

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Seinnu árinu eru fleiri og fleiri slög av sokallaðum eksotiskum ella tropiskum fruktum farin at síggjast á handilshillunum.

Í dag kenna øll kiwi, fersku, melón og ananas. Tað er ikki sum hinaferð svínururin vitjaði í handli í høvuðsstaðnum: "Banan, ja nógv finna tey uppa..."

Nei, tað skal meira til at dára einum modernaðum føroyingi í dag.

Eg leitaði mær fyrst í vikuni inn í ein Samkeyp-handil, ein FK-handil og so Miklagarð í SMS. Miklagarður skal fáa tann heiður, at hava størsta úrvalið av spennandi frukt. Í hvussu so er tann dagin.

Well, hvat fann eg sum kanska allíkavæl kann tykjast forkunnugt? Tit síggja myndirnar. Har er ein gul/appelsingul papaya við svørtum kjarnum. Eitt granatsúrepli við smáum gimsteinum. Mango, ið kanska ikki er so sjáldsom, men hvussu nógv hava roynt hana? Passións-frukt við brúnum poknutum flusi og maisgulum fruktkjoti og so at enda dukkusligu og væl ballaði ananas-kirsuberini.

Eins og flestu tropisku fruktsløgini er her talan um sera vælsmakandi, samansetta søtliga frukt, ið er spenandi at brúka til alskyns matgerð ella bara ráa í fruktsalat.

Gula fruktin við laksa-litta fruktkjotið, papaya (*Carica*



Eksotiskar fruktir

papaya) stavar upprunaliga úr Miðamerika. Smakkurin er nakað sum melón, søtlig, rund og ikki nøkur sýra. Hóskar sera væl til smoothies og fruktsalatir. Svørtu fræini kunna etast, men smakkurin er so sum so.

Runda reyða granatsúreplið (*Punica granatum*) við teimum framúr vakru frænum, ið glitra eins og gimsteinar, er nevnt í fleiri halguskriptum

og kønir vilja eisini vera við at fruktin stavar úr miðeystri og fjareystri. Tað er kjotið rundanum fræini vit eta. Smakkurin er sera frískligur, viðhvørt rættiliga súrligur, men altíð leskiligur og spennandi. Sjálvsagt er hendan fruktin hent at pynta við í salatunum, men roynið eisini sevjuna úr einari fruktpressu.

Fruktin við tí tjúkka reyða og grøna flusinum, Mango

(*Mangifera indica*) verður tíðum nevnd konganna frukt. Hon stavar úr India og mong munna eisini hava roynt mango-chutney til indiskan mat. Smakkurin er heilt serligur. Søtur og leskiligur eins og ferska og melón, men so kortini á sín heilt egna hátt. Summi ivasom lýsa smakkin sum "sápuendan", men um fruktin er av góðum slagi og væl búgvín er mango ein sonn

fragd at njóta. Sker av í lunsar við hvössum knívi og flysa síðani.

Passións-frukt (*Purpurellan*) er lítil rund frukt við violetbrúnum tjukkum flusi. Tá ið fruktin er búgvín gerst flusið meira poknut. Hon stavar uppruna úr Brasil í Suðuramerika. Eftir mínum tykki ein tann mest eksotiska fruktin yvirhøvur. Myrku berini við appelsingula fruktkjotinum hava ein heilt framúrskarandi súrsøtan smakk. At gera djús burtúrur ella enntá eina sós til fisk verður ikki gloymt.

So er tað lítla ananas-kirsuberið (*Physalis*). Aftur hesaferð hevur fruktin søguligar røtur í suðuramerika, serliga í Kili og Peru. Pergament-tunna hylkið rundanum er bert verja frá náttúruni. Berið kann etast sum tað er. Súrsøti smakkurin er sum ananas, appelsin og passión. Hóskar væl til salatir ella í tertur.

Um tit ikki hava roynt hesar eksotiskar fruktir áður, roynið so nakað nýtt. Keypið og lærið smakkin at kenna. Víðkið sjónarringin. So kanska íblástur kemur til onkra spennandi matgerð.



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