

## SUMMARLAMB

# FØROYSKT SUMMARLAMB BLÓMA Í FÚTASTOVU

Fríggjakvøldið var føroyskt summarlamb, føroyskt grønmeti og føroyska átuliga blómur á matarlepanum á serliga Summarlambs-kvøldinum hjá Áarstovu, sum hesaferð var í Fútastovu

## Eiríkur Lindenskov

– Hví verður føroyska summarið sjáldan nevnt í sambandi við matgerð?

Og hvat er tað, sum ger, at vit altíð taka heystið, veturin og várið framum, tá vit tosa um føroyskan mat?

Tann spurningurin hevur verið og vent í hugarokstoyminum hjá matstovunum Heima í Havn, sum fevnir um matstovurnar hjá Gist & Vist í Gongini: Áarstovu, Fútastovu, Barbaru og Ræst.

Úrslit av hesum var tiltakið »Summarlamb«, sum var í Fútastovu fríggjakvøldið, og sum er vorðin fastur táttur í gastronomiska kalendaranum hjá matstovunum.

»Summarlamb« er ein roynd at njóta føroyskt lambskjøt og føroyskar urtir á sumri.

Flestallir føroyingar siga, tá teir verða spurdir, at teimum dámar væl ræst kjøt.

– Tann føroyski køkurin snýr seg næstan bara um heystið, veturin og várið. Tað er sera sjáldan, at føroyska summarið verður nevnt í sambandi við gastronomi. Og kortini standa Føroyar í fagraða blóma nú í august, og nógv er at taka av.

Tað sigur Johan Mortensen, sum er upprunin til tiltakið við summarlambinum, og sum er partur av hugarokstoyminum hjá

matstovunum »Heima í Havn«.

Til endamálið vórðu flett 10 lomb frá Búnaðarstøðini í Kollafirði. Lombini eru frá maimánaði og vórðu borðreidd á ymsar hættir saman við teimum fyrstu sandseplunum og grønmeti úr Sandoyinni og frá Gróðurstøðini í Hoydølum.

Tann altíð so fryntligi tænarin, John Mikkelsen, tók ímóti við sínum fólki, tænarunum Petur Kristin Vang og Hildur Poulsen, í søguligu Fútastovu hetta kvøldið. Sum vælkomudrykkur var boðin ein Mohito við føroyskari myntu og árgangsrøliku-snapur.

Áðrenn farið varð til borðs, fingur gestirnir brellbitar – lambslivur við myntu og ristað breyð við føroyskum soppum, sum Johan Mortensen hevur funnið fram úr føroysku náttúruni.

Komin til borðs varð borðreitt við tatar av lambsryggi við broysknum lamsleggi. Rátt malið kjøt, ikki júst tað, vit eru von við í føroyska køkinum. Men avbera væl smakkaði.

Síðani fingur vit lambs-hjarta við sólberjasós og lambspylsu við summar-salati.

Sjálvur høvuðsrætturin var grillað summarlamb við

eplum og gularøtum – ný-upptikin epli og gularøtur frá samtakinum Veltuni á Sandi.

Seinni skuldu vit royna ostar frá Arla Unika.

John Günter er kendur oastamaðurin frá Arla Unika, og hann greiddi frá ymsu eginleikunum og serligu smakkunum við ostunum.

Ostarnir vóru: Sirius – ein bláskimmelostur, Hvid Dame & Trefold – turkaður Hvid Dame – sum er turkaður í Føroyum, at enda skyr við hyllublómu og rabarbum.

Sambært Johan Mortensen var ostaískoytið fyrri at varpa ljós á ostagerð í Føroyum.

– Vit fara at gera royndir við ostinum Hvide Dame í Føroyum. Fara at royna at lata hann liggja úti í føroysku náttúruni. Hann skal drekka tað í seg, sum sum legst á – og liggja í hálvanannan mánað í hjallum kring landið, greiðir Johan Mortensen so eldhugaður frá, áðrenn hann fer aftur føroyska summarmatin – sum rættliga stóð í fagraða blóma í Fútastovu hetta kvøldið.

– Kanska fer tað at verða vanligt í framtíðini, at ólav-søkudøgurðin verður fekst kjøt og fyrstu eplini heiman av Sandi – og grønmeti, nú okara flora stendur í fullum blóma við hópini av átuligum urtum, blómum og soppum, sigur Johan Mortensen.

## TIT HAVA ALT BEINT UTTAN FYRI DYRNAR

– Tey, ið sáa hugflog, heysta veruleika, sigur danski síðumaðurin, John Günter, og greiðir frá um útferð í Mykinesi fyrr um dagin og døgurða á Koks kvøldið fyrri.

John Günter er umboðsmaður fyri Arla Unika ostafelagið. Hann var til »Summarlamb« í Fútastovu fríggjakvøldið – og niðanfyrri prenta vit brot úr samrøðu, sum Birgir Kruse hevði við hann:

– Tit hava alt beint uttan fyri dyrnar, ikki bara rávørurnar, men eisini lendið og náttúruna, sum hugtók ungu amerikansku og japansku døgurðagestirnar í Kirkjubø í gjár.

– Tey koma her einaferð í lívinum, hesaferð hjá tykkum, næsta ár onkra aðrastaðni, har autentisiteturin leiðir tey, sigur John, sum býr í Hedensted í Jútlandi og er mennari hjá Arla.

– Vit vóru á Trøllanesi, og har hekk ein Kristusmynd á veggnum. Tað hugtók meg, tí so høgur sum aldurnar eru har, er greitt, at tað er eingin annar enn Gud, ið bankar á dyrnar hvønn dag. Virðingin fyri tilveruni er hugtakandi, tí eg haldi, at tit liva í pakt við guddómligu náttúruna, sigur John, sum er eins hugtakin av Kierkegaard, ítalskum tankum um slowfood og marknaðarfyrbrigdum sum movers og adapters.

– Movers eru uppfinningar, íverksetarar og hugskotsfólk, sum Jóhan Mortensen, hinumegin borðið, og so eru adapters, ið taka við og gera hugskotini atkomulig fyri ein avmarkaðan skara, sum aldri skal bliva hópídnaður, tí tá missa tit autentisitetin.

Fimm prosent av hvørjum ættarliðið er nóg mikið, sigur John Gynter, og fiskar eftir nýggjum føroyskum orðum.

– Eg elski at smakka nýggj orð, sigur hann. Eftir ymsar søgur, gevi eg honum føroyska orðið Kontórshavn, og hann gevur mær danska orðið flexitar, sum hevur verið í donsku orðabókini síðan 2009. Tað er ein vegetarur, sum onkuntíð etur kjøt.

### Flexitar

Skilji á lagnum, at hesin bólkur, flexitarar, er í stórum vøkstri.

– Matur er ikki bara tað dna, sum er í fysisku vøruni framman fyri okkum, matur er fyri meg ein metaforisk uppliving, tað at seta orð á, sigur John.

– Ein bilur er ein bilur, men ein Fiat er ikki ein Ferrari.

– Eg eri kræsin, men ikki kravmikil. Mær tørvar bara at fáa fimm prosent av marknaðinum. Tað leggi eg meg eftir. Ikki meir, sigur John Günter.

Hann var her við einum amerikanskum filmsliði í vár at filma Arla-ostarnar í Norðuroyggjum.

Gongst eftir ætlan verður ostafilmurin úr Føroyum at siggja á Netflix innan árið er úti. Tað grør um gangandi fót í føroyskari matvinnu og matlist.

Úr blogginum »Flower Power í Fútastovu« hjá Birgir Kruse <http://birkblog.blogspot.dk>



John Günter frá Arla Unika