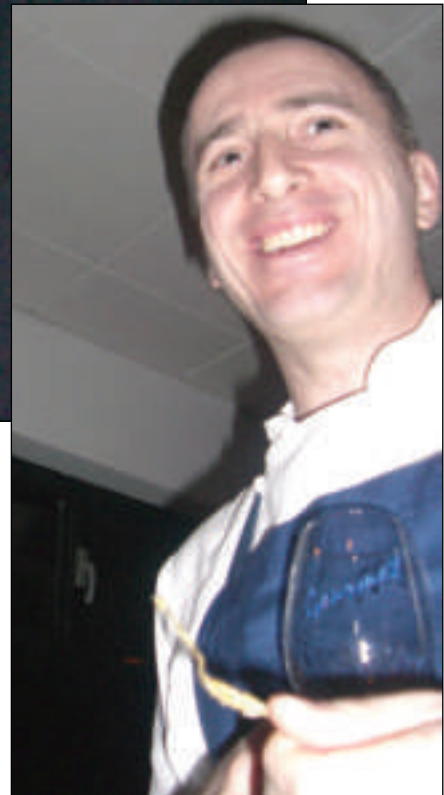




Jóan Pauli Joensen, rektari á Fróðskaparsetrinum, Kristian á Neystabø og Helena Dam á Neystabø, mentamálaráðharri, Kaj Leo Johannesen, lögmaður, Sigmund Isfeld, deildarleiðari á Uttanríkisráðnum og Mortan í Hamrabyrgi, mat- og vínserfrøðingur

Mynd Jan Müller



Leif Sørensen við turkaðari fiskaskræðu

Mynd Jan Müller

Verður einki gjørt nú, so ganga tað nógv ár, áðrenn nakað verður gjørt aftur. Vit eiga nógvar megadugnaligar kokkar sum arbeiða á teimum bestu matstøðnum í Danmark. Teir koma ikki heimaftur, tí umstøðurnar eru ikki nógv góðar her.

Mortan í Hamrabyrgdi spyr løgmann: – Hvat eru tað fyrri ferðafólk vit vilja hava í framtíðini, krabbagoggur ella ríkar amerikanarar og japanarar, og tá verður spurt: hvat vilja teir hava at eta. Neyvan búff og bernaiese sovs. Teir vilja hava eina uppliving. Tað er eisini ein spurningur um, hvat vit vilja í Føroyum. Vit vilja nógv innan fyrri fót-bólt. Lívið er raðfesting, for-stáils og virðing fyrri einum faki. Tað manglar her. Hetta er ikki bara handverk. Tað er eisini ein list, sum skal hava betri karmar. Tað krevur tíð og fleiri starvs-fólk. Her eru 60 gestir og 3 kokkar. Aðrastaðni eru tað kanska 60 kokkar. So tað er ótrúligt, hvussu væl tey klára tað her í Gourmet. Tað finst neyvan nakað stað í kongaríkinum, sum klárar tað so væl við so fáum fólk-um sum her á Gourmet. Hesi fólkin liva og anda fyrri at skapa nakað nýtt. Skapa eina uppliving. Tað skal vera sum at fara á eitt listasavn. At fáa eina uppliving fyrri eyguni og munnin. Vit skulu kunnu minnst aftur á máltíðir.

Tað ræsta hevur eina fram-tíð. Tað er ein nýggjur smakkur í altjóða høpi end-ar Mortan í Hamrabyrgi eftir ein góðan døgurða saman við gestum úr land-sins hægstu leiðslu.

Vilja menna føroysku matmentanina

Kokkurin Leif Sørensen og mat- og vín-skriventurin Mortan í Hamrabyrgi fóru fyrri einum ári síðani undir verkætlan at royna at menna føroysku matment-anina. Verkætlanin nevnist Nýggi Føroy-ski Køkurin (NFK) og er ein roynd at nýtulka okkara mentanararv á hesum øki við list og vísind.

MATMENTAN

Jan Müller
jan@sosialurin.fo

Rík matmentan

Mortan í Hamrabyrgdi sigur:

– Vit eiga eina rættiliga ríka og einastandandi matmentan, men kanska hevur hon verið nakað afturlatin fyrri umheimin. Báðar vegir. Føroyska matmentanin hevur ikki latið seg ikki ávirka av rákum uttaneftir og hevur ei heldur ikki givið altjóða gastronomiini nakað. Vit eru lítil og fáment tjóð langtúti í Norðuratlantshavi, hugsar onkur. Ja, vit eru fá í tali, men kortini hava vit eitt øgilt náttúru-ríkidømi rundan um okkum og eitt fólk við evnum sum hava klárað at bygt eina mentan



Mortan í Hamrabyrgi roynir serstakt sjerrislag úr Andalusia

á hesum klettum.

