



Føroyskar matstovur

MÁLTÍÐIN ER VORDÐIN EIN SØGA

- Føroyingar hava altíð verið glaðir fyri mat, men nú síggja vit eina heilt aðra mentan í Føroyum. Tað er ikki tað sama at fara út at eta í dag, sum tað var fyri nøkrum heilt fáum árum síðan. Man fer út at royna nakað nýtt og tosa um matin man etur. Tað gjørdi man ikki fyrr, tá át man fyri at blíva mettur. Tað sigur Martin Restorff, tá hann skal seta orð á broytingina í matstovuvinnuni í Føroyum síðan aldarskiftið

HALLUR AV RANA

HALLUR@SOSIALURIN.FO

Tá Martin Restorff í 2002 flutti aftur til Føroyar, aftaná at hava arbeitt á matstovum og gistingarhúsum í danska høvuðsstaðarøkinum í eitt gott ártíggjund, hevði heimlandið ikki tað stóra at bjóða innan matupplivingar.

Fyriuttan tær ymisku grillurnar, pylsuvognarnar og pitsastøðini kundu matstovurnar nærum teljast á einari hond, minnst hann aftur á.

- Tað var øgiliga avmarkað hvar man kundi fara at eta tá. Hotel Hafnia var eitt tað besta, ið var tá, Rio Bravo bjóðaði eitt gott úrvali av búffum, Sjómansheimið hevði latið eitt pitsastað upp og so var eisini ein matstova á Hotel Føroyar. Tað var líkasum tað, ið

eg vendi heim til, minnst Martin Restorff aftur á.

Matkollveltingin

Seytjan ár seinni er ein lítil kollvelting hend innan matstovuvirksemi í Føroyum. Grillirnar, pylsuvognarnir og pitsastøðini eru enn her, men harumframt eru komin ein ørgrynna av móguleikum, ið umboða alt frá ræstkjotaburgara til ravioli fyllt við kjálkum, sushi til foie gras, tapas til føroyskan lambsbógv og Pa Naeng til tvær stjórna michelin-mat í KOKS.

Í stuttum er ein heilt onnur verð latin upp fyri føroyingum, ið dáma væl at leita út um heimið fyri at royna góðan mat.

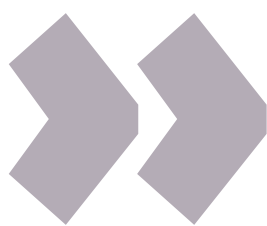
- Í dag er tað stuttligt at fara út at eta, tí tú kanst velja okkurt nýtt hvønn dag, um tað skal vera. Úrvalið av matstovum er so mikið gott í dag, at okkurt er til øll, sigur Martin Restorff.

Gourmet slóðaði veg

Tað er serliga ein matstova, ið Martin Restorff metir slóðaði veg fyri tann vøkstur, ið vit hava sæð seinnu árin.

- Gourmet hjá Leif Sørensen

var matstovan, ið setti gongd á eina hægri góðsku innan matstovuvirksemi í Føroyum. Tað var har, at man byrjaði at gera meira burturúr matinum og fáast við gastronomi og føroyskum rávør-um, sigur Martin Restorff.



- Ambassadørarnir í hesum marknaðinum eru gestirnir, ið fortelja um teirra

uppliving í bindiklubbsum, arbeidsplásssum og aðrastaðni. Tað er vanliga prátið millum manna, ið er orsøkin til, at fólk royna nýggj stød

Tað eydnaðist tó ikki at fáa ein sunnan rakstur í Gourmet og mátti matstovan steingja aftaná nøkur ár. Sambært Martin Restorff vóru føroyingar ikki klárir til eina slíka matstovu.

- Tá setti man enn meira prís upp á ein búff. Og tað gera føroyingar enn, vit elska okkara kjøt, men nú fara fólk eisini meira eftir gastronomi. Man vil royna nakað nýtt og øðrvísi, sigur hann.

Prátið millum manna

Tá Martin Restorff skal koma við einum boði um hvussu hendan broyting er komin í lag, vísir hann á føroyingar, ið eru fluttir heim aftur til Føroyar.

- Eg trúgvi broytingin hongur saman við, at fleiri fólk eru flutt heim til Føroyar og hava tikið vanan heim við sær. Og tað er ein lívsstíllur, sum smittar. Tá onkur hevur roynt okkurt, so vil ein annar royna tað sama. Soleiðis virkar hesin marknaðurin. Ambassadørarnir í hesum marknaðinum eru gestirnir, ið fortelja um teirra uppliving í bindiklubbsum, arbeidsplásssum og aðrastaðni. Tað er vanliga prátið millum manna, ið er orsøkin til, at fólk royna nýggj stød, sigur hann og leggur afturat.

- Føroyingar hava altíð verið glaðir fyri mat, men nú síggja vit eina heilt aðra mentan í Føroyum. Tað er ikki tað sama at fara út at eta í dag, sum tað var fyri nøkrum heilt fáum árum síðan. Man fer út at royna nakað nýtt og tosa um matin man etur. Tað gjørdi man