

Ráðstevna um norðurlenska matgerð

Manifest for Det Ny Nordiske Køkken

Vi nordiske kokke finger tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verden.

- 1) udtrykke den renhed, friskhed, enkelthed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region
- 2) afspejle de skiftende årstider i sine måtider
- 3) bygge på råvarer, som bliver særlig fremragende i vores klimaer, landskaber og vande
- 4) forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære
- 5) fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem
- 6) fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber
- 7) udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer
- 8) forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra
- 9) kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet
- 10) invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fælles projekt, der skal blive til favn og glæde for alle i Norden.

Ein nýggjur norður-lendskur køkur á støði við ítalska, spanska og franska køkin skal skapast, og leiðin varð lögð á ráðstevnu á Norður-bryggjuní í viku-skiftinum

MENTAN

Marjun Dalsgaard

Toppurin av norður-lenska toppinum innan matgerð hittust í viku-skiftinum á Norður-bryggjuní í Keypmannahavn at skapa ein nýggjan norðurlenskan køk á støði við aðrar víðagitnar køkar í heiminum. Kokkar-nir hittust 24 tímar áðrenn ráðstevnan "Nordisk Køkken Symposium" fór av bakka-stokki, at kjakast um, orða og skriva undir eina yvirlýsing fyri nýggja norðurlenska matgerð.

Síðan var ráðstevnan sett, hvørs endamál var, at fáa allar partar í mat-voruframleiðsluni í talu. Tankin aftanfyri er, at kokkar, útvegarar og politikarar mugu tosa saman, so hesi í felag kunnu nýta og góðska ta fjølbroyttu náttúruna, sum vit eiga í Norður-londum.

Framleiðslustjórar skulu ikki leggja seg eftir tí, sum brúkarin vil hava, men tí sum er gott - so skal brúkarin nokk vilja hava tað, var boðskapurin. Brúkarin kann ikki vita, um tað, sum er til keyps, er nóg gott, um hann ikki veit, hvat annað er at fáa. Ein trupulleiki er, at matvøruframleiðsla oftast snýr seg ov um pening og ikki um

góðsku. Tí verða miðal-góðar vørur framleiddar til ein sømuligan prís, men tað besta og biligasta er møguliga ikki at fáa. Hetta eiga vit at broyta í felag, so norðurlensks matgerð verður kend fyri at vera rein, frísk og margfaldað og í tráð við nútímans vitan um heilsu og vælveru við virðing fyri umhvørvinum.

Náttúran er her. Hon biðar eftir, at vit brúka hana, og besti hátturin at varðveita tað góða, vit hava í Norðurlondum - á havinum og haganum, er at nýta tað og viðlíka-halda tað.

Leif Sørensen umboðar Føroyar í bólkinum av kokkum, og hevði aftrat sær Gunnður Fossdal, sum er kokkur á Hotel Føroyum. Harafturat var Birgir Enni við. Hann helt fyrilestur um møgu-leikar við føroyskum skeljadjórum og bjóðaði sera vælumtøktar bitar av øðum omaná.

Ongar kvinnur

Tað hevur vakt ans í donskum bløðum, at ong-ar kvinnur vórðu bjóðað-ar við í bólkin av norður-lenskum kokkum, sum skuldu orða uppskotið til norðurlenska matgerð. Hetta stendist millum

Kokkarnir, ið hava orðað og undirskriva yvirlýsingina fyri nýggja norðurlenska matgerð, eru hesir:

Leif Sørensen Føroyar
Mathias Dahlgren, Bon Lloc, Svøríki
Ejvind Hellström, Restaurant Bagatelle, Noreg
Håkon Ørvarsson, Nordica Hotel, Ísland
Hans Valimäki, Ches Dominique, Finland
Rune Collin, Nipisa, Grønland
René Redzepi, noma, Danmark
Erwin Lauterbach, Saison, Danmark
Mikael Björklund, Alandia Gourmet, Åland skuldi vera við, men kom ikki

annað av tí at Norður-lenski Ráðharrastovnurin hevur verið við til at fyrirreika ráðstevnuna, og ráðið hevur eina megin-reglu um javnstøðu, sum sigur, at helvtin av øllum nevndum og stýrisbólku-m skal vera kvinnur í einum tilikum tiltaki.

