

# EAT THIS!

## Ein matguide til G! festvalin 2010



### Sissal Kampmann

G! er ikki bert tónleikur og øl. Síðan festivalurin fór av bakkastokki er matútboðið á festivalinum vorðið alt meir fjølbroytt. Matupplivingarnar eru avgjørt vorðnar ein stórir partur av heildarupplivinigi av G!, og tað er ikki neyðugt, at hava matpakka við á Gøtusand. - Tey feløg og einstaklingar, ið hava matbásir á G! í ár hava lagt stóra orku og nógva tíð í at bjóða festivalgestunum eina góða og vælumhugsaða matuppliving fyri ein rimligan penga. Á hesi matguide á G! finnur tú bæði kaldan og heitan mat, sunnan mat, flótandi mat, tungan og lættan mat. Ja, alt frá búffum til hummus til pizza til smoothies til vaflur....

Hans Jacob Garðalið, aka "kokkurin við múrin" er maðurin handan felagið Excellent. Í samband við G! hevur hann lagt seg eftir at bjóða viðskiftafólki sínum heilsugóðan og eksotiskan mat. - Eg ynski ikki bert at bjóða til eyga, men ikki minst til góman, sigur Hans Jacob, sum eisini stendur fyri matinum til luttakarar á G!. - Fyri meg hevur tað stóran týðning, at maturin er skilagóður og ikki minst heilsugóður. Í básinum hjá mær á torginum, fæst tí Nasi Goreng rís við urtum og nógvum frískum grønmoti. Hartil bjóði eg triggjar grýturættir, ið eru tilgjørdir eftir teim heilsugóðu og skilagóðu ráðunum. - Við ørðum orðum eru teir feittfátækir, greiðir hann frá. Afturvið eru alskyns sløg av sunnum breyði. Teir triggjar rættirnir eru villsvínagrýta, høsnarungabringa og oksakjotsgrýta. - Eg meti, at sølan av jaligum og sunnum matupplivingum á G! er við til at økja um heildarupplivingina á festivalinum hjá gestinum, sigur Hans Jacob. - Tí havi eg lagt meg eftir at

hava vælsmakandi mat, ið sær vakur út. Eg havi sett fyrikomandi starvsfólk at avgreiða viðskiftafólkið, ein hugnaligan og snøggan bás og eg fari ikki minst at leggja meg eftir at geva eina góða servering. - Á henda hátt fær viðskiftafólkið eina fullkomna heildaruppliving til sámuligan prís á uml. 80 kr.

Hvonn, Etika og Café Vágsbotn hava fimm básar tilsaman á G! Ein á sandinum, har selt verður frá Hvonn og Etika, ein bás uppi yvir sandinum, ið selur frá øllum trimum stöðum, ein á spæliplássinum, har selt verður frá Hvonn og Etika. Harumframt er básuri í Grundini og á Torginum, har bert verður selt frá Hvonn.

Etika, Hvonn og Café Vágsbotnur hava lagt seg eftir at selja lættan og skjótan mat, har góðskan er í hástæti. Mat, ið er lættur at avgreiða og ikki minst, eta, tá talan er um eitt uttan-dura tiltak við so nógvum gestum. Harumframt selja tey drekkivørur, tvs. vín, øl, sodavant, v.m., góðgæti, ís og aðrar kioskvørur. - Rógvi Helmsdal greiðir frá, at tey við matskránni sjálvsagt venda sær til tey ungu, ið eru í meirlutan á G!, og sum samstundis eru tey, ið hava verið serliga glað fyri, og sum hava tikið væl ímóti sushi mentanini, sum av álvara kom til Føroyar við Etika, ið lat upp fyri einum ári síðan í Havn. - Ætlanin við at selja sushi á G! er sjálvsagt eisini at gera reklamu fyri hesum sunna og vælsmakandi mati, sum tey hava royndir við, at sjálvt smábørn dáma væl, sigur Rógvi. - Mótstöðan mót sushi kemur mest frá eldri fólki, ið ikki vilja eta "ráan fisk", sum tey siga. - Vit vilja tó fegin nøkta tørvin hjá so nógvum sum til ber, og tí selja vit eisini pizza og suppu. Harumframt selja vit frískpressað juice, ið er heilsugott

og stimbrandi, m.a. Good Morning, ið er samansett av súrepli, banan og jarberjum. - Undirtøkan hjá Hvonn var góð á G! í fjør, og tí vóna vit sjálvsagt, at sølan og undirtøkan verður eins góð í ár, sigur Rógvi og leggur avtrat, at móguleiki verður fyri at sita niðri og eta matin bæði uppi yvir sandinum og á spæliplássinum, har benkur og borð eru sett upp. Príslegan liggur á 40 krónum fyri pizza og suppu, og 80 kr. fyri sushi.

