



Elsa Maria Olsen:

Hava gjørt tað bygdasliga heimskent

Vit plagdu at smæðast um tann ræsta matin. Nú er tað lutvíst hann, sum hevur sett Føroyar á heimskortið, heldur Elsa Maria Olsen

DANJAL AV RANA

– Hetta er ein ómetaliga flottur heiður, sum Koks nú hevur fingið, og eg ivist ikki í, at hetta fer at eggja teir til at halda áfram við menningini av føroyska matinum. Hetta er eitt stórt herðaklapp til teirra, sum hava stríðst fyri at náa hesum støðinum, sigur Elsa Maria Olsen, eigari av fyrirkuni Solea Føroyar. Fyrirkunin fæst við at marknaðarføra Føroyar og føroyskan mat í útlandum og draga matelskarar hendan vegin.

Kann fáa tvær stjørnur

Hon sigur, at Koks frá byrjan av hevur roynt at fanga føroysku matmentanina og hevur megnað at føra hana víðari út á ein altjóða pall.

– Eg beit merki í, at tá dómarin viðmerkti stjørnuna til Koks, nýtti hann í veruleikanum grundgevingar, sum vanliga geva tvær stjørnur. Hann nýtti orðið “detour,” umvegur. Tað er júst treytin fyri at fáa tvær stjørnur, at tað er tað vert at fara ein umveg fyri at eta á hesi matstovuni. Eg ivist heldur ikki í, at fólkin handan Koks fara at halda fram við menningini og hvør veit, um tey kanska megna at fáa hasa næstu stjørnuna eisini, spyr Elsa Maria Olsen.

Hon heldur, at tað mest fantastiska við hesum, er at føroyskur matur nú hevur fingið pláss á altjóða pallinum.

– Vit føroyingar eru sera tjóðskaparligir, men onkursvegna, so hava vit verið eitt sindur foyir, tá talan hevur verið um føroyskan



Elsa Maria Olsen

mat. Vit hava kanska mest sum skammast við at tosa um ræsta matin, sum er so stórir partur av føroyska køkinum. Seinni árin er tó fullkomiliga vent í holuni. Nú hava føroysku kokkarnir megna at broytt føroyska matin til nakað heilt serstakt, sum mikudagin fekk hægstu viðurkenning frá heimselituni, sigur hon.

Nokk av italskum restum

Hon heldur ikki, at vit hava nakra orsök til at smæðast og vísir á, at vit hava eitt ríkt tilfeingi, og ikki bara hvat rávørum viðvíkur.

– Hygg eftir hvussu nógvar føroyskar kókibøkur finnast. Føroyingar eru upptiknir av mati, hava altíð verið tað. Men seinnu árin eru vit farin at liva av italienskum restmati. Lasanja, pasta og pitsur, har restirnar í køliskápinum verða koyrdar upp á breyð, sigur hon.

Hon greiðir frá, at góða menningin í stóran mun byrjaði, tá Leif Sørensen skrivaði undir norðurlenska matmanifestið. Somu tankar, sum hann gekk við, hava jú ment Noma til at gerast heimsins besta matstova try á rað.

Loynidómurin í føroyska køkinum liggur í rávørunum. Tað er eingin ivi um, heldur Elsa Maria Olsen.

– Vit eru 50.000 fólk, men hava nokk av rávørum til at breyðføða milliónir. Vit hava lomb, fisk og ikki minst fugl. Tað, sum Leif Sørensen og aðrir kokkar hava megna, er at fanga fólkasálina, tí maturin inniheldur onkursvegna fólkasálina, sigur hon.

Hvar er fiskurin?

Hóast Koks nú hevur fingið eina stjørnu, so heldur Elsa Maria Olsen ikki, at vit eru komin á

mál. Sjálv heldur hon, at føroysku rávørunar kundi verið gagnnýttar enn betri.

– Her eru nógvir óroyndir móguleikar enn. Hvar er okkara hummarahús, hvar er okkara sjógætishús ella fiskamatstovur. Fólk, sum koma hendan vegin vita, at vit eru ein fiskivinnutjóð, men gerast ovfarin, tá tey síggja, hvussu lítið úrvalið er av fiskamatstovum. Hetta er nakað, sum vit mugu menna, nú vit skulu ganga komandi ferðavinnuni á mæti. Vit skulu gera meiri við skeljadjór, við føroyskar urtir og við føroyskan fisk, sigur hon.

Hon heldur eisini tað vera serstakt, at í Føroyum er landbúnaðurin í stóran mun burðardygur og hevur góðan móguleika at gerast vistfrøðiligur eisini.

– Tað er tó týðningarmikið, at tryggir karmar verða lagdur rundan um landbúnaðin, til dømis viðvíkjandi føroyskum fugli. Vit mugu finna hættir at veiða bæði fugl og fisk á burðardyggan hátt. Síðani ber til at kommersialisera hetta, hóast fuglurin flýgur frítt, sigur Elsa Maria Olsen.

Stjørnan dregur

Hon sigur, at tað er eingin loyna, at Koks hevur havt eina óalmenna stjørnu millum matferðafólk, tí tey hava hugsað, at Michelin ikki fer úr høvuðsstaðnum, tí hevur Koks onga stjørnu. Men at Koks nú hevur fingið eina stjørnu alment, fer heilt víst at ávirka ferðavinnuna.

– Fólk ferðast eftir stjørnunum. Um vit megna at marknaðarføra

hetta til røttu fólkinu, er talan um eitt veruligt gullnám. Matur er týðningarmikil hjá ferðafólki. Gourmetferðafólkinu leggja nógvan pening eftir seg, men tað krevur at umstøðurnar eru lagdar til rættis. Hinar matstovurnar mugu nú menna seg, tí hesi ferðafólkinu kunnu ikki eta á Koks hvønn dag, sigur hon.

Hvagar nú?

Hon vísir á, at ferðafólkinu, sum nú koma til Føroya at eta á Koks, vænta eisini, at aðrar góðar matstovur eru í økinum.

– Tey vænta, at tá vit hava Koks, so hava vit eisini næsta stig og triðja stig, til tey at eta í hinar dagarnar. Vit mugu ikki geva teimum tað skuffils, at vit einki annað hava at bjóða teimum enn Koks, tí tey tíðindini fara eisini at ferðast víða, sigur hon.

Hon nevniserliga umstøðurnar uttan fyri høvuðsstaðin, sum ein trupulleika.

– Vit hava eitt fantastiskt land. Her yður í støðum at síggja. Her eru søguligt støð alla staðni og aftan fyri hvørt sving er eitt nýtt bergtakandi náttúrútsýni. Men har eru eingi matarstøð. Menningarmóguleikarnir úti á bygd eru tí øgiligir, meðan í Havnini mugu verandi matstovurnar halda áfram at menna seg, sigur hon.

– Tað eru óavmarkaðir móguleikar, spurningurin er bara, hvussu nógv nýggj gistingarhús vit skulu byggja og hvussu nógv flogfør skulu koma um dagin, sigur Elsa Maria Olsen.