

Øl og matur

Sterkur matur skal hava sterkt øl, sum til dømis sterkan pilsnara. Lætt øl, so sum pilsnari og classic hóska væl til lættan mat. **Ljósir rættir** skulu hava ljóst øl, sum hveitiøl og pilsnara. **Myrkir rættir** skulu hava myrkt øl, so sum lager, classic og myrkt ale.

Til sótar rættir hóskar sótt øl væl, sum til dømis portari/stout. Onkuntíð kann eitt lætt og frískt øl verða eitt gott mótpáel til sterkan, smakkfullan mat.

Tað er eisini vert at hugsa um, at feitur matur krevur sterkt øl. Tað sterka ólið er gott at útjavna feitt við, tí tað reinsar góman. Royn til dømis ein sterkan pilsnara til gravaðan ella royktan laks.



Set tína egnu ølmatskrá saman

Øl kann nýtast sum fordrykkur til forrætt, hóvuðsrætt, ost og dessert. Her er íblástur til, hvussu tú sjálf/ur kann seta tína egnu ølmatskrá saman:

Fordrykkur

Her er best at velja eitt turt og fruktkent øl. Tað kann til dømis verða eitt hveitiøl, sum við frískleika og fruktsmakki kann brúkast ístaðin fyrir sjampanju.

Forrættur

Til lættar forrættir verða lættari øslög viðmælt, so sum pilsnari, hveitiøl ella classic. Til royktan fisk verður sterkari ól viðmælt, sum til dømis gulløl.

Hóvuðsrættur

Her kann vera best at royna onkur sterkari øslög, so sum sterkan pilsnara, lager og myrkt ale.

Ostur

Øl hóskar eisini væl saman við osti. Tá ostur oftast er feitur, verður viðmælt at velja sterkari øslög, sum til dømis gulløl og portara.

Omaná

Afturvið tí sóta er best at hava sótt øl. Portari er væl egnaður; serliga til sjokulátadessertir og dessertir, sum í hóvuðsheitum eru gjördar úr eggj og róma.

Øl í mati



Øl er vælegnað í mati. Til dømis sum krydd, at útjavna fita, at marinera við, í sósir og annað.

Øl gevur matinum beiskeleika frá humluni og ein sótan smakk frá maltinum. Men av tí at beiski og sóti smakkurin er ymiskur frá óli til øl, er ikki líkamikið, hvat øl tú brúkar til matgerð.

Ljóst og lætt øl er vælegnað at brúka til lættar rættir. Myrk og sterkt øslög hóska væl til sterkar rættir. Um rætturin er feitur, er best at velja eitt sterkt øl, sum til dømis sterkan pilsnara; hetta tí eitt sterkt øl er gott til tann feita smakkin.

Hvat øl skal brúkast til hvønn mat?

Pilsnari

Eitt lætt øl. Hóskar væl til fiskarættir og lættar suppur. Kann nýtast ístaðin fyrir vatn í uppskriftini. Pilsnarin gevur rættinum kornsmakk og ein lættan beiskeleika og sótan smakk, sum kann geva rættinum nakað eyka.

Sterkur pilsnari

Tað sterka ólið er gott til rættir, har korn, breyð ella sótar rávörur eru í, sum eitt nú chutney. Hetta óli gevur matinum bæði sótleika og styrki.

Lagerøl

Tað myrka lagerølið hefur sterkari malt-smakk, og tí hóskar tað væl at koyra í kryddaðar og sterkar rættir, sum ikki eru ov feitir. Kann eisini nýtast í sótum rættum, har t.d. chutney er í.

Hveitiøl

Eitt lætt øl, sum við sínum frískleika og súra smakki hóskar væl at dampa kræklingar og fisk við.

Portari

Eitt beiskt, men sótt øl, sum hóskar væl at koyra í myrkar og saltar rættir. Portari hóskar eisini til sjokolátarættir





Ein øl er meira enn BARA EIN ØL

Øl (ella bjór) er gamal drykkur, sum í dag verður framleiddur kring allan heimin.

Eisini í Føroyum hava vit bryggjað øl í nögv ár.

