

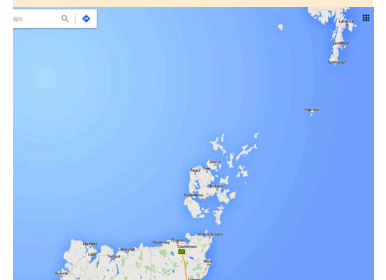
MATMENTAN

við serligum seyðakjòti



Nøkur fakta um Orknoyggjar

23.000 fólk
100.000 neyt
70.000 seyðir
Hava eina risa ferðamanna-
vinnu – yvir 100 ferðamanna-
skip um árið
Hava sjóvarfalsorku við fleiri
100 arbeiðsplássum
Tvey wiskey distillarí
Trý ølbryggjarí við stórum
ølutflutningi
Fáa 800 milliónirnir krónur í
stuðuli frá Skotlandi um árið
Flogsamband sney ferðir
um dagin millum Kirkwall
Aberdeen og Edinbourg, og tey
lokalu gjalda lítið og einki.
Hava heimastýri, verður rikið
sum ein stór kommuna



Orknoyggjar:

Eru 200 smáar oyggjar 16 km í ein norðan úr Caithness í Norðurskotlandi. Størsta oyggin nevnist Mainland (sama orð sum føroyska »meginland«). Fólk býr á umleið 20 oyggjum. Orkney hevur umleið 23.000 íbúgvar, harav búgva 7.000 í høvuðsbýnum Kirkwall. Í ferjubýnum Stormness búgva umleið 2000 fólk.

Fremst í heiminum við geo-gastronomi

Við aldargamla taraseyðinum úr Orknoyggjum hava vit dømi um geo-gastronomi á føroyskari matstovu, heldur Johan Mortensen, sum er sera eldhugaður í matstovuvinnuni

Eiríkur Lindenskov

– Føroyar eru veruliga við at gera seg galdandi á økinum, sum danir kalla »ny nordisk mad«.

Tað sigur Johan Mortensen, sum er partur av áarstovutoyminum, sum finnur íblástur til ymsar spennandi gastronomiskar avbjóðingar hjá Áarstovu.

Hann heldur tó, at vit á summum økjum eru fremst í heiminum við hugtakinum »geo-gastronomi«, har vit eitt nú knýta Føroya Banka toskin saman við Chablis vin økinum í Fraklandi. Chablis er gamal havbotnur og um sama aldur sum Føroya Banki, og tú finnur somu »smakk notur« í Chablis vini og toski av Bankanum.

– Annað dømi upp á »geo-gastronomi« er, at vit hava fingið aldargamla taraseyðin av North Ronaldsay handavegin og sett hann saman við føroyskum seyði. Hetta er at flyta mørk – og kortini eru ongi



Johan Mortensen er partur av áarstovutoyminum, sum finnur íblástur til ymsar spennandi gastronomiskar avbjóðingar hjá Áarstovu

mørk, bert mental mørk millum Føroya, Orkney og Suðuroyggjar og Ísland. Vit eru eitt felags øki við felags samleika og fara uttan iva ungu kreativu sálirnar aftan fyri Áarstovu og Barbaru at koma við nýggjum spennandi tiltøkum úr

hesum jørðildi komandi ár, sigur Johan Mortensen.

Hann sigur, at móttøkan av taraseyðinum hevur verið sera góð, og hevur fólki dámt væl henda máttmikla »sjófuglasmakkin«.

– Á jólum verður kjòtið uppi.

Kokkarnir hava dámt væl at arbeiða við hesum kjòtinum. Eisini hevur ølið frá Orkney Brewery, Scapa og wiskey frá Highland Park fingið sera góða móttøku, sigur Johan Mortensen.

Hann sigur, at umframt tað ræsta er eisini stórir áhugi her á landi fyri tara, so her er nogv sum rennur saman – føroyskari gastronomi og nýhugsan at frama, sigur Johan Mortensen, sum heldur, at næsta ár eru kanska eisini Hebridurnar og Grønland á matarskránni.

– Hetta er andin í Áarstovu. Vit hugsa um Hans Andreas Djurhuus, Dia á Vertshúsinum, gomlu kistuna av kamfertræ, um Kina og barkað segl, hugleiðir Johan Mortensen.

– Gastronomiska kollveltingin fevnir nú eisini um Orkney. Soleiðis kunnu vit draga alheimin inn í Áarstovu...