

fiski. Men hvussu skulu fólk í Føroyum vita nakað tá Rúsdrekkalógin eru 100% óbrúkilig, fyri onnur enn tey sum keypa sprutt (helst Aalborg Akavit) fyri at blíva full. Her tori eg sleitt ikki at nevna vín, har Føroyar er eitt helgens u-land. Man fær t.d. eingin veruligani áhugaverd týsk Risling vín í Føroyum, fyri ikki at tosa um fronsk reyðvín sum ein gourmetmatstova hevur áhuga fyri at bjóða. Køksstjórin hjá Meyer helt eisini, at tað var eitt stórt problem, at ikki var til at fáa gott útlandskt bjór í Føroyum, ið teir t.d. brúktu til at gera mat í dag og aftur við mati. Og vínútvalið hjá Rúsumi var út yvir alt mark pínligani vánaligt helt hann. Hann skilti ikki hetta og eg orkaði ikki at skula greiða honum frá, at í Føroyum búðu fólk sum Jenis og Bill. Eg gerist nærur illani við, at hugsa um hvussu Føroyar verða ríknar. Ella eg gleðist í mínum stilla sinni, um at eg ikki skal búgva í einum so byttisligum landi. Kanska vit kunnu vóna, at komandi val vil modernisera alt hetta øki, tí tað er eisini Rúsdrekkalógin sum skapar afturhald og ger okkum til efturbátar reint gastronomiskt (tí gastronomi hoyrir øl (annað enn Føroya Bjór), onnur vín enn tey 200 Rúsan hevur valt, og ymisk sløg av alhoholi sum Rúsan enn ikki kennir sum XO-Cognac, árgangs armanac, góð calvados, ymiskur snapsur frá øllum heiminum, Rakia o.s.fv.)

Ein nýggj føroysk gastronomi

Eg spurdi Claus Meyer, hvat var at gera her, fyri at betra um føroyska gastronomi? Her meini eg ikki við, at ein og hvør Hanus og Janus skal gera hummarar sjei ferð um vikuna, men matarkynstur á matstovum. Hann hevði, sum tann ídeamáður hann er, eina ørgrynnu av hugskotum. Føroyskir kokkar skuldu fara út í heimin, teir kundu eisini koma niður ella fara til Íslands, men serligani út í heimin til stóru londini í Europa. Síðani skuldu teir mótast til eina workshop og endurskapa føroyska køkin frá botninum. Tað var soleiðis heimskend katalanski maturin varð endurskaptur. Tað nyttar einki at standa og gløða í Tórshavn, sum einsamallur kokkur á eini matstovu, har hjálpir ikki at hava heimsins bestu rávøru, neyðugt er við lærumeisturum, dynamikki og sparringspartarum. Hann metti, at skuldi føroysk gastronomi fáa eina modernaða renesansu varð neyðugt at hetta hendi. Hann vildi fegin hava føroyskar kokkar á vitjan sjálvur á Noma.

Eg eri bangin fyri, at tað sum Meyer sigur her, er galdandi fyri nærum øll øki frá visindi, list, skaldskap og til modernaða mentan, uttan opinleika, samstarv og dynamikk, ella moderniteti søkkur alt í Føroyum niður á eitt innannørt støði og tað



Sjónvarpskokkurin Claus Meyer greiðir Bjarna Djurholm vinnumálaráðherra frá um skeljadjór

proviensiella og bygdasliga vinnur hvørjaferð.

Hetta er fyrsta stigið

Eitt er so púra vist, at Meyer ger betri "føroyskan" mat enn

føroyingar í dag. Teir á Noma eru ikki atfinningarsamir ella arrogantir, teir vita, at teir eru nógv betri enn 99% av teim donsku matstovunum eisini. Sum ein stjórna innan henda heim, hevur Meyer eitt serligt yvirlit,

sum vit í Føroyum skulu gleða okkum yvir, tí hesin maðurin er á okkara síðu, hann er fullur av dreytum og vísiðnum um føroyskar rávøur og eina nýggjan føroyska gastronomi. Skal føroyskur matur á heims-

kortið, skulu vit fyrst út í heimin at gera okkum galdandi har. Í so máta er Noma og arbeiði hjá Claus Meyer fyrsta stigið, nú er tað upp til modernaðar og virkisfýsnar føroyingar at taka næsta stigið!



Føroysk gastronomi endurskapt av einum av teim kendastu kokkunum í Danmark

– Noma vil verða ein av fimm teim bestu í Danmark



Í køkinum á nýggju matstovuni, Noma, sum er í kjallaranum á nýggju Norðurbryggjuni í Keypmannahavn Mynd: Álvur Haraldsen

Skummende jordskokkesuppe med hasselnødder og saltet kuller (90,-kr.), Klassisk torsk (150,-kr.), Syltet andelår med hvedekerner og kål, (150,-kr.), Vanilleis med æblekage af røde Boskoop æbler høstet på gamle træer (70,-kr.), Øllebrød med kirsebærsorbet (70,00,- kr.). Man kann fáa tveir rættir fyri 195,-kr. ella triggjar fyri 245,-kr.

Fara vit til a la carte ella taka eina heila menu er søgan ein onnur, her eru ikki so nógvir rættir, men teir eru góðir. Staðið er helst gjørt til, at man keypir eina matarská við fimm rættum fyri 450,- kr. og har til eina vinnu til 450,-kr. Hetta er tí, Hvør tann einasti rættur er tí ein egin "kreation", tí kunnu vit veruligani tosa um matlist. Tað er ein ambition, at fáa Noma at gerast ein av teim fimm best matarstöðunum í Danmark sigur Claus Meyer í eina samrøðu eg hevði við hann herfyri.

