

mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Softice hólmgonga

Har standa tey so, ungfólkini, frammanfyri hvør sína ítalska Carpigiani ískrem-maskinu og spyrja teg í góðveðrinum um tú skalt hava ein stóran ella ein lítlan og um tú ynskir dryss á og mínsann eisini hvat slag av dryss tú ynskir. Og skal vaflan vera bleyt ella hørð?

Eru vit heit, er ein softísur leskiligur. Tað er ikki so nógv lætti smakkurin av mjólk og vanilju vit frøðast um, men heldur fantastiska silkimjúka og kølanda kenslan, tá ið vit seta tunguna á og sleikja sum annar kálvur.

Softice ella ískrem er nakað tað sama sum vanligur ísur. Tó er talan um liðug vøra sum skal brúkast í heilt serligari maskinu. Tað sum maskinan ger er altavgerandi fyri úslitið. Og tað er heil visindi at fáa samansetingina í ísblandingum at hóska saman við innstillingunum á Carpigiani-maskinuni. Maskinan skal køla skjótt og spræna nógv luft í blandingina at fáa fram rætta lætta silkimjúka kremið uttan at ísurin bráðnar ov skjótt.

Eg setti teimum báðum Magn við Ringvegin í Havn og Kiosk Activ við Jónas Broncksgøtu í Havn stevnu. Bæði nýta tey ítalsku softice-maskinuna frá Carpigiani, men har Magn nýtir innflutta ísblandingina frá Diplom-Is brúkar Kiosk Activ føroysku ísblandingina frá MBM.

Fryntligu ungfólkini á Magn og í Activ dugdu bæði sítt kram við maskinuna. Konsistensurin

kom út sum hann skuldi, men tey hjá Activ høvdu kortini skutin frammanfyri. Eitt lítið vet mjúkari ísur, og serliga var smakkurin í ísblandingina frá MBM betur enn tann hjá Diplom-Is.

Skoðsmálini eru latin í mun til konsistens og smakk.



Softice frá Kiosk Activ, kr. 14 (stórur)



Softice frá Magn, kr. 20 (stórur)

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

Konsistensurin silkimjúkur
og júst sum hann eigur at
vera. Sera góður mjólka/
vanilju-smakur frá MBM-
ísblandingini.



Góður kremurur konsistensur,
tó eitt vet ov 'tungur'.
Smakur av mjólka og vanilju
frá Diplom-Is blandingini heilt
góður.

