

Fiskur í fati við cider og leyki

1. Steik skornan leyk og smátt skorna gularót heilt stutt á pannuni við høgum hita, ella slepp tí í kókandi vatn í eini 20 sekund. Legg síðani helvtina av grønmetinum í eitt ovnfast fat.

2. Vend toskastykkjunum í einum blandi av hveitimjoli og karry (forholdið 1-7), og legg tey omaná leykin og gularóturnar. Koyr restina av gularótunum og leykinum omanyvir fiskin. Ráur leykur hóskar eisini væl omanyvir.

3. Rív ein supputerning við høsnaðsmakki omanyvir fiskin. Koyr eina ríviliga súpuskeið av mango-chutney omanyvir og stoyt so mikið av cider í, at fiskurin er undir.

4. Stroy eitt sindur av salti omanyvir. Ikki ov nógv, tí

supputerningurin er eisini saltur.

5. Set ovnin á 170 stig við luft, ella 190 uttan luft og lat fiskin standa í ovninum í 30-45 minuttir.



Ciderglasseraðar blommur við ísi av peru, cider og jogurti

1. Ger ein sukurlaka av 1 kg av sukri, 3 dl av cider og 2 dl av portvíni. Lat kóka eina góða løtu, inntil sukurlakin er vorðin tjúkkur, og bløðurnar verða seigar og ikki bresta so skjótt.

2. Tá lakin er vorðin nóg seigur, letur tú einar 15 blommur í og vendir teimum nakrar ferðir í lakanum. Set at kólna.

3. Ger ein sukurlaka av cider og

sukri og lat 3 perur í, tá lakin kókar. Mosa perurnar saman við eitt sindur av lakanum, og blanda hetta við ½ litri av jogurtinum. Smakka til soleiðis, at tað hvørki er ov súrt ella ov søtt. Til ber at smakka til við sitrónsaft fyri at fáa frukt-smakkin fram.

4. Ísurin skal frystast sum ein tunn pláta, sum er løtt at bróta, og rørast skal í honum umleið

hvønn hálva tíma, meðan hann frystir.

5. Píska 3 eggjahvítar stívar saman við 3 teskeiðum av sukri.

6. Tá ísurin er frystur skal hann takast upp og brótast í petti, sum passa í eina hvirlu. Hann skal blendast, inntil hann er mjúkur við ongum klumpum, og skal síðani vendast við stívu eggjahvítunum. Tak umleið 3/5 av ísi og 2/5 av eggjahvíta. Fryst ísín aftur í einar tveir tímar.

So er klárt at borðreiða. Hav blommurnar afturvið.



Cider

FORVAPRENT



RÚSDREKKASØLA LANDSINS

www.rusdrekkasolalandsins.fo



Cider

Cider (»sajder« ella »sider«) er leski-drykkur, sum er geraður við súrepla-mosi – onkuntíð peru- ella øðrum frukt-mosi. Drykkurin verður ofta nýttur sum alternativ til øl ella vín, alkoholstyrkin minnir um øl – millum 2 og 8,5%, meðan framleiðsluhátturin minnir um vínfram-leiðsluháttin. Vanligur cider er kendur úr Onglandi, Fraklandi og Spaniu.

Cider hóskar væl at drekka saman við lættari rættum, og hóskar serliga væl at njóta ístaðin fyri hvítvín. Harumframt verður cider ofta nýttur at seta smakk til mat.

Hvaðani stavar cider?

Summi vilja vera við, at cider upprunaliga stavar úr Normandínum í Fraklandi, meðan onnur meina, at grikkar longu eini 500 ár fyri Krist drukku henda súrepladrykk, sum teir tá kallaðu sikera. Aftur onnur halda, at hebrearar um somu tíð drukku ein líknandi drykk, sum teir kallaðu shekar. Drykkurin sigst síðani at vera komin til restina av Evropa, har hann hevur verið nýttur ístaðin fyri vánaliga vatnið, sum var í nógvum býum um tað mundi.

Í Normandínum er cider grundarlagið fyri súreplabrennivíninum Calvados, sum er uppkallað eftir franska landslutinum við sama navni í Bayeux í Normandínum. Hesin cider úr Calvados fæst í fleiri sløgum, pasteuriseraður og ópasteuriseraður við einum lítlum alkoholprosentí.

Sølan av cider er nógv vaksin seinastu ári-ni og verður hesin drykkur betri og betri kendur millum brúkarar okkara. Vaksandi sølan hevur við sær, at bryggjaríni eru farin at satsa uppá marknaðin, sum keypir henda súrepladrykk.

Hvussu kann cider njótast?

Umframt at vera ein 'long drink', kann cider eisini njótast sum ein aperitif. Turt cider er vælegnað sum alternativ til hvítvín og søtt cider sum desertvín. Tað djúra turra Vintage cider er framúrskarandi alternativ til sjampanju, og í mun til góðskuna hevur cider meira kompleksitet og er ikki so súrt – og sum eitt bonus fyri nøkur, er høvuðþínan ikki tann sama sum av sjampanju.

Cider er vælegnaður til matgerð, tá rættir við svínakjoti, flogfenaði ella pasta verða gjørdir. Minnst til at koyra ríkiligt í grýtuna tá sósín verður kókað ella tá fruktsósín til desertina verður gjørd.

Vit hava her fingið kokkin Leif Sørensen at gera okkum nakrar uppskriftir, har cider verður nýttur sum tilfar

Súltaðar mandarinir við kaneli og cider

– hóskar væl afturvið osti, og kann eisini við smáum broytingum gerast til súltutoy.

1. Lat 8 mandarinir í eina grýtu við køldum vatni, og hita júst so leingi, at tað kemur uppá kók. Stoyt kókandi vatnið úr grýtuni, og set hana undir rennandi, kalt vatn í tveir minuttir. Endurtak hetta 4 ferðir.
2. Sker nú tunnar foyrar í skalið á mandarinunum, har tú vildi skorið, um tú skuldi skorið hana í bátar. Lat mandarinirnar í aftur grýtuna við køldum vatni og hita aftur júst so leingi, at tað kemur uppá kók.
3. Endurtak hetta inntil mandarinirnar eru komnar uppá kók 4 ferðir afturat.
4. Ger ein tjúkkun sukurlaka av 1 kg av sukri, 5 dl av cider og 3 nelikum. Sukurlakin skal kóka eina góða løtu, inntil bløðurnar verða seigar og ikki bresta so skjótt.
5. Nú skulu royndir takast av sukurlakanum, sum skal gerast stívur, tá hann kólnar. Dryppa eitt sindur á ein kaldan tallerk, og tá sukurlakin stívnar eftir tveimum minuttum í kulda, er hann góður.
6. Kóka eina løtu afturat eftir at sukurlakin er góður. Sker síðani mandarinirnar í bátar og lat tær í sukurlakan. Nú tynnast sukurlakin helst aftur av vætuni frá mandarinunum, og má tí kanska kókast nakað afturat.
7. Set lakan at kólina. Hann er klárur at borðreiða, tá hann er kólinaður. Er hann ov harður ella seigur, ber til at taka hann út úr kulda-skápinum, eina løtu áðrenn hann skal etast.

Hetta sama kann gerast við appilsinskali. Tá skal so nógv sum gjørligt av tí hvíta bitra á appilsinini skerast vekk, eftir at tær eru kaltvatns-blancheraðar eini 8-12 ferðir. Síðani kann skalið skerast í tunnar strimlar og kókast í sukurlakanum.

