

av føroyskum rávørum

Forkunnugt kvøld

- Hetta gjørdist eitt forkunnugt og heilt fantastiskt kvøld, har hesir seks donsku kokkarnir við stórum førleika og nærlagni gjørdur seks ymiskar rættir – primert úr føroyskum og útlandskum rávørum, sum teir síðan borðreiddu fyri teimum mongu gestunum. Saman við matinum fingur fólk tilhoyrandi vín úr hágóðsku, sum føroyingurin og ein av eigarunum av kendu matstovuni Søllerød Kro, Jan Restorff, stóð fyri.

Hann sigur, at Søllerød Kro hevur eina michelin-stjørnu, og tað eru bert tær bestu matstovurnar, sum hava hesar stjørnur.

- Jan er sommelier – ella vínmaður – og hann er helst ein hin kendasti á sínum øki í allari Skandinavii.

Jóhan Mortensen sigur, at alt tiltakið, sum tað var, eydnaðist serstakliga væl, og hann heldur, at ungu og fryntligu starvsfólkini hjá Hotel Føroyum eiga stórt rós uppiborið fyri sitt dugnasemi.

- Allar tær hendur, sum vóru í gongd á hotellinum hetta kvøldið, góvu sitt ikast til, at tiltakið gjørdist so stórvingið og forkunnugt. Alt gekk upp í eina hægri eind, sum hann tekur til.

Eingin myndugleiki

Tað undrar Jóhan almikið, at hvørki umboð fyri SamVit, sum er okkara andlit úteftir á ferðavinnuøkinum, eiheldur myndugleikar

innan vinnuøkið, vóru við til tiltakið á Hotel Føroyum.

- Eingin, sum alment varðar av okkara ferðavinnu ella høvuðsvinnu, var við, og hetta undrar meg stórliga.

Hann sigur, at kendu donsku kokkarnir vóru ovfarnir av dygdini í okkara rávørum, eitt nú hummara, kalva, toski, øðu og rabarbum.

- Teir vóru allir samdir um, at hetta er rávøra í heimsflokki, leggur hann aftrat.

Jóhan ivast onga løtu í, at Føroyar eiga framúr góðar rávørur – bæði í havinum og uppi á landi, og saman við góðu kokkunum, vit eiga í Føroyum, kunnu vit saktans hevja okkum uppá altjóða støði innan matstovuvirksemi.

- At okkara kokkar nú aftur fáa høvi at nema sær íblástur á kendum – og viðurkendum – matstovum uttanlands, er eisini við til at lyfta støðið, sigur hann.

Jóhan, sum hevur stóran áhuga fyri føroyskum rávørum, vísir á, at rákið í Skandinavii í dag er, at matstovur venda aftur til upprunakøkin, sum hann tekur til.

Hann nevnr eitt nú kendu donsku matstovuna Nova, sum er á Norðuratlantsbryggjun í Keypmannahavn og hevur tvær sonevndar michelin-stjørnur.

- Henda matstovan verður roknað millum heimsins bestu, og eg ivist onga løtu í, at vit í Føroyum eisini

kunnu skapa eina slíka, um vit eru nærløgd, hugsa um okkara egnu rávøru, leggja okkum eftir íblástri, samtundis sum vit hava uppruna køkin í huganum, leggur hann aftrat.

Gastronomi

Jóhan heldur, at vit í Føroyum gera alt ov lítið burtur úr tí, sum rópt verður gastronomi – og ikki minst er hetta galdandi í ferðavinnu- høpi, har møguleikarnir liggja púrasta opnir fyri okkum.

- Vit gera ov lítið við at markera okkara sera dygdargóðu rávøru, eitt nú umborð á Norrønu og Smyrli, ið bæði eru útgjörd sum hotelskip við øllum nútímans møguleikum til matgerð og borðreiðing.

Hann heldur, at vit í nógv størri mun áttu at gjørt burtur úr føroysku rávørunum, bæði úr havinum og landbúnaðinum.

- Vit gera snøgt sagt einki fyri at seta hesar fram sum nakað serstakt, ið borgar fyri dygd og er ein partur av okkara samfelag og samleika.

Jóhan heldur, at tað skuldi verið onkur stovnur, sum ferðaðist kring á matstovurnar og kannaði støðið, legði lag á og kom við hugskotum um, hvussu vit kunnu gera okkum betri, hvussu vit kunnu markaðarføra og selja okkum sum land við dygdargóðari rávøru úr reinum umhvørvi sum okkara skjaldramerki.

Eitt hjartasuff

Jóhan sigur, at á ferðini hjá donsku kokkunum í Føroyum, var hann saman við øðrum í Listaskálanum og vísti teimum permanentu framsýningina, sum hongur í okkara tjóðarsavni.

- Tað sló meg, at eingin málningur er á permanentu framsýningini, sum ímyndar okkara høvuðsvinnu – fiskivinnuna – hvørki á sjógvi ella landi. Har er ikki so frægt sum myndir av fiski, fiskimonnum, fiskavirki ella fólk, sum fáast við fisk – hvørki í gamlari ella nýggjari tíð. Ei heldur sært tú nakað til landbúnað, hvørki seyð ella eplaveltu. Hetta haldi eg er ov vánaligt í einum tjóðarsavni – einum landi, sum er og hevur verið so nær tengt at tí, sum upp úr havinum og jørðini kemur.

Hann heldur, at framsýningin lýsir, hvussu fremmandar Føroyar eru gjørdar í dag frá øllum tí, sum hevur við okkara lívsgrundarlag at gera.

- Hvat bagir okkum í Føroyum, og duga vit ikki eins og onnur at seta okkum fram, sum tað, ið vit eru? Duga vit ikki at síggja, at samleikin hjá tjóðunum kring um heimin vinnur meira og meira á tilvildini – og ger munin, spyr Jóhan Mortensen, sum at enda vísir á, at uttan okkara tjóðareyðkenni og samleika menna vit okkum ongantíð í ferðavinnuhøpi.



Pál Weihe og Jóhan Mortensen vóru dómarar við galladøgurðan, og í hesi greinini hava vit práttað við Jóhan um, hvussu hann upplivdi tiltakið