Marjun og Eyð eru kvinnurnar handan básin ORKA. Sum tær sjálvar siga, eru tær "tvær friskar damur", sum ganga inn fyri einum sunnum lívstíli - Vit hava valt at bjóða groft, frukt og grønt, tvs. vegetarmat á G!, greiða tær frá.. - Av egnum royndum sum festivalgestir hava vit ásanna, at tað, at fáa sunnan mat á einum festivali, nærur er ógjøriligt. - Hetta vilja vit fegnar broyta uppá við at bjóða heilsugóðan mat til allar aldursbólkar á G! - Vit hugsa sjálvsagt eisini um teir nyvaknaðu, ungu teltsovararnar, ið skulu hava móguleikan at fáa ORKU-gevandi mat, so tey orka at halda á fram við festivalinum. Á matskránni hjá ORKU finnur tú m.a. grovbollar við hummus og/ella hunangi, frukt og grønt, smoothies, yougurt við mysli og hunangi, alt til sera sámuligan prís, millum 10 og 30 kr. - Hetta er fyrstu ferð vit royna okkum vit royna okkum við hesi sølu, so vónirnar eru kanska meir á einum spenningsstöði, enn tær eru vinningur fyri eyga. Vit eru báðar jaligar av lyndi, og tí vænta og vóna vit at nógv velja at leggja leiðina framvið ORKUbásinum hjá okkum á G!

Í mun til ORKU, hevur Fuglafjarðar Svímjifelag verið við á G! fleiri ferðir. Ingvør og Øssur siga, at hetta hevur verið ein góð uppliving hvørja ferð. Tí bjóða tey aftur í ár gammeldags vaflur,

gjørðar úr góðum tilfari og gott kaffi. - Vit halda, at henda matskrá er so hugnalig og hon hoyrir til á unikka G!festivalinum! greiða tey frá.

Jógvan Heinesen, ið rekur Hotel Norð, og aðrir góðar kreftir standa Grillteam, ið eftirhondini hava drúgvar matsøluroyndir á festivalum, stevnum osfr. kring landið. Við Grillteam hava tey markera seg við teim víðagitnu Festivalbúffunum. - Í vognum hjá Grillteam, ið stendur beint undir Valhøll, selja vit 200 grams festival búffar av fyrstafloks kjøti, greiður Jógvan frá. - Afturvið servera vit eplabátar, piparsós og hvítleykssauté. Hesa matskrá hava vit haft góðar royndir við, sigur hann og visir á, at tey fegin vilja røkka øllum aldursbólkom við okkara matarskrá, hóast tað ofta eru tey eldru, tey meir etableraðu, ið keypa búff á G! - Tað stuttliga er, sigur Jógvan, at tey viðskiftafólkinu, sum keyptu frá okkum fyrsta árið vit vóru við, koma aftur, og aftur. - Hetta er hugnaligt og fremjandi fyri okkum sum fyrirøku. - Ger at vit kenna, at tað vit bjóða, er gott. Men, fyri at røkka fleir bólkom, hava vit tí valt at útbýggja konseptið við at selja eina útgávu av kebabbinum, sum er annaðleiðis enn hon, vit kenna frá útlandinum, sigur Jógvan. - Okkara útgáva av kebabbinum er skjót at tilgerða, og harvið skjót at avgreiða til viðskiftafólkið. - Vit nýta shawarmakjø, vit keypa frá Poul Hansen, sum vit síðan servera við chips. Vit hava harvið valt eina loysn, ið er skjót og góð. Tvs. skjótleikin gongur ikki útyvir dygdina á matinum. Sum serligt tilboð ber til hjá fólki at ringja á Hotel Norð og bíleggja mat frá Grillteam á G!, til eitt ávíst tíðspunkt. Tvs. eitt slag av festivalcatering, sigur Jógvan at enda.