

Gutti Winther:

SUM TÁ VIT FINGU FR



– Føroyar eru nú viðurkendar av teimum fremstu matummælarum í heiminum fyri sín mat. Tað var óhugsandi fyri nøkrum árum síðan

HALLUR AV RANA

Tá toymið handan Koks í morgun fekk handað fyrstu føroysku Michelinstjørnuna nakrantíð, vóru tað eini gleðiboð, ið blivu stórliga fagnað í Føroyum, og kanska mest millum teirra, ið hava sítt yrki innan føroyska matgerð, og vita hvussu stórt arbeiði liggur í eini slíkari stjørnu.

Ein teirra er føroyski sjónvarpskokkurin Gutti Winther, ið flest føroyingar kenna frá sjónvarpssendingini Spískamarið. Hann er ikki bangin fyri at samanbera týðningin av viðurkenningina við eina av týðningarmestu søguligu hendingunum í menningini av modernaða føroyska samfelagnum.

– Hetta er perfektión. Tey eru við í einum orkestri, ið skal fáa alt at virka hvønn tann einasta dag við hvørt einasta borð og hvørjum einasta rætti. At fáa orkestrið at spæla so væl hvønn dag er ótrúliga flott. Tað sigur Gutti Winther, nú Koks hevur fingið eina Michelinstjørnu

– Hetta er sum tá vit finga frihandil. Føroyar eru nú viðurkendar av teimum fremstu matummælarum í heiminum fyri sín mat. Tað var óhugsandi fyri nøkrum árum síðan, sigur Gutti Winther avgjörður, og sipar til, at eins og frihandilin lat upp fyri eini røð av møguleikum fyri føroyska samfelagið, so ger Michelin-stjørnan tað sama innan gastronomiska heimin.

Føroyski sjónvarpskokkurin er skjótur at rósa fólkunum handan Koks. Frá teimum, ið stóðu á palli, og til tey, ið fá geva sær far um.

– Eitt kempi stórt tillukku til røsku fólkinum, ið stríðast hvønn dag at fáa alt at ganga upp í eina hægri eind. Hetta er perfektión. Tey eru við í einum orkestri, ið skal fáa alt

at virka hvønn tann einasta dag við hvørt einasta borð og hvørjum einasta rætti. At fáa orkestrið at spæla so væl hvønn dag er ótrúliga flott, sigur Gutti Winther, og leggur afturat.

– Hetta er eisini ein stór viðurkenning til Jóhannes Jensen, ið hevur havt eina visjón og tora at sett pengar í hana. Í dag eydnaist tað, og vísir tað, at um man setir sær slík mál fyri, so ber tað til, eisini her í Føroyum. Leif Sørensen byrjaði stóra arbeiðið at fáa føroyskan mat at vera meira enn bara føði, og er tað eitt málrættar arbeiði, ið hevur tikið tjúgu ár, men ávøksturinn sæst í dag, sigur Gutti Winther.

Hóast oddafólkinum eiga sín stóra leiklut í avrikinum, so vísir Gutti Winther á, at heiðurin endur-

speglar eisini góðskuna á føroyska tilfeinginum.

– Poul Andreas Ziska og Karin Visth hava staðið við grýtunum og propptrekkjaranum, og skulu hava stórt rós fyri tað, men Koks er so nógv meira enn tað, tí tørvur er á tilfeinginum. Tað vil siga hvønn einasta dag skal man levera, sigur Gutti Winther og heldur fram.

– Tað nyttar ikki, at onkur hevur fingið ein góðan fisk á floti tann eina dagin, tí dagin eftir koma nýggir gestir. Vánaligar rávørur kunnu ikki brúkast, tí má man bjóða tað besta til hvørja máltíð, um man ynskir at koma upp í topp. So útvegafólkinum, ið ikki hugsa um at selja stórar mongdir, men heldur hugsa um góðskuna, eiga sín part í hesum. Hetta hevur sett føroyska

tilfeingið á heimskortið.

Tá Koks fekk handað heiðurin í morgun segði dómsnevndin, at stjørnan fór at fáa stóran týðning fyri føroyska samfelagið. Tað er Gutti Winther eisini sannførdur um.