Nýggi Føroyski Køkurin (NFK) samansjóvar mat-listarlig evni, nýggj tøkni og nýggja vitan og síðani verða hesi applicerað á siðbundnan føroyskan mat. Eitt nú ræsta universið, ið av sonnum er føroyska ikast-ið til altjóða gastronomi.

Burtur úr hesum koma nýggir smakkir, nýggir strukturar, nýggir konsi-stensir og nýggjar uppliv-ingar. Tað visnaða, ræsta og turra verður ment og tikið eitt stig víðari. Tjóðar-byggingini, tjóðar-branding-ini at frama. Og ikki minst matstovuvinnuni og ferða-mannavinnuni her á landi.

Føroyaka rótin

Nýggi Føroyski Køkurin er evnaður til altjóða gómar á einum altjóða palli, tó uttan at sleppa føroysku rótini. Í

NFK er høgt til loftið og vítt til veggja og tað skal bera til at rætta ein hond út í heim. Uttan at missa seg sjálvan. Okkara siðbundni matur er sterkur og livir væl í fólkinum. Tað eiga vit at fegnast og vera errin um. Tí av sonnum er føroyska ikast-ið til altjóða gastronomi.

Sum partur av verkætlan-ini hevur NFK leitað saman við spanskari mentan, ið vit á fiskivinnu-økinum frammanundan hava eina felags søgu við.

Góð fólk í Spania hava loftað okkara bólti og bjóða samanspæl og mótspæl við aldargomlusjerri-mentanini í Andalusia. Nýggj vitan er komin undan kavi, ið vísir ein slektskap millum mikro-organismurnar í tí føroyska ræsta og í teimum andalus-isku sjerri-sløgunum. Tað snýr seg um neurotrans-mittaran glutamat í tí ræsta

og evnið diketopiperazin í sjerri. Í stuttum ein søga um japanska fyrbrigdið ‘umami’.

Fyrsti royndartúrurin

Hin fyrsti royndartúrurin við NFK fyrri innbodnum fór av bakkastokki í vár í fjør og hin seinni í heyst.

Leygarkvöldið 29. no- vember vóru umboð fyrri almennu Føroyar, herundir eisini Føroya Løgmaður boðin at royna Nýggja Fø- oyska Køkin.

Á matarskránni var mill- um annað fiskasúpan úr røstum og visnaðum fiski og royktum røstum lambs- tolir hann eisini at lata seg upp fyrri onnur. Sum partur av verkætlan- ini hevur NFK leitað saman við spanskari mentan, ið vit á fiskivinnu-økinum frammanundan hava eina felags søgu við.

Góð fólk í Spania hava loftað okkara bólti og bjóða samanspæl og mótspæl við aldargomlusjerri-mentanini í Andalusia. Nýggj vitan er komin undan kavi, ið vísir ein slektskap millum mikro-organismurnar í tí føroyska ræsta og í teimum andalus-isku sjerri-sløgunum. Tað snýr seg um neurotrans-mittaran glutamat í tí ræsta

av sjerri-sløgum frá úrvald- um sjerri-húsum.

Mortan í Hamrabyrgi var sjálvur í Spania í heyst og tosaði við sjerri-bóndurnar um sløgini sum skuldi brúka- st til NFK. Millum annað Manzanilla frá Pedro Romero, Fino og Amon- tillado frá Fernando de Castilla, Oloroso frá El Maestro Sierra og Pedro Ximenes frá Tradicion.

Mortan í Hamrabyrgi sigur: – Hetta er krevjandi arbeiði og krevur nógva tíð og ressursir frá okkum, men vit brenna fyrri verkætlanini og fara at halda fram til rokkið er á mál.

Og fyrri at endurtaka eina ferð afturat. NFK er ikki nakar einstakur sannleiki uppá at nýtulka føroyska matmentanin og ei heldur ein roynd at niðurgera okk- ara siðbundna mat. Tvørtur- ímóti ein opin og dynam- iskur fagnaður!

Úrvald sjerrisløg til tað ræsta

Afturvið hesum ymisk sløg