Lise Lykke Steffensen, ráðgevi í Norðurlenska Ráðharrastovninum, sigur, at hon ikki ivast í, at tað finnast eins góðir kvinnuligir kokkar, men at Norðurlenski Ráðharrastovnurin ikki hevur havt hug at leggja seg út í, hvørjir kokkar ið vórðu valdir at luttaka. Tó varð stýrisbólkurin fyri ráðstevnuna mannaður av eins nógvum kvinnum og monnum, og hon dugir tí ikki at siggja nakran trupulleika við at stuðla tiltakinum.

Tað er danski kokkurin Claus Meyer, ið eisini er ein av stigtakarunum til ráðstevnuna, sum hevur avgjørt, hvørjir kokkar skulu bjóðast, og hann heldur, at hann hevur valt út frá júst tí nýskapandi var: Hvát skal eg siga har? Eg helt ikki, at eg fór at kunna koma við nokrum millum hesar kendu kokkar-nar, men soleiðis hevur tað als ikki verið, sjálvt teir kendastu eru heilt niðri á jørðini. Hetta hevur verið sera gott at vera við til. Tað er stimbrandi at arbeiða saman við so nógvum dugnaligum fólki, og eg kenni tað, sum tá eg gekk í skúla — eg brenni aftur, sigur Leif Sørensen. Hann kundi bjóða einum mentor við, og spurdi kokkin á Hotel Føroyum, Gundur Fossdal.

Fyrsta kvøldið á ráðstevnuni var ein veitsla hildin, har kokkar úr øllum londum gjørdu ein rætt. Leif og Gunnður valdu at



- Tað hevur verið strævið, men heilt fantastiskt at vera við, sigr Leif Sørensen kokkur

Vit mugu samstarva

Føroyski kokkurin Leif Sørensen er ein av teimum átta kokkunum, sum hava ar-beiðt við nýggju ætlanini um norðurlenska matgerð. Nú skal hann seta ætlanina í verk, men hetta krevur samstarv, sigur hann

MENTAN

Marjun Dalsgaard

Tað hevur verið srævið, men heilt fantastiskt at arbeiða saman við mest víðurkendu kokkunum í Norðurlondum. Leif Sørensen hevur arbeitt í fyra dagar út í eitt, tá Sosialurin fær orðið á hann eftir ráðstevnuna, og hann er móð-

ur, men fegin. Hetta hevur fingið hann at brenna aftur.

- Tað fyrsta eg hugsaði var: Hvát skal eg siga har? Eg helt ikki, at eg fór at kunna koma við nokrum millum hesar kendu kokkar-nar, men soleiðis hevur tað als ikki verið, sjálvt teir kendastu eru heilt niðri á jørðini. Hetta hevur verið sera gott at vera við til. Tað er stimbrandi at arbeiða saman við so nógvum dugnaligum fólki, og eg kenni tað, sum tá eg gekk í skúla — eg brenni aftur, sigur Leif Sørensen. Hann kundi bjóða einum mentor við, og spurdi kokkin á Hotel Føroyum, Gundur Fossdal.

Fyrsta kvøldið á ráðstevnuni var ein veitsla hildin, har kokkar úr øllum londum gjørdu ein rætt. Leif og Gunnður valdu at

gera triggjar, og høvdu tí úr at gera. Her gjørdu teir millum annað stoktan drýl við einari kúlu av væl kókaðari streymagoggu blandaðari við súrróma lagða omaná. Saltfisk við eplamorli, persillu og einari tunnari flís av rabarbu. Hetta kvøldið hevði onkur valt at borðreiða við Black Sheep óli aftur við Jomfrúhummara Bisque, sigur Leif frá og leggur aftrat, at føroyska ólið varð sera væl umtøkt og nógv róst á ráðstevnuni.

Hevði hann havt egnu matstovu, hevði hann ikki himprast við at fari í holt við at gera norðurlenskar uppskriftir í sátt við norðurlensku dogmurnar. Men enn hevur tað ikki eydnast Leif at finna nakað hóska-andi høli í Havnini, og hann arbeiðir tískil sjálvstøugt

Hvørjum smakka Norðurlond av?

Norðurlenski køkurin er ein liður í at skapa ein norðurlenskan samleika og at selja eina nýskapaða mentan sum norðurlenska

MENTAN

Marjun Dalsgaard

Einaferð fer ein italiu-maður at siga: Skulu vit fara út at eta norður-lenskt í kvøld?