– Koks brúkar føroyska siðarvin, list, tónleik, gamlar uppskrift og annað, so at allur mentanararvurin gongur upp í eini hægri eind í Kirkjubø við innovativum fólki. Hetta er meira enn bara ellivu góðir rættir. Alt staðið bergtók dómararnar, og fer hetta at hava stóran týðning fyri Føroyar og føroyskan mat framyvir, sigur Gutti Winther.

HALLUR@SOSIALURIN.FO

Leif Sørensen:

EITT SEKS ÁRA GAMMA



– Man má gera tað føroyska og gera tað meira ekstremt føroyskt

HALLUR AV RANA

Tá Koks mikumorgunin fekk handað sína fyrstu Michelinstjørnu, mundu tankarnir hjá mongum fara til føroyska kokkin Leif Sørensen, ið inntil fyri trimum árum síðan var andlitið úteftir hjá matstovuni, og verður mettur at vera undangongumaðurin í rákinum at brúka føroyskar rávørur.

Tí er tað heldur einki óvanligt, at Leif Sørensen var eitt sindur errin, tá tíðindini bórast, at Koks hevði fingið sína fyrstu stjørnu.

– Hann vil nógv, og hann er visionerur á tann hátt, at hann hevur genial hugskot, ið gera, at tað føroyska útrykkið kemur til sín rætt. Hann torir væl, og tá vit gjørdur matarskráir, so var tað hann, ið átti tað svaka twistið. Tað sigur Leif Sørensen um Poul Andrias Ziska, sín gamla lærling og høvuðskokk í Koks

– Tað er sjálvsagt. Eg var við til at stinga út í kortið ætlanirnar fyri matstovuna og hvussu man skuldi røkka málunum. At hugsa um byrjanina, tá tað gekk illa at fáa starvsfólk til Koks, til at matstovan í dag hevur fingið eina stjørnu, er heilt ótrúligt, sigur Leif Sørensen.

Ein teirra sum hevur verið við frá byrjan, og lærði hjá Leif Sørensen í Gourmet, er Poul Andrias Ziska, núverandi høvuðskokkur í Koks. Fyrrverandi høvuðskokkurin hevur nógv gott at bera sínum gamla lærlingi.

– Hann torir at vera trúgvur móti tí føroyska og brúkar nógv

náttúrana í matinum. Fyri at hava eina góða matstovu í Føroyum ber ikki til at herma eftir fraklendingum ella japanum. Man má gera tað føroyska og gera tað meira ekstremt føroyskt. Tað hevur hann dugað ógíluga væl, sigur Leif Sørensen og leggur afturat.

– Hann vil nógv, og hann er visionerur á tann hátt, at hann hevur genial hugskot, ið gera, at tað føroyska útrykkið kemur til sín rætt. Hann torir væl, og tá vit gjørdur matarskráir, so var tað hann, ið átti tað svaka twistið.

Tað er tó ein persónur, ið Leif Sørensen metir eiga eina serliga

tøkk uppiborna, nú Koks hevur fingið sína fyrstu stjørnu.

– Bent Christensen frá den danske Spiseguide eigur nógv av æruni fyri, at Føroyar eru komnar so langt. Tað var hann, ið bleiv varugur við Føroyar, og ynskti at gera bókina um Koks, og fingið fleiri kontaktir gjøgnum samstarvið við hann. Uttan hann hevði tað ikki gingið so skjótt at fingið viðurkenning, sigur Leif Sørensen.

Tað var eisini eftir, at Bent Christensen hevði givið Koks 2,5 stjørnur í den danske Spiseguide, at tað gjørdist greitt fyri

starvsfólkunum, at ein Michelinstjørna var møgulig.

– Vit høvdu ikki væntað at fáa nakra stjørnu frá honum, og bráðliga fingið vit 2,5 stjørnur. Tá hugsaðu vit: "ok, kanska duga vit nakað kortini." Tá hugsaðu vit, at vit kundu saktans vera við, og byrjaður at menna okkum meira. So longu í 2011 høvdu vit sum mál, at í 2017 ella 2018 skuldu vit hava eina Michelinstjørnu, sigur Leif Sørensen.

HALLUR@SOSIALURIN.FO