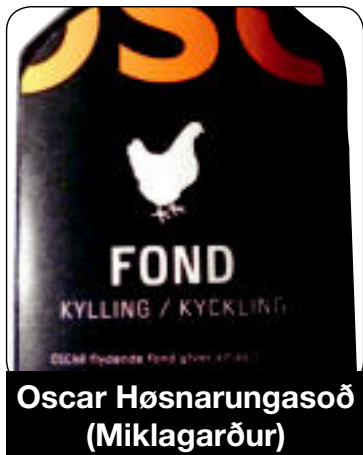
Natur Compagnie Vistfrøilig Hønubótarmoli (FK)

kr. 15,95/ 4 L (kr. 3,99/L)
Salt-javnvágin er í lagi. Rættiliga reinur og neyvur hønu-smakkur.



Knorr Vistfrøilig Høsnarungabótarmoli (Miklagarður)

kr. 19,95/ 3 L (kr. 6,65/L)
Salt++. Veikur smakkur. Tað er heldur kryddsmakkur.



Oscar Høsnarungasoð (Miklagarður)

kr. 36,95/ 6 L (kr. 6,16/L)
Salt+. Góður og kraftmikil smakkur av høsnarunga, men saltið er í meira lagi.



Knorr Hønubótarmoli (Miklagarður)

kr. 17,95/ 6 L (kr. 2,99/L)
Salt++. Rættiliga reinur hønus-makkur, men saltingin er hörð.



Oxo Høsnarungabótarmoli (Miklagarður)

kr. 24,95 / 2,28 L (kr. 10,94/L)
Salt++. Sera hart kryddaður bótarmoli, ikki nógvr høsnarungasmakkur.



First Price Hønubótarmoli (Miklagarður)

kr. 10,95/ 6 L (kr. 1,83/L)
Salt++. Veikru og einfaldur smakkur. Ov nógvr salt.



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