Fyri nøkur er øl eins spennandi og hugtakandi sum vín. Í dag eru so nögv ymisk slög av øli, at tú uttan trupulleikar kanst seta eina matskrá saman við ymsum øli afturvið.

Hvat er øl?

Øl er ein landbúnaðarvøra; ein geraður drykkur, ið verður framleiddur úr malti, sum er korn (bygg, hveiti, havra, rug, mais ella ris), vatni, humlu og ger og kantska onkrum kryddi afturat.

Kornið verður bloytt í vatni, til tað byrjar at spíra. Síðani verður tað turkað og snerkt til malt.

Ein suppa verður kókað úr sota maltinum, og verður kryddað við fruktendu og beisku humluni og øðrum kryddi. At enda verður alt költ niður, og ger latin í fyri at gera sukríð til alkohol og kolsýru. Henda tilgongd tekur vanliga eina til fimm vikur.

Síðani verður ølið goymt. Tað kann taka frá nøkrum fáum dögum til mánaðir, alt eftir hvat slag av øli talan er um. At enda verður ølið sílað, hitaviðgjort og tappað.



Malt

Ljóst malt, pilsnarmalt, er grundarlagið undir ølinum, og gevur tí eggjahvítaevni (protein), sum so gevur skúm. Myrkt malt gevur fyllu, smakk og lit.

Ofta verða fleiri slög av malti blandað saman, fyri at fáa nögvu eyðkennini frá maltinum í ølið, sum til dømis ein royktan smakk, smakkin av ristaðum breyði, karamell, vanilju, turkaðari frukt, nøtum, sjokulátu, kaffi, lakressi og tjøru.

PILSNARMALT: mest brúkta maltið, ið verður brúkt til so at siga øll slög av øli.

WIENERMALT: gevur ølinum smakk av breyði.

MUNCHNERMALT: myrkari malt, sum gevur ølinum lit og ein sotan smakk

KARAMELLMALT: myrkt/gylt malt, sum gevur sotan karamellsmakk.

SJOKULÁTAMALT: gevur lit og dám av beiskari sjokulátu.

SVARTMALT: verður brúkt til stout, portara og línkandi, og gevur tí ein turran smakk.

HVEITIMALT: ljóst malt til hveitiol, sum gevur ein frískan fruktsmakk.

Humla

Humla er í øli tað sama, sum krydd er í mati. Humlan gevur tí sota javnvág og gevur ølinum beiskeika, smakk og fyllu. Eisini kann ølið fáa eyðkenni av eitt nú sitrus og blómum, hylliblómu, lyngi, greypfrukt, grasi, sólberum, ananasi, harpiksi og øðrum.

Humlan hefur, eins og malt, eisini týdning fyri skúmið. Hon ger skúmið tættari og ger, at skúmið heldur longri. Haldførið á ølinum gerst eisini betri orsakað av humluni.

Tað eru fleiri enn 50 slög av humlu til, ið verða nýtt til ølframleidslu – øl við hvor sínun eginleikum.

Ger

Gerin verður fyrst og fremst brúkt at gera sukríð frá maltinum til alkohol og kolsýru. Ger gevur súrléika, eyka anga og smakk.

Av gerini kann ølið fáa smakk av banan, nelikum, hunangi, pipari, ymiskum berum, súrepli, Peru, melón, abrikos, fersku, rosinum og sitrus.

Vatn

Umleid 90% av øli er vatn, so dygdin á vatninum skal sjálvandi vera í lagi. Mineralini og saltið í vatninum eru við til at geva ølinum smakk.

Ølsløg

ØL KANN BÝTAST UPP Í
TVEIR HÖVUDSBÓLKAR:
UNDIRGERAÐ ØL OG
YVIRGERAÐ ØL

Munurin á hesum báðum øl-slögunum er gerin, ið verður brúkt, hitin ígeringini og eftirviðgerðin av ølinum.

Undirgerað øl

Gerar spakuliga við umleið 10-16 hitastigum í tvær til tríggjar vikur. Sukrið í maltinum verður til alkohol, og gerin fellur á botnin. Síðani verður ølið goymt í stutta tíð. Hetta er tann mest brúkti framleidsluhátturin, og mesta av tí føroyska ølinum er undirgerað.

