

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com

Kokkar og kokka-
læringar í Føroyum
umframt útlandskir
stjørnu-kokkar skapa og
hugleiða um uppskriftir.



Niels á Rógvu ger tosk og Kristina Tavsén Rummelhoff setir Alsace Riesling til

Á Hotel Hafnia í Havn hava tey í ár sett saman eitt sterkt team av dugnaligum fólki í matstovuni. At gleða okkum og vitjandi fremmandafólk við matkynstrum, stendur Jørn Bossen á odda sum sjefkokkur. Afturat at sær hevur hann millum annað kokkin Niels á Rógvu og tænaralærlingin Kristina Tavsén Rummelhoff. 19 ára gamla sørvágs-gentan Kristina greiðir her frá síni ferð inn í tænarayrkið: - Í 2006 var eg í starvsvenjing á Hotel Hafnia har eg fekk høvi at arbeiða í matstovuni og í køkinum. Tað var nakað sum

mær dámdi væl, so eg gjørði av at søkja lærupláss á Hotel Hafnia. Eg byrjaði í læru sum tænarari í august 2006 og verði liðug á jólum næsta ár. Tað sum mær dámar væl við hesum arbeiðinum, er at tú hittir nógv fólk hvønn dag. Tú lærir nógv um mat og vín. Og so eru allir dagarnir ymiskir. Okkurt minni gott er eisini at siga um matstovuvinnuna. Stór útskifting av fólki er og nógvir góðir starvsfelagir koma og fara. Og so kunna dagarnir eisini gerast ógvuliga langir viðhvørt, tá ið nógv er at gera. Men eg læri nakað nýtt hvønn dag, tí tað

er altíð ein nýggjur gestur sum vitjar spentur inn á gátt her á Hafnia. Hvør gestur er serligur og skal hava serstaka tænastru. Vit royna at geva gestunum eina spennandi uppliving. Fyri meg er tað eisini umráðandi at vera ein góður starvsfelagi, sigur Kristina Tavsén Rummelhoff at enda. Nú Fólkaheilsuráðið og Landslæknin mælir okkum til at eta meira fisk, so er uppskriftin frá Niels á Rógvu uppløgd. Kristina greiðir aftaná frá um at seta vín til fisk.

Til 4 fólk

Pannustoktur toskur við piparfrukt, sorlaðum eplum og balsamiskari dressing

600 g av toski

Sorlaði epli:

- 700 g epli
- 150 g rótkneysar (jordskok)
- 1,5 dL olivinolja
- 1 dL mjólk
- kneppi av persillu
- eplavatn
- salt og pipar

Stokt piparfrukt:

- 3 ymisklittar piparfruktir
- 2 skalottuleykir
- Balsamiskur dressingur:
- 1 dL balsamico edika (reyða)
- 20 g sukur
- 0,5 dL olivinolja

Framferðarháttur:

Toskurin verður kryddaður við salti og pipari og stoktur gyltur á pannu. Varliga umleið 5 minuttir á hvørja lið. Flysa eplini og rótkneysarnar. Kneysarnir skornir í 2 sentimetra bitar. Kóka eplini og kneysarnar saman í 30 minuttir. Tá ið moyrt er, stoyt vatnið frá í einari skál og goym. Sorla – ikki morla – epli og rótkneysar. Størri petti skula vera millum. Olja, hitaða mjólk og eitt skvett av kókvatninum verður latið í. Goym nakað av persillu til pynt og sker so annars rest fínt og koyr í sorlið. Smakka til við salt og pipar. Sker leykin fínt. Piparfruktirnar verða skornar í 2 sentimetra puntar. Steik á pannu í olju 5 minuttir, til eitt broyskið bit í piparfruktini akkurat er eftir. Krydda við salt og pipar. Balsamico edika og sukur verður rørt saman. Tá ið sukrið er upployst verður olivinoljan latin í. Rør væl saman aftur beint undan at dressingurin skal á tallerkin. Á tallerkin skilist dressingurin av sær sjálvum sundur aftur í olju og ediku. Og soleiðis skal tað vera. Lat epla-sorlið á tallerkin og undir liðini ein botnur av piparfrukt. Omaná botnin stokti toskurin. Dropar av dressing verða latnir á piparfruktirnar og runt á tallerkin. Pynta við persillu.

Vín:

Tænaralærlingur, Kristina Tavsén Rummelhoff viðmælir at drekka hvítvín til stokta toskin. Riesling, ið er ein av 7 drúvu-sløgum, sum tey nýta í franska vín-økinum Alsace, hóskar væl til fína ljósa fiskin. Sermerkið við Riesling frá Trimbach er ein elegantur turreiki og leskiligur frískleiki, sum hóskar so væl til tosk. Styrkin í drúvuni spælir eisini væl saman við tilhoyrinum. Kristina greiðir frá at vínøkið Alsace er framvið Rhín-ánni har norðuri í Fraklandi skamt frá týska markið og norðan fyri Sveits. Framvið Vosges-fjöllini strekkir økið seg úr Mulhouse har suðuri og norður til Strasbourg. Økið er eyðkent hvítvín-øki og er víðagitið fyrri sín vakurleika við smáum vínbygdum frá miðöldini og dalar og fjøll, ið skora seg inn ímillum. Vínið higani verður tappað á hesum kendu klænvaksnu fløskunum, ið tey rópa 'flutes'. Vínhúsið Trimbach er víðagitið um allan heim og telist millum allarbestu hvítvín-framleiðarar.