



Góða rávøran go lættari av vera k

**NÝGGJU MATSTOVURNAR
GERA SÆR DÆLT AV GÓÐU
FØROYSKU RÁVØRUNUM, SUM
ALTÍÐ ER FESKAR OG FRÍSKAR**

Árni Gregersin

Ein nýggj vinna hevur tikið seg upp, síðani útlandsk ferðafólk finga eyga á Føroyar sum ferðamál.

Umframt at vit hýsa ferðafólkunum, sum koma hendan vegin, so skulu tey eisini hava mat at eta meðan tey eru her.

Ídnir íverksetarar hava sæð, at ein máti at

fáa ferðafólk at leggja eitt sindur av peningi eftir seg meðan tey eru í Føroyum, er at gera dygdargóðar matstovur.

Fleiri av hesum matstovunum er á so høgum støði í dag, at tað sum í ferðavinnuni verður nevnt matturistar koma til Føroyar, bert fyri at royna matstovurnar.

Barbara

Sum tað ofta verður nevnt, so er tað neyðugt at finna veitaarar til mastovur, skal okkurt serligt gerast við góðari dygd.

Tað kemur ikki óvarat á, at mastovurnar í Føroyum altíð kunnu borðreiða við fiski

dagliga. Fiskur av besta slag svimur rundan um oyggjarnar og hann er spillfeskur, tá ið mastovurnar fáa hann.

- Tað er ómetaliga stuttligt at arbeiða við so góðari rávøru, sigur Teitur Christensen, sum er kokkur á mastovunum í Hongini í Havn.

- Munurin at fáast við fisk í Føroyum og í Danark, har eg havi lært og arbeitt í fleiri ár, er, at fiskurin í Føroyum altíð er og luktar feskur, sigur Teitur Christensen.

- Tað vil sjálvandi eisini siga, at tað sum vit sum kokkar so lataz úr hondum eisini er ferskt og gott, sigur hann.

Tann fiskin, sum teir brúka á matstovunum

í Gongini kemur fyri tað allarmesta frá Fish.fo.

Dagliga er Teitur Christensen kokkur í Fútastovu, meðn nú eitt skifti hevur hann eisini ábyrgdina av Barbaru.

Tað vil siga, at hann arbeiðir við øðrum rávørum enn bara fiski.

- Eg má siga, at tað grønmeti, sum vit fáa frá Veltuni á Sandi er ómetaliga gott og hevur ein sera góðan og frískan smakk. Bert eitt sindur heðiligt, at vit ikki fáa meira av føroyskum grønmeti, sigur nann.

Kjöt

Barbara er ein matstova, sum bert hevur fisk