Pilsnari

Tað best kenda og mest selta undirgeraða ølið. Upprunaliga er pilsnari eitt ljóst øl frá Pilzn i Kekkia.

Pilsnarøl hefur reinan smakk og finnan beiskeika, ið kemur frá beisku humluni. Pilsnarøl hefur ein frískan dám, og fyllan er lött til miðal.

Av pilsnarølum kunnu nevnast Føroya Bjór Veðr, Grøn Tuborg, Carlsberg Pilsner, Pilsner Urquell og Budweiser.

Sterkur pilsnari

Er framleiddur eins og vanligur pilsnari, men bryggjaður nakað sterkari. Hesi slögini hava gyltari lit og dám av sterkari smakk, storrri beiskeika og fyllu.

Av sterkum pilsnarøli kunnu nevnast Føroya Bjór Gull, Carlsberg Sort Guld, Tuborg Guld, Víking Gyltur, Egils Premium og Royal Export.

Classic

Varð fyrstu ferð framleitt í Danmark í 1993, sum ein roynd at nútímansgera klassisku ølslögini. Classic verður bryggjað av pilsnarmalti, umframt myrkari maltslögum. Hetta gevur myrkari lit og dám av meira fyllu og smakk. Av classic-øli kunnu nevnast Føroya Bjór Classic og Carls Special.

Portarár/stout

Flestu portarár og stout verða flokkaðir sum undirgerað øl, sjálvt um hesi slög eisini eru at finna sum yvirgeraði. Hetta er, sum oftast, myrkt, kaffisvart øl við smakki og anga av ristaðum breyði, kaffi, tjøru, vanilju, anis, nøtum, sjokulátu, svískum og rosinum. Eisini er tað oftast sotari og beiskari enn onnur ølsløg. Her verða fleiri av myrku maltslögum brúkt. Av øðrum undirgeraðum øli kunnu nevnast Bock og Lager.

Yvirgerað øl

Gerar skjótt og við hægri hita enn undirgerað øl. Við umleið 18 til 25 hitastigum gerar ølið vanliga í umleið eina viku. Tá øl verður yvirgerað, savnast gerin omaná lögnum ístaðin fyri at fella á botnin, sum tá ølið er undirgerað. Yvirgerað øl hefur sum heild meira sotleika, fyllu og smakk enn undirgerað øl.

Hveitiol

Lætt og súrligt øl við nögvum smakki. Hveitiol er bryggjað við pilsnarmalti og hveiti. Smakkurin er mjukur og kryddaður við einum sötligum eftersmakki. Eyðkennini kunnu vera sitrus, koriander og appilsinskal. Hveitiol er ikki eins beiskt og onnur ølsløg. Kann eisini vera myrkt og verða kallað „dunkel“, og tá fær tað litin frá myrkum malti.

Ljóst ale

Hetta er oftast lætt og hefur av og á sotan smakk og fruktdám. Beiskeikaðin kann vera bæði heilt lættur og sterkur.

Myrkt ale

Sötvið meira fyllu. Beiskeikaðin kann vera lættur til sterkur. Myrkt ale hefur oftast eyðkenni av brendum malti.

Brown Ale

Bleytt, mjúkt og smakkfult øl við einum farra av karamell og nøtum.

Portari

Myrkt, næstan svart øl. Maltsotleiki við dámni av sjokulátu, kaffi ella ennta lakressi.

Stout

Minnir um portara, men í stouti er maltið væl meira snerkt, og kaffismakkurin kennist væl. Kann roynast saman við einum rætti, har nögv flesk er í. Í Írlandi drekka teg Stout afturvið ostru (skeladjór).

Pale Ale

Gylt, fruktkt og beiskt øl. India Pale Ale er dømi um eitt slíkt. Her er talan um eitt turt øl við nögvum humlu-blómuanga og beiskeika. Hóskar væl afturvið kryddaðum, indiskum ella teilendskum mati.