

Við at gera tað gott

andi av Koks, sigur royndi ummælarin.

Ummæla dulnevnt við følskum navni

White Guide hava eina sera nágreiniliga stigaskipan, sum ásetur, hvat ummælarar skulu leggja dent á, tá teir vitja eina matstovu. Ein matstova kann hægst fáa 100 stig. Út av hesum 100 eru 40 sett av til matin, meðan restin er bólkað upp í tríggar greinar, har til ber at heinta 20 stig í hvørjari grein: drykkjuvørur, tænasta og atmosfera. Um ein matstova samanlagt fær nóg nógv stig, sleppur hon við í White Guide.

Tað er væl skipað og fyrireikað, tá White Guide ummælir, og tað er av stórum týðningi, at matstovurnar ikki vita, at ummælarar eru til staðar.

- Vit eru dulnevnd, tá vit ummæla. Vit bileggja altíð borð við følskum navni og gjalda altíð sjálvi, sjálvst um matstovur annars ofta vilja bjóða okkum at eta ókeypis. Tá kunnu tær jú gera eyka nógv burturúr, men hesi tilboðini takka vit altíð nei til, tí vit vilja uppliva matstovuna, eins og allir aðrir gestir uppliva hana. Tað er týðningarmikið fyri trúvirðið hjá White Guide, sigur Jacob Lövenlund.

Umstøðurnar nógv at siga

Føroysku matstovurnar verða ofta róstar fyri serføroysku umstøðurnar, og nettupp atmosferan myndar sum sagt ein fimtapart av heildarmetingini hjá White Guide av einari matstovu.

- Tað er jú heilt serstakt, at ein so góð matstova sum Koks liggur mitt úti í náttúruni. Tað gevur heilt sikkurt nógv stig í atmosferu-kategoriini, sigur Jacob Lövenlund.

Fútaskova, Áarstova, Barbara og Ræst halda allar fyra til í gomlum siðbundnum føroyskum húsum í Gongini í Havn, sum eisini í sær sjálvum er serstakt.

- Har eru ótrúliga sjarmerandi umstøður í Gongini, og innan í húsunum er eisini veruliga góður stemningur og atmosfera, sigur Jacob Lövenlund.

Hann leggur dent á, at teimum dáma ikki neyðturviliga tað siðbundna betur enn tað nýggja. Tað snýr seg meira um at hava ein reyðan trád, har umstøðurnar og maturin passa saman.

- Har hava vit jú Frumbita, sum er í einum heilt øðrum nýmótans stíli enn hinar føroysku



matstovurnar, vísir ein imponeraður Jacob Lövenlund á.

Áðrenn umboð frá White Guide fóru til Føroya, gjørdu tey sjálsagt kanningararbeiði fyri at finna útav, hvat er hent í føroysku matvinnuni seinasta árið, og tí var upplagt at vitja nýggju føroysku matstovuna, Frumbiti.

- Vit fylgja væl við í nýggjum matstovum og taka fegin ímóti viðmælum frá fólki. Frumbiti var ein av matstovunum, vit funnu fram til í kanningararbeiðnum, og sum vit eisini høvdu fingið viðmælt. So sjálvandi skuldu vit royna Frumbita, og upplivingin har var nóg góð til at koma við í guide'ina, staðfestir White Guide redaktørin.

Ræst vakti virðing

Ræsti føroyski smakkurin kann ofta fáa útlendingar til at snerkja og tyggja nakrar eyka ferðir, og summi verða enn tá stygd burtur av sterka luktinum. Men hetta hevur ikki stygt White Guide burtur, men tvørturímóti drigið ummælarar til matstovuna.

- Vit í White Guide eru sera opin og leggja stóran dent á nýskapan. Nú er tað nokkso stuttligt við Ræst, tí tey eru ikki serliga nýskapandi, men leggja seg tvørturímóti eftir tí siðbundna føroyska. Tað er áhuga-

vert at uppliva sovorðnan mat á einari matstovu, og vit halda, tað er sera spennandi og týðningarmikið, at tað verður gjørt, sigur Jacob Lövenlund.

Hann fortelur í skemti, at tá hann var og át á Ræst í ár, varð hann ávaraður um ræsta smakk-in áðrenn vitjanina.

- Fólk ávaraðu okkum áðrenn og søgdu, at vit heilt sikkurt ikki fóru at klára at eta alt upp á Ræst. Men tað kláradu vit saktans, og eg var øgiliga positivt yvirraskaður, hvussu væl tað smakkadi, sigur hann.

- Tað er altíð ótrúliga spennandi at royna nýggj ting, eg ikki havi roynt fyrr fyri at útviðka mín mat-horisont, sigur Jacob og vísir á, at soleiðis hugsa teir flestu White Guide lesararnir eisini.

Danski ummælarin er eisini serliga imponeraður av Áarstovu.

- Áarstova hevur gjørt tað ótrúliga gott, og har er fantastiskur kvalitetur av lambakjøti. Hendan matstovan er uttan iva nýskapandi í gastronomiheiminum, sigur hann.

Ein stórir dagur mánadagin

Mánadagin 19. november verður nýggja útgávan av White Guide hátíðarhildin í Kjøtbýnum í Keypmannahavn. Umframt avdúkingina av topplistanum og heiðurslønunum verður stór veitsla, har m.a. førandi mataktørar luttaka og óteljandi smakkiroyndir frá havsins spennandi rávørum verða at fáa. Tey hava eitt tema, sum tey kalla fyri Merroir, har tey varpa ljós á rávørur frá havinum. Í sambandi við hetta verður føroyska TARI til staðar, sum framleiðir tara til matgerð og samstarvar við White Guide.

Um kvøldið verður stórir galladøgurði á Sølyst í Klampenborg, har tveir føroyskir kokkar m.a. koma at borðeiga við tí allar besta frá havinum. Hesir eru Teitur Christensen og Rói Mikkjalsson.

Gastronomiáhugað kunnu nú bara biða spent eftir, hvussu tær seks føroysku matstovurnar fara at klára seg millum tær 153 bestu matstovurnar í ríkinum. Hvussu leikur verður, og hvussu nógv stig tær fáa, fáa vit at vita mána-kvøldið.