Frokost og døgverðastað

Gjorlist er bæði at eta ein góðan frokost ella at eta døgverða á Noma, har er bæði a la carte og serligar samansettar matarskráir, bæði innan mat og vín. Til frokost finst t.d. "Stegt terrin af kalvehaler og kalvebrissel med sennep og valnødder" (90,-kr.).

vælegnað sum hin fyrsti drinkurin. Meðan við nýttu bjórina kom bæði matar- og vinkortið framvið. Vit høvdu hug á a la carte og hildu, at 900 kr. skráin var uttan fyri okkara kostnaðarstøði tann dagin. Vit vildi hava "Moskusokse med Criollo Stout sauce, skovsvampe og lun kartoffelsalat" (210,- kr.), tí nær fær man annars roynt hetta? Til forrætt fingi vit: "Varm kalvehalte terrin og ristede jomfruhummere med karamelliseret julesalat og kølig kærnemælk - peberrodssauce (125,-kr.). Somerlierurin (vintænarin) vildi mæla til Týskan Riesling til forrættin, vit fingi eitt glas av "Zeltinger Sonnenuhr Riesling Kabinett Weingut Selbach-Oster 2001 frá Mosel økinum. Á matarskránnið var annars: "Skummende kastaniesuppe Østers "pølse", rørt med skyr, røget i birketræ og kastanieskaller" og "Smør pocheret helleflynder med sure kirsebær, løg, jordskokker og hvedekerner".

Fantastiskur matur

Forrætturin við kalvehale og hummarahalum úr Føroyum var ótrúligani flottur, og vit vóru samdir um at hetta var nakað av tí besta vit nakrantíð høvdu etið. Alt smeltaði á tunguni og serliga

mineralkenda vínið gav hesum ein ævintýrkendan dám. Ein mytiskur forrættur. Tað er ikki fyri at fornerma nakran, men føroyskar matstovur hava langt frá hetta støði, tað er líka Jan Restorff á Søllerød Kro, sum klárar at leggja seg á hetta støði. Hann er um at gerast eins kendur og Claus Meyer, ja kanska kendari.

Áðrenn næsta rætt fingi vit ein litlan kopp við einum "millum"rætti, ið var ein gastronomisk bumba við persillesorbeis, dunnuhjartað í einari rómakendari sós. Breyðið tey komu við var eisini nakað heilt serligt. Tey komu við tveimum sløgum av smøri, ella annað var eitt serligt saltað og heimgjort dunnufeitt, ið smakkaði ótrúligani væl. Danska smørið var eisini eitt serligt gourmetsmør og sett á borið á eini flá av íslenskum basalti.

Næsti rætturin, ella høvuðsrætturin var moskusoksi úr Grønlandi gjordur við eini Carlsberg luksusbjór Criollo Stout, ið er bryggjað eftir enskari fyrmynd. Hesin rættur var meiri vanligur, og ikki so ótrúligur sum forrætturin. Kjotið var moyrt og vælstokt, men er ikki so flott sum tey bestu stikkini á vanligum oksa haldi eg. Til hetta fingi vit eitt kraftugt og sera

gott reyðvín úr Eysturriki. Eg fann ikki navnið aftur, men ein av teim eg át saman við kendi væl slagið frá vinsmakking á Børsen. Eitt ótrúligt vín.

Ikki er loyvt at roykja á hesum stað, t.e. í sjálvari matstovuni. Hetta er sera gott. Alment er tað keðiligt, at fólk sleppa at roykja og oyðileggja góðan mat fyri onnur. Tað er vónandi ein spurningur um tíð, áðrenn royking verður bannað á øllum almennum stovnum.

Góð tænasta

Tænastustøði er heilt ótrúligt á Noma. Tað eru konstant eini tveir ella triggir tænarar kring borið og tey minnst at fylla rætta vatnið og vínið í gløsini. Á Noma fær man alt tað sum einum júst væntar á øðrum matarstöðum, sjálvt um hesar mangan eru nærum eins dýrar, her vita tey at tú kemur og tú skalt einki siga ella spyrja eftir nokrum, alt kemur singlandi áðrenn man fær hugsað um tað. Her er heldur eingin keðiligur tónleikur aftur við matinum. Tað er langt millum bordini og staðið er eyðkent av einari modernaðari luksuriosum dámi.

Vit avgjördu at fáa okkum kaffi og cognac og ein royk í Loungini. Her vóru tey skjót at borbreiða við heimagjördari sjokolátu, heimagjördum bommi og nýbakaðum kleynum. Hetta stað er so perfekt, at sjálvt kaffi var av fremstu góðsku í heiminum. Alt frá skálum og postalíni er av fremst listarligu góðsku, mangan keypt í Útnorðri. Aftur við fingi vit ein armanac, sum sjálvandi eisini var góður.

Noma er sum sagt dýrt, ja nærum av dýrasta slag, men góðskan, staðið og tænastan er á heimsstöði. Ongantið hava føroyskar øður, fiskar og hummarar fingið eina so góða viðgerð. Eg vil ikki geva kokkahúgvur, tí til tað skal man vitja staðið aftur og gera meiri av enn vit gjördu, og so veit eg ikki um eg eri egnaður til tað, men eg vil tó viðmæla staðið sum er eitt nýtt og spennandi laboratorium, har rávøur úr Útnorði kunnu møta avantgardugourmetkokkum. Noma er kanska tað besta hugskotið á nýggju Bryggjuni. Hevði eg skula sett pening í okkurt av hesum tiltøkum, so trúgvi uppá hetta staðið og at Noma og matur úr Útnorði hevur eina stóra framtíð í Europa í dag.