

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Feskt lambskjöt

Hesa tíðina á árinum leggja tey fægstu í at eta ræst. Tá skal tað vera feskt. Men hvør eigur feskt føroyskt lambskjöt í boksina? Tey munna vera fá. Alt er ræst ella turt, hugsi eg. Tað er tann gamla "deyðssyndin" at eta feskt føroyskt lambskjöt sum enn ræður.

Tað nyttar lítið at renna til handils. Har kanst tú ikki keypa feskt føroyskt lambskjöt. Men sørimi um tú ikki fært turt kjöt til keyps í handlum!?

So er bara eitt at gera, at leita eftir innfluttum lambskjötti í frystidiskunum. Hendan dagin fann eg vælkenda íslenska og nýsælenska lambskjöttið. Og so eisini lambskjöt av Falklandsoyggjunum.

Forkunnugt hugsaði eg. Men kundi ikki lata vera við at ristast á høvðinum. Lambskjöt úr øllum heraðshornum, men einki lokalt lambskjöt at keypa. Tað má vera eindømi í heiminum.

Eg valdi at keypa tjógv við nøkulunda somu stødd og so steikja í ovninum.

Skoðsmálíni eru latin í mun til reinleika og kraft í smakkinum.

Prísurin er ikki settur á, av tí at nógv tilboð eru í lötuni, men kg-prísurin er nakað tann sami.



Lambstjógv av Falklandsoyggjunum (Miklagarður)

Kraftmikil smakkur av gamlari ær, als ikki av lambskjötti. Hetta vokskenda slær ov nógv ígjøgnum. Annars moyrt og sevjumikið.



Lambstjógv úr Íslandi (FK)

Sera kraftmikil og reinur smakkur av lambskjötti. Sera moyrt og sevjumikið. Fyrstafloks vøra úr brøðratjóðini.



Lambstjógv úr Nýsælandi (Miklagarður)

Sera reinur, men rættiliga veikur smakkur. Kjöttið er moyrt og gott, men alt ov neutralt at smakka.



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