



– Vit eiga besta fiskin, skeljafiskin, kjøtið og fuglin – og vit kundu saktans gjørt meira við at dyrkað grønmæti í Føroyum. Okkum vantar bara motivatiónina, men við nýggju og góðu kokkunum, vit hava fingið, gongur framá, sigur Johan Mortensen

Mýnd: Vilmund Jacobsen

fiskaframleiðslu, ið siggja tað sum eina av sínum upp-gávum at fáa sum mest burtur úr fiskameinginum.

Hann vísir á, at ein av pionerunum innan tilreiðing og nýtslu av eitt nú skeljadjórum so avgjørt er Birgir Enni, sum gjøgnum árin hevur borðreitt við mangari forvitnisligari máltíð.

– Birgir hevur verið rættluga nýskapandi á sínum øki, slær Johan fast.

Tað, sum hann vil við hesi blaðsamrøðu, sigur hann er at skunda undir nakað, sum tibat er í gongd.

– Eg haldi, at tað hevur stóran týðning fyri okkum sum tjóð – og eisini fyri okkara ferðamannavinnu, at vit leggja uppaftur størri dent á tann føroyska ”køkin”.

At vera kveikjarar

Gastronomiska Akademi

Føroya er ein bólkur av kveikjarum, sum hevur til endamáls at varpa ljós á gastronomi – og tá serliga við atliti til rávørur, sum vit hava her heima hjá okkum sjálvum, bæði matvørur og drykkjuvørur.

– Vit ynskja eisini at verða kveikjarar og koma við góðum hugskotum.

Johan hevur skilt, at áhugin fyri ”fiskagourmet-túrinum” hjá Smyril Line er stórir, og hann heldur, at hetta er eitt gott høvi at skapa áhuga fyri føroyskum rávørum og mati, eisini millum onnur enn føroyingar.

Er ”vanvittugt”

– Öl og vín er eisini ein partur av gastronomi, og í Føroyum hava vit tvey bryggjariir, sum framleiða góða vøru.

Hann heldur tað vera ”van-

vittugt”, sum hann tekur til, at føroysku bryggjariini ikki skulu sleppa at bryggja sterkari öl, eins og loyvi kann verða givið til eina ávísa framleiðslu av spiritus í Føroyum.

– Menn hava roynt at gjørt ein snaps við hvannasmakki, og eg haldi tað vera beklagiligt, at vit í Føroyum ikki í ein ávisan mun skulu sleppa at bryggja tað, sum vit sjálvi kortini drekka. Eftir mínum tykki er tað burtur við, at alt hetta skal innflytast útlendskt

Johan vísir á, at vit eru vorðnir óførir at tosa um altjóðagerð.

– Í altjóðagerðini fella múrarnir, men líkt er ikki til, at føroyskir myndugleikar duga at siggja tað neyðuga í at bróta nakrar av teimum múrum, sum forða føroyskum vinnulívi at framleiða tær drykkjuvørur, sum vit

kortini keypa úr útlandinum. Hetta tykir mær so øvut, sigur hann.

Eitt ”smørhol”

Samanumtikið heldur Johan Mortensen, at føroyingar saman við nýggju kokkunum hava fantastiskar møguleika at ”optimera” tann føroyska køkin.

– Vit eiga ikki at gloyma tað, vit sjálvi hava, og eg ivist onga løtu í, at Føroyar – um rætt verður atborið – kunnu gerast eitt gastronomiskt ”smørhol” í Norður-atlantslavi, sigur hann.

Í døgnum, 25-29. mai, ger Norrøna ein ”fiskagourmet-túr” við stórum og fjølbroyttum fiska-og skeljaborði. Eisini verður ølfagnaður umborð hendan túrin

Mýnd: Vilmund Jacobsen

