

TÍÐINDI

Lagt til rættis: Vilmund Jacobsen

EIN "SYMFONI" Í SEKS SATSUM AV FØROYA BANKA

- Her er eingin tilvild, men hvør smálutur er hugsaður inn í norðuratlantisku upplivingina, sum greinar seg út í øll siðsøgulig fiskasambond, ið hava lagt støði undir núverandi matstovuvinnuna, sum týðuliga dregur ferðafólk til sín. Tað er sjón fyri søgn so hvørt, sum hurðin gongur, og fremmand tungumál hoyrast, skrivar Birgir Kruse í sínum bloggi, sum Sosialurin hevur fingið loyvi at endurprenta

Birgir Kruse

Tað var týsmorgunin í síðstu viku, at aldrandi havrannsóknarskipið Magnus Heinason kom á Eystaru Bryggju í Havn við bankatoski, sum í ensku orðabókini verður frámerktur sum large cod.

Kanningarleiðarin, Petur Steingrund, segði, at teir finga væl av hýsu og meira av toski enn á fyrru kanningarferðunum, hóast nøgdin framvegis er lítil í mun til fyrr í tíðini.

- Toskurin er nú komin upp á sama støðið, sum tá hann var ringast fyri í teim góðu árunum, sigur Ólavur Sjúrdarberg við borðið í Barbara Fish House.

Støddirnar eru góðar, fiskurin er væl í holdum, og tað er nógv nebbasild á Føroya Banka.

Undir yvirskriftini - Føroya Banki á heysti - borðreiða matstovurnar Barbara, Fútastova, Áarstova og Koks við tí tilfeingi, sum ikki er minni enn gastronomiskir gimsteinar. Heilt ítøkiliga 60 toskar og 50 hýsur av Føroya Banka. Feskari verður tað ikki.

Fryntligu kokkarnir,

ið eisini høvdu skorið Bankaveiðuna upp, vóru Johan Petersen, sum er útlærdur kokkur og John Eli Kristmundson, sum er lærlingur.

Tær báðar, Julia Carlsson og Annika Repond Sørensen, gingu Johan Mikkelsen til handa, borðreiddu fyri okkum og greiddu frá um allar seks rættirnar og vínið, sum skonkt varð afturvið.

Eitt tænaustulið, sum tryggjar eitt høgt støði og eina minnisríka uppliving á eini altjóða fiskamatstovu mitt í Havn.

Fyrst er eitt vælkomuglas við perlandi spanskum cava frá Bodegas Naveran í Barcelona, einki minni enn teirra úrvalscava við heitinum Grande Dame, siga Annika og John, meðan púturnar við føroyskum stjórnumynstri hómast upp móti hvíttaða múrinum aftanfyri.

Her er eingin tilvild, men hvør smálutur er hugsaður inn í norðuratlantisku upplivingina, sum greinar seg út í øll siðsøgulig fiskasambond, ið hava lagt støði undir núverandi matstovuvinnuna, sum týðuliga dregur ferðafólk til sín. Tað er sjón fyri søgn

so hvørt, sum hurðin gongur, og fremmand tungumál hoyrast.

Fyrsti av seks borðiskum er Ceviche. Tað er bankatoskur, sum er lakaður í sitrón, við salsa, koriander, myntu og sitrón granite omaná. Svalligt og rátt undirkast, beint av Bankanum, men við smakki úr Latínamerika, haðani rætturin stavar, og heitið sigst verða úr Inkamálinum quecha í Andesfjølum. Afturvið verður skonkt hvítvín úr Galisia, Albarino frá Bodegas Fefinanes, Rias Baixas. So er havið sett í karm og matskráin er sannførandi storytelling og gastronomiskt avrik. So langt eru vit komin at eta fisk, eisini úti.

Annar forrættur í røðini er lippur av feskum Bankatoski. Ein vøra, sum eignar seg sjáldsama væl, bæði sum sushi og eisini í hesi røð. Á borðiskinum afturvið er grønmæti, sum er spísskál og gula-rót heiman av Sandi við Múlaosti omaná. Afturvið er portugisiskt vín, Quinta Ameal, úr Loureiro drúvuni.

Triði rættur í hesi sannførandi symfoni í seks satsum av Bankanum, er



Fryntligu kokkarnir, ið eisini høvdu skorið Bankaveiðuna upp, vóru Johan Petersen, sum er útlærdur kokkur, og John Eli Kristmundson, sum er lærlingur



Tær báðar, Julia Carlsson og Annika Repond Sørensen, gingu Johan Mikkelsen til handa, borðreiddu fyri okkum og greiddu frá um allar seks rættirnar og vínið, sum skonkt varð afturvið. Eitt tænaustulið, sum tryggjar eitt høgt støði og eina minnisríka uppliving á eini altjóða fiskamatstovu mitt í Havn

varisliga dampað hýsa við puré úr graskari og leyki omaná. Einfalt og við smakkfyllu, sum einki annað vit higartil hava smakkað. Hýsa er greitt ein undirmettur fiskur,

eru vit samd um við borðið. Fastari í kjøtinum enn hvíti góðskutuskurin, sum eisini er framúr til kalvasalat, hýsan. Og Ólavur hevur tað uppáhald, at hon skal ikki

kókast longri, enn at tú triggjar ferðir kanst siga "Soðin er seiður, kókaður murtur, tak hann upp úr og ber hann burtur". Triggjar ferðir. So er kókað. Hurðin gongur