

Kakaocrawl í kavanum

VIKUSKIFTISSOSIALURIN HEVUR **SLURPA** SEG GJØGNUM KAKAO FRÁ ÁTTA CAFÉUM Í HAVN HESA SEINASTU VIKUNA. OG TAÐ BER **SAKTANS** TIL AT FINNA EIN GÓÐAN KOPP AV HEITARI **SJOKOLÁTU** Í VETRARKULDANUM



TEST

Rigmor Dam
rigmor@sosialurin.fo

Kakao skal vera brennandi heitt. Tað skal vera mjúkt í konsistensinum og smakka nógv av sjokolátu – gjarna so nógv, at neyðugt er við einum glasi av koldum vatni afturvið.

Útgangsstøðið skal vera ein góð, sjokoláta, kókað upp við mjólk. Oman liggur ein ordans skeið av frískum, nýpískaðum róma.

VikuskiftisSosialurin hevur slurpað seg ígjøgnum kakao frá átta caféum í Havn hesa seinastu vikuna. Samanberingargrundarlagið er perfekta kakaið frá La Glace í Skoubogade í Keypmannahavn: Tjúkk, flótandi kvalitetssjokoláta við "lots and lots" av frískum róma.

Men hví júst kakao, spyrst tú kanska? Jú, tí kakao er eitt heilt serligt slag av forkelisi, nakað sum forelskili. Eisini gevur kakao eina serliga veistlukenslu, kanska tí tað onkursvegna minnir um hugnaligar føðingardagar við eingilskum postalíni og silvurskeiðum.

Og so hóskar heitt kakao sum hond í vøtt ein kaldan, hvítan "kakaoveðursdag" við stórkava og fótakulda.

Gott kakao, ella sjokoláta, sum vit siga her í Havn, hevur eisini tann serliga eiginleika, at drekkur tú meira enn ein kopp, verður tú ússalig. Hvør kennur ikki kensluna av lodnum tonnum, kaldasveitta og sukursjokki í búkinum?

Vinnarar í Vágsboti

Góðskan á kakaonum í ymsu caféunum er sera ymisk. Nøkur støð duga at hjúkla um hendan Gudadrykkin, sum kann vera so fantastiska góður. Aðrastaðni kennist tað meira sum, at caféigararnir spekulera meira í, hvussu teir kunnu selja ein kopp av brúnlígum kakaolíki við so stórum vinningi sum til ber, enn at bjóða dygd fyri pengarnar. Løgið at hugsa sær, tí fleiri teirra gera nógv burtur úr at bjóða gott kaffi.

Tó so - í trimum av átta støðum

finngu vit kensluna av, at dygdin er í hásæti. Hetta var í Kaffihúsinum á Bryggjubakka, í Sirkus og í Baresso í SMS. Her nýta tey ordiliga sjokolátu og heita mjólk til kakaið. Tíverri stendur haldføri rómin ikki mót við góða kakaið, og tað er spell.

Hini støðini bjóðaðu pulvurkakao, haldført danskt Mathildekakao og haldført kakao frá MBM. Tey bæði seinnu sløginu geva eina góða mjólka-kenslu, meðan kakaopulvur rørt upp í heitt mjólkavatni er ein söt og vatn-deyv uppliving.

Brávakur rómi í staðin fyri frískan føroyskan

Caféirnar bjóða trý sløg av róma: Sproytiróma, haldføran danskan róma og frískan, føroyskan róma. Føroyskan róma finngu vit tvær staðni, nevniliga hjá "Dugni" á Vaglinum og í nýggja staðnum Kafé Kaspar í neðra á Hotel Hafnia. Onkur vil vera við, at rómin verður súrur, áðrenn hann verður brúktur og tí loysir tað seg ikki við frískum róma.

Eftirgjørdur rómi, sprændur úr einari blikkdós, smakkar av søtum, syntetiskum feitti, pumpað upp til ein kritahvítan blankan massa. Tá hann er sprayaður á kakaið, tekur hann seg væl út í ein minutt, og so bráðnar hann burtur í næstan onki. Tá kakaið er kólnað nakað, hendir tað seg, at hann skilir og leggur seg sum eitt "yst" lag av feitti á skorpuna. Lítið delikat.

Hvørki smakkur ella útsjón eru í familju við fríska róman við eyðkenda runda smakinum, mjúka konsistensinum og matta rómalitinum.

Haldførun danskur rómi líkist í útsjón frískum róma. Men hóast framleiðarin ger tað hann er mentur at doyva eyðkenda papp-smakkin við vanilju og sukri, miseydnast royndin. Hesin rómin stendur heldur ikki mót við frískan róma.

So tað telur nógv niður at brúka "sproytiróma" og nakað niður at brúka haldføran danskan róma.

LÍTIÐ VEIGGI Í

Stað: Café Natúr á Áarvegnum.

Slag: Haldfør "Mathilde Kakaletmælk".

Prísur: 25 kr. fyri glasið.

Konsistensur: Tunt, men mjólkakent. Ov kalt.

Smakkur: Lítil sjokolátsmakkur og ósøtt.

Rómin: Sproytirómi, sum smeltar beinanvegin.

Tænasta: Skjót og góð.

Stemningur inni: Friðarligt og tómligt. Men heitt og hugnaligt.

Sum heild: Tunt kakao, sum ikki var nóg heitt. Ov grátt til at vera sjokoláta.

Stjørnur: ★★★★★ – mest fyri tænastu og stemning inni.



Góð drekkisjokoláta
Kóka mjólk og brót góða sjokolátu niðuri eftir smakki. Koyr eitt dism av salti og smøri í. Píska væl. Til ber at eskperimentera við chili og kanel eisini.



Nær kókar mjólkkin yvir?
Tá tú vendir ryggin til grýtuna!



HEITT OG HEIMLIGT

Stað: Dugni á Vaglinum.

Slag: Haldfør "Mathilde Kakaomælk".

Prísur: 25 kr. fyri koppin. 30 kr. við bolla afturvið.

Konsistensur: Eitt sindur tjúkt, mjólkakent. Nóg heitt.

Smakkur: Góður kakaosmakkur og passaliga søtt.

Rómin: Vanliga bjóða tey føroyskan róma, men júst í dag var rómin frá MBM súrur. Tí telur tað ikki niður.

Tænasta: Skjót og góð.

Stemningur inni: Friðarligt, heimligt og luktar av góðum kaffi.

Sum heild: Frægasta "pakkakakaið". Gott við frískum róma. Góðan brúnan lit.

Stjørnur: ★★★★★ – fyri tænastuna, hugnan og fríska róman.

