

Seks føroyskar matstovur við í White Guide:

- Føroyingar blíva v

- Tað hevur veruliga givið úrslit hjá føroyingum at eksperimentera so nógv við lokalu rávørunum, sigur ummælari og redaktørur á danska matblaðnum White Guide, Jacob Lövenlund

PÆTUR HJALMAR EVENSSON

PATURE@SOSIALURIN.FO

Hvørt ár jagstrar viðurkenda matblaðið, White Guide, tær bestu matstovurnar í danska kongaríkinum. Mánadagin kemur ársins útgáva av White Guide Danmark út, har tær 153 bestu matstovurnar verða valdar út.

Fyri fyrstu ferð nakrantíð verða heili seks føroyskar matstovur umboðaðar í White Guide, og sigast kann tí ikki annað, enn at blómutíðin í føroysku matvinnuni bara tykist halda fram.

Hesar matstovurnar eru Koks, Ræst, Áarstova, Fútastova, Frumbiti og Barbara.

Eitt skattakamar við góðum rávørum

Redaktørurin í White Guide Danmark, Jacob Lövenlund, hevur verið í Føroyum í ár sum ein av ummælarunum. Hann hevur fylgt væl við føroysku matvinnuni seinastu fimm árinum, White Guide Danmark er komið út, og hann meinar, at okkurt serligt er yvir gastronomiini í Føroyum.

- Menningin hevur gingið stóðugt fram eftir seinastu árinum, og tað sær sera gott út fyri føroyska gastronomi í løtuni. Tað er gleðiligt og deiligt, at føroyingar hava uppdagað, hvussu fantastiskt eitt skattakamar Føroyar hava, tá tað kemur til góðar rávørur. Serliga í havinum, men seyðurin er eisini óvanliga góður, og hesi tingini hava føroysku matstovurnar dugað væl at gagnnýtt, sigur Jacob Lövenlund.

Av øllum matstovunum í ríkinum eru tað bara tær bestu av teimum bestu, sum sleppa við í White Guide.

- Hesar seks matstovurnar vóru nógv góðar til at klára okkara annars rættiliga strongu krøv. At fleiri føroyskar matstovur eru við í ár enn í fjør, er eitt tekin um, at føroyingar blíva við at gera tað gott, sigur White Guide redaktørurin.

Hann metir, at ein av orsökunum til stóru framgongdina í

Føroyum hevur verið, at føroysku matstovurnar hava torað at eksperimentera við rávørunum.

- Vit síggja í nógvum partum av heiminum eitt økt fokus á lokalar rávørur. Nógv hava tikið hetta nýnorðurlenska konseptið til sín, og tað hevur veruliga givið úrslit hjá føroyingum at eksperimentera so nógv við lokalu rávørunum, sigur hann.

Koks kann blíva ársins fiskauppliving

Samstundis sum White Guide útnavnir og ummælir tær 153 bestu matstovurnar, so verða 13 heiðurslønir latnar til bestu matstovurnar í ymsum greinum. Her er Koks saman við Noma og Rudolf Mathis millum tilnevndu matstovurnar í greinini "Ársins fiski- og skeljadjórauppliving".

Hendan heiðurslønin verður latin einari matstovu, sum ger okkurt ekstraordinært burtúr fiski og skeljadjórum.

- Seinasta árið hava vit havt eitt serliga gott upplivili við hesum á Koks, og tí er Koks ein av teimum trimum tilnevndu her, sigur Jacob Lövenlund.



Jacob Lövenlund er ummælari og redaktørur fyri White Guide Danmark

Í útgávuni hjá White Guide Danmark í fjør varð Koks kosin sum næstbest av øllum matstovum. Tað var bara Geranium í Keypmannahavn, sum fekk fleiri stig. Harafturímóti fekk Poul Andrias Ziska, kokkur í Koks, heiðurslønina sum ársins ungi kokkur. Koks kláraði seg eisini væl í White Guide Nordic í fjør, har føroyski mastodonturin endaði á einum 12. plássi yvir bestu matstovurnar í Norðurlondum.

- Koks er eitt ferðamál í sær sjálvum

Sum øll onnur, so er Jacob Lövenlund serliga imponeraður av Koks.

- Koks er jú heilt unikt. Fólk



frá øllum heiminum ferðast til Føroya við tí høvuðsendamáli at eta á Koks. Tað er jú eitt heilt fantastiskt avrik, at Koks megnar tað, sigur hann.

Hann var sjálvur og át á Koks fyri nøkrum mánaðum síðani, og tá fall hann í prát við nakrar av hinum gestunum.

- Hesi vóru amerikanarar og

bretar, sum bara vóru komin til Føroya fyri at eta á Koks. Sjálsagt nýttu tey eisini høvi at uppliva landið í nakrar dagar, men um Koks ikki hevði verið har, so høvdu tey allarhelst ikki komið til Føroya, sigur Jacob Lövenlund.

Hann sær við hesum Koks sum ein av teimum allar størstu spælarunum í matvinnuni í danska

kongaríkinum saman við virðismettu Noma.

- Tað eru bara einar 10 matstovur til í heiminum, sum eru eitt ferðamál í sær sjálvum. Í Keypmannahavn hava vit Noma og kanska eisini Geranium, men Geranium megnar tað tó ikki uppá sama máta sum Noma og Koks. Tað er veruliga imponer-