

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Sterkur sinnopur

-Tað finst bara eitt størri kynstir enn kynstrið at sláa ein perfektan golf-bólt, og tað er kynstrið at eta ein hotdog uttan at fáa sinnop á skjúrtuna...

Soleiðis segði hann sjálvur, Ray Fitzgerald á sinni.

Vit kenna sinnop sum sterkt krydd, ið vit kunna keypa liðugt sum kold sós ella sum mjøl at røra sjálvi.

Korn frá plantuni Sinapis verða rørd saman við vatn, edika, salt og sukur. So rópa vit tað fyrri sinnop!

Í Dijon í Fraklandi eru tey eitt sindur fín uppá tað og brúka vín-edika at røra í. So eitur tað knappliga Dijon-sinoppur.

Sinops-plantan er aldargomul búnaðarplanta, ið er umrødd bæði í fjareystri, Kina og her á evropeiskum leiðum.

Serligi eginleikin við sinoppi er at arga nasar og smakkleykir við evninum isothiocyant. Hetta er natúrligt brennandi evni í sinopskornum sum upprunliga er partur av verjuskipanini í plantuni. Tá ið isothiocyant kemur í samband við vatn gerst tað sera "hot". Ein brennandi, næstan pínufull kensla veksur í gómanum og øllum høvdi-num. Vit kunna vera um at breyta um sinoppur er sterkur. Men okkum dáma tað kortini í matgerð.

Nógv kenna ivaleyst upplivngina, tá ið abbin hevur rørt sína serligu Colman's-blanding til kókaðu grindina, soleiðis at roykur stendur úr oyrunum. Um isothiocyant ikki verður aktiverað smakkar sinoppur meira mildur við beiskum un-

dirtónum.

Sum skilst eru fleiri sløg av sinoppi til.

Svørt, brún og gul sinopskorn, ið eru ymisk í smakki og brennandi styrki. Brúnu sinops-kornini eru mest vanlig at nýta.

Lat meg siga beinanvegin, at hesin ýlandi sukursøti sinoppurin, ið eisini er til, er torførur at taka í álvara. Her er sinoppurin bara dýktur í sukri til inferiør og infantil vøra, ið hevur mist sína sál. Um sinoppur skal vera eitt sindur søtligur, tá hepnast sokallaðu hunangs-sinopparnir væl betri.

Sinoppur hevur kemiskan bygnað, ið ger hann vælegnaðan sum sokallaðan emulgator, -javnari. Tað ber til at javna olju/ediku-dressingar og majones við sinoppi.

Skoðsmálini í dag eru latin í mun til dygd og javnvág í smakk og brennandi kenslu. Mjøl-sinopparnir eru rørdir sum fyriskrivað.



Bähncke
(Miklagarður)

kr.21,95
Eisini ein sukur-útgáva, ið roynir at fjala yvir vantandi sinnops-dygdir.



Xtra
(FK)

kr. 7,95
Skerfløt kensla og sera einfaldur smakkur.



Bähncke Mjøl
(Miklagarður)

kr.12,95
Fín brennandi kensla, men undir miðal smaks-dygdir.



COOP
(FK)

kr. 11,95
Her er sukur latið í og tað hjálpir einki uppá sinnops-dyg-dina, sum ikki frammanundan kann sigast at vera spennandi í hesum føri.



Colman's Mjøl
(Miklagarður)

kr. 26,95
Old-school mjøl-sinoppur frá bretska Norwich. Superhot og reinur elegantur smakkur.



Maille Dijon
(Miklagarður)

kr. 19,95
Dansandi kensla og sera samansettur smakkur. Framúr sinoppur!



Arffmann's
(Miklagarður)

kr. 15,95
Hampulig kensla og hampuligur smakkur, men nakað einfalt tó.



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