

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Føroya besta fiskafars

Tað gera vit sjálvi við hús!
Eingin ivi um tað.

Men ikki er tað altíð at vit orka, tíma ella hava stundir at mala fisk gjøgnum maskinuna og røra til fars.

Hvat finst so á handilshil-larnar av "kommersiellum" fiskafarsi?

Eg fann hendan dagin fyra

sløg: frá Sjógæti í Norðskála, Krás í Hósvík, Kjøtbúðina v/ Otto Reinert í Havn og Hjallinum í Miklagarði í Havn.

Hvat er so gott fiskafars og ein góð frikadella?

Marius Johannesen skrivar í Matur og Matgerð, at fiskurin enn sum áður hevur verið álitið til døgurðamat hjá føroyin-

gum. Men teir gomlu gjørdur ikki nógvan ómak av at gera fiskin til. Hann varð etin feskur, ræstur, saltaður ella turrur. Feskur fiskur varð eisini gjørdur til frikadellir ella knettir, men so var eisini alt, hvat ið viðvíkti at gera mat burtúrur fiski.

Men hvat bilar tað, tá ið heilt vanligar fiskafrikadellur man

vera lystimeti hjá mongum her á landi? Ikki minst børnum.

Og sum Óluva Skaale í somu bókleiðbeinir okkum, skal farsid rørast væl og umráðandi er at steikja í ríviliga av feitti (smør ella margarin) og ansa eftir ikki at geva frikadellunum ov bráðan eld.

Og her havi eg so hug at leg-

gja afturat: ansa eftir saltinum!

Er farsid ov salt vendst ikki aftur og salt fáa vit framma-nundan ríkiliga av í nógvum nútímans skornum viðskera.

Skoðsmálini eru latin í mun til fiskasmakk, konsistensi og salt/ krydd-javnvág.



**Sjógæti
(Samkeyp/PE)**

kr. 35,95/480 g (kr. 74,90/kg)
Gullaksur. Smakkurin er heilt góður, men konsistensurin nakað finur sum mos. Men gullaksur er bleytur fiskur.



**Krás
(Samkeyp/Inn)**

kr. 49,63/752 g (kr. 66,00/kg)
Toskur og gullaksur. Sera góður smakkur og góður grovur konsistensur, men nakað salt fars.



**Kjøtbúðin v/ Otto Reinert
(Samkeyp/PE)**

kr. 36,43/486 g (kr. 74,95/kg)
Toskur/hýsa og gullaks. Heilt góður fiskasmakkur, men konsistensurin nakað babymoskendir og so er latið alt ov nógv salt í.



**Hjallurin
(Miklagarður)**

kr. 46,22/642 g (kr. 72,00/kg)
Ónevndur fiskur. Sera góður smakkur, sera góður grovur konsistensur og framúr hóskandi saltjavnvág. Í serflokki besta fiskafars.



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