

SUMMARLAMB

MAR Í FØGRUM TOVU

John Mikkelsen, tænarí, ger vínið klárt til gestirnar í Fútastovu fríggjakvøldið



Jensina Bolstad og Hildur Nielsen, sum høvdu funnið blómuprýðið – sum kundi etast
Mynd: Birgir Kruse

SJÁLVT BLÓMUPRÝÐIÐ KUNDI ETAST

Alt, sum borðreitt varð við í Fútastovu fríggjakvøldið, var føroysk ráðvøra – uttan osturin.

Sjálvt borðpyntið á borðinum kundi etast – tær vøkru blómudekoratiónirnar.

Vit hava í veruleikanum nógvar blómur, sum væl kunnu etast. Men tú skalt kenna tær, fyri at kunna vita, hvørjar kunnu etast.

Jensina Bolstad er ein teirra, ið hefur serligan alsk til blómur, og saman við Hildur Nielsen og Rakul Dam Lindberg

frá Gróðurstøðini Hoydølum høvdu tær sett saman ymiskt blómuprýði, sum alt kundi etast.

– Vit vóru har uppi við australska kokkinum í Fútastovu, Brent Morrow, og tosaðu við Hildur og Rakul. Hon vísti okkum planturnar, sum vóru góðar til hetta. Har var eitt nú fúksia við reyðum bløðum og nøkrum rosa, næstan hvítum. Har var smara, rosa rogusa, sum sæst vaksa fram við vegnum haruppi, greiðir Jens Bolstad frá.

– Fólka vita bara ikki, at vit væl kunnu eta blómurnar – og tey vóru sera varin at eta burtur av dekoratiónunum hetta kvøldið, heldur Jensina, sum greiðir víðari frá, at har eisini vóru ymsar kryddurtir, blómur av purleyki og oregano.

Har var eisini tað vit kalla falskt jasmin. Vøkur hvít blóma, sum smakkar naka av agurk. Eisini vóru nøkur bløð av eini plantu, sum eitur Bjarnarót, sum Rakul hefur greitt frá ein er gomul

føroyska urtagarðsplanta.

– Kanska vit skuldu havt kunnað gestirnar meira um planturnar, so fólk veruliga kundu roynt at smakka tær allar.

– Tað er so nóg, sum vit kunnu nýta plantur til í sambandi við matgerð, sigur Jensina Bolstad, sum líka frá bansbeini av hefur havt stóran áhuga fyri plantum.