

# VALDI MAT

## SUM LÍVSLEIÐ

– EG VIL **VÍSA** FÓLKI Á, **HVUSSU** TIL BER AT **GERA GÓÐAN MAT**, SAMSTUNDIS SUM **HUGSAÐ** VERÐUR UM **VISTFRØÐI** OG **PENGAPUNGIN**. TAÐ SIGUR KOKKURIN **TEITUR CHRISTENSEN**, SUM HERFYRI **GAV** ÚT EINA **BÓK** VIÐ **KJØTRÆTTUM**. NÚ ER BÓKIN **INNSTALLAÐ** TIL AT GERAÐ **HEIMSINS BESTA MATBÓK**



### SAMRØÐA

**Rannvá G. Fossaberg**  
rannva@sosialurin.fo

Vistfrøði, umhvørvi og ongin spilla. Hesi eru lykkaorðini, tá tvørámaðurin Teitur Christensen fæst við mat og matgerð.

– Fólki vita alt ov lítið, um tað, tey eta. Summi vita nógv illa av, at búffurin á borðiskinum stavar frá einum djóri, sigur Teitur Christensen. Hann býr í Keypmannahavn, har hann dagliga starvast sum kokkur og varastjóri á matstovuni Les Trois Cochons á Vesterbro.

– Hóast nógv fólk í dag eru tilvitað um at vera sunn og spara, so tykist tað, sum tey ikki altíð vita, at góður matur ikki nýtist at kosta eina rúgvu, sigur Teitur Christensen

### Pápin gav íblástur

Stóri áhugin fyri mati og matgerð er ikki nakað, sum er komið nýliga.

– Sum barn var eg so at siga altíð í køkinum og fylgdi við í matgerðini. Tá eg sjálvur slapp framat, var tað sum oftast tó pannukøkur, sum blivu bakaðar, sigur Teitur Christensen og hevur hug at flenna.

– Nú tá eg hugsi um tað, er tað nokk pápi mín, ið hevur givið mær íblástur hvat ið matgerð viðvíkur. Hann hevur altíð dugað væl at gera ymiskar rættir, fortelur Teitur Christensen.

Hann bleiv útlærður kokkur fyri fimm árum síðani. Ein útbúgving sum hann valdi av eini heilt ávísari orsök.

– Eg setti mær sjálvum spurningin, hvat eg kundi hugsað mær at gjørt restina av lívinum, og svarið var púra greitt. Eg vildi sleppa at fáast við mat og matgerð restina av lívinum.

Í 2010 lat eldhugaði Teitur Christensen saman við einum øðrum kokki upp nýtt matstað í danska høvuðsstaðnum. Heitið á matstovuni



MYND: REBEKKA RAFAEL

var Nose2Tail, sum Teitur rak og átti næstu tvey árin.

– Vit vildu hava eina matstovu, har tað bleiv hugsað djóravinarligt, burðardygt og lokalt. Hugskotið var at brúka heil djór, tað vil siga allar partar á djórinum, soleiðis at einki fer til spillis.

### Gav út matbók

Ikki bert Teitur Christensen og starvsfelagin hildu konseptið við matinum vera áhugavert. Tveir gestir, ið ótu á matstovuni, hildu, at onnur fólk eisini áttu at fingið móguleika at gera góðan, bíligan og vistfrøðiligan mat, soleiðis sum teir báðir kokkarnir á Nose2Tail gjørdur.

– Talan var um chefredaktørin á forlagnum Skordal og eina myndakvinnu. Tær vóru so mikið hugtiknar av konseptinum hjá okkum, at vit fingi í boðið at geva ein matbók út, fortelur Teitur Christensen og heldur fram:

– Øll rávøran á matstovuni var frá lokalum bøndum, og hugskotið til bókina og teir rættirnar, ið eru í, stava eisini frá tí tankanum, um alt skal vera so lokalt og vistfrøðiligt sum gjørligt.

Bókin Lokal Kærlighed inniheldur einans kjøtrættir, og í bókini verður víst, hvussu allir partar á djórinum kunnu brúkast.

– Vit brúka veruliga alt, sum kann etast. Eisini innmatur og annað, sum stóru handilsketunnar ikki kenna til, men sum í roynd og veru er góður matur, um hann verður hagreiddur rætt, greiðir Teitur Christensen frá.

Bókin, sum kom út seinasta summer, hevur verið væl móttikin og hevur eisini vakt ans utanlands hjá serkønum innan matbøkur. Bókin er nevnliga instillað til at gerast heimsins besta matbók í kappingini Goumand Wine Book Awards, sum verður hildin í Frankaríki tann 23. februar.

– Vit vita lítið og einki um hinar bøkurnar, sum eisini eru tilnevndar, men vit meta sjálvir, at okkara bók hevur dygdir, sum gera hana góða og áhugaverða. Tankin aftan fyri bókina um vistfrøði, at einki skal til spillis og at góður matur ikki nýtist at kosta stórvægis er nokk størsta styrkin.

### Frá morð til borð

At Teitur Christensen veruliga brennir fyri hesum slagi av mati og matgerð er eingin ivi um. Tá hann ikki er til arbeiðis á matstovuni á Vesterbro, fæst hann eisini við mat.

– Vit eru nøkur, sum hava gjørt eina sokallað pop-up verkætlan, sum vit kalla »Fra mord til bord«. Tað gongur fyri seg, við at vit leiga eini høli, og

síðani kunnu fólk keypa sær atgongumerki fyri at koma at eta har í eitt kvöld, fortelur Teitur Christensen.

Allur maturin, sum verður borðreiddur fyri eini 60-70 fólki hvørja ferð, er so nýggjur sum gjørligt.

– Vit fara út á ein bóndagarð tíðliga um morgunin og slakta sjálvi kjøti. Síðani fari vit til onkran annan bónda eftir frískum grønmeti og øðrum, sum skal brúkast til rættirnar hetta sama kvöldið, greiðir Teitur Christensen frá. Øll tey, ið hava ognað sær atgongumerki til kvöldið, hava móguleika at fylgja við umvegis Facebook, hvaðani maturin, sum tey skulu eta um kvöldið, er frá og nær hann er fingin til haldar.

Hesi tiltøkini eru blivin ein stór success hjá Teiti Christensen og hinum fólkunum, ið eru við í verkætlanini.

– Vit byrjaðu seinasta ár við tí fyrsta tiltakinum, og líka síðani hava øll atgongumerki verið seld til hesi tiltøkini, sigur ein fegin Teitur Christensen.

Enn hava teir bara roynt hetta í Danmark, men um alt gongur eftir ætlan, sleppa føroyingar eisini til eitt ella fleiri tilík kvöld í Føroyum.

– Vit hava ætlanir um at koma til Føroya í summer og skipa fyri tilíki matkvöldum, sum fara fram á sama hátt sum tey, vit hava her í Danmark, sigur Teitur Christensen.

Áðrenn tað er kappingin um heimsins bestu matbók á skránni í februar. Ein kapping, sum føroyski kokka-úrmælingurin er sera spentur um.

– Hvørgin okkara kann tíverri vera við, tá heimsins besta bók verður funnin, men jú, vónirnar eru góðar.