Hann hevur hug til eina máltíð, sum smakkar av havi og haga. Tilgjørd av rávorum, ið eru foredl-aðar í Norðurlondum, sum ikki finnast betur nakra aðrastaðni. Tað er møguliga føroyskur toskur, serliga reinur og fastur í kjøtinum, ella kanska hann fær vill finsk ber, sum hoyra árstíðini til og lambskjøt frá einum lítlum umráði í Svøríki, har seyðurin vegna um-støðurnar hevur ein heilt einastandani smakk.

Hvussu rætturin er sam-ansettur vita vit ikki enn. Møguliga kokkurin við íblástri frá eysturlensk-um londum ella í Útnorði hevur uppfunnið eina framúr góða uppskrift. Men eitt er vist, hesin italiu-maðurin væntar sær eitt rætt, ið ber brá av reinum, frískum ráðvør-um, tilgjørdur á ein ein-faldan hátt, har tann góða ráðvøran kemur til sín rætt. Hann veit eisini um upprunan hjá ráðvøruni. Hann veit, hvar seyðurin hevur gingið, og hvar fiskurin hevur svomið, og tað ger, at maturin smakkar honum serliga væl. Harafturat veit hann,

at maturin er gjørdur í sátt við nútímans vitan um vælveru og heilsu og við virðing fyri umhvørvinum.

Rørsla fyrí góðsku

Um hetta gerst veruleiki um fimm ella 30 ár velst um móttøkuna av yvirlýs-ingini hjá norðurlensku kokkunum, sum kallaðu til ráðstevnu á Norður-bryggjuní vikuskifti 18. og 19. november.

- Um undirtøkan er góð verður hetta veruleiki um fimm til átta ár. Men tað kann eisini taka nógv ár.

Vit hava gjørt ein lítlan kavabólt, og hann er farin á rull, sigur danski kokkurin og stigtakarin til ráðstevnuna, "Nordisk Køkken Symposium", Claus Meyer og leggur aftrat:

- Vit eru ein rørsla, og vit vóna, at nógv taka undir við okkara rørslu. Nú fara kokkarnir heim. Teir hava tikið hettar til sín og vilja føra tað út í verki. Nú mugu onnur taka yvir.

Sum dømi nevnr hann, at politikarir kunnu stuðla tiltakinum við at stovna eina avgreiðslu-skrivstovu, sum kann taka sær av kunning og øðrum, ella Norðurlanda-ráðið kundi givið teimum eitt merki eins og um-hvørvismerkið við svananum.

Nógvir bóltar vórðu kastaðir upp í luftina á ráðstevnuni, og einki mark er fyri, hvør ið kann lofta teimum. Tað kann vera leiðarin á kantinuni á Ríkissjúkrahúsinum ella ein landbúnaðar-maður, sum í samráð við kokkarnar leggur seg eftir

at góðska ein serligan part av síni framleiðslu.

Ætlanin er, at kokkar-nir skulu hittast eina ferð um ári. Næsta ár verður tað í Svøríki og einaferð verður tað í Føroyum, har føroyski kokkurin Leif Sørensen verður vertur.

Norðurlenskur matur og samleiki

Alt hettar merkir tó ikki at ræstur fiskur og sperðil verður heimskent. Ei heldur stókt neytajúgur, ølbreyð og annað, sum er uppfunnið av neyð. Góðska var í háseti á ráðstevnuni. Um tað so var danskt øl, svenskt isvín ellar føroyskar øður, sum vórðu á skránni, snúði tað seg um at foredla - finna tað góða gamla, uppfinna nýtt og koyra burtur gamalt svans. Ja, her mótmæla helst flest allir føroyingar. Einkí er sum ræstur fiskur og sperðil, men hettar er ikki tað, sum italiu-maðurin fer at bíleggja á norðurlensku matstovuni, og ikki tað, sum vit skulu selja umheiminum sum norðurlenska mat-gerð. Norðurlenski køkurin er ein liður í at skapa ein norðurlenskan samleika, og at marknaðar-føra Norðurlond. Hetta er ikki ein spegilsmynd av okkara mati og mentan. Tað firfinaða verður tikið frá og selt sum nakað norðurlenskt - og eydnast hetta verður nýggi norðurlenski køkurin við tíðini eisini ein partur av okkara mentan.



Norðurbryggjan var karmur um ráðstevnu farna vikuskifti