Føroya fyrsta sushi-bar

Okkurt bendir á at tað, ið mong hava bíðað eftir – kanska serliga globaliseraðir føroyingar og vitjandi ferðafólk – nú skjótt gerst veruleiki. Høvið at njóta ríkidømi okkara í havinum í reinasta formi: sum sushi! Fyrstafloks føroyskur fiskur og skeljadjór tilgjørt eftir aldargamla japanska sushi-siðinum. Tað er í stuttum vakurt skorin ráur fiskur settur saman við rísbolla og tara og kryddaður við wasabi, ið er eitt slag av grønari piparrót. Afturvið: soja og tuntskornar flísar av súltaðum ingiferi.

Stigtakari til hetta frálíka átak at lata upp sushi-barr er hin 28 ára gamla Winnie Simonsen, ið umframt royndir sum tænari eisini hevur akademiskar førleikar innan føðslu og heilsu. Winnie starvast í løtuni á Hotel Føroyum, har hon saman við øðrum góðum fólki fyrireikar at opna nýggju matstovuna á Áarvegnum í Havn 1. mai. Matstovan hevur ikki fingið navn enn og lat meg beinanvegin leggja afturat at ikki er talan um sushi-barr burturav. Nýggja staðið verður eisini vínbarr har tú kanst fáa tapas afturvið. Góðska og heilsugóður matur sum heild verða í hásæti. Tað fer eisni at bera til at bíleggja við sær, sokallað "Takeaway". Vit á Grams ynskja Winnie góða eydnu at økja um fjølbroyttni í føroysku matstovu-vinnuni!

Januar var annars mánaðin har fleiri stórar altjóða matkappingar fóru fram.

Copa de Jerez, ið er kapping hjá kokkum og víntænarum at seta saman mat og kenda spanska heitvínið sjerri, fór av bakastokki 15. januar. 8 lið frá ymsum londum kappaðust. Kokkurin Jakob Mielcke og víntænarin Rune Elkjær umboðaðu Danmark og fingu tveir heiðursprísir. Ein fyri mest kreativa hugskot at seta saman mat og sjerri og ein fyri besta matsamanseting til Flor-grundað sjerri (t.d. Fino og Manzanilla).

Bocuse d'Or 2009, ið verður roknað sum óalmenna heimsmeistarakappingin fyri kokkar var sera spenanndi í ár. Norskar rávørur úr sjónum skuldi millum annað brúkast og eisini gjørdist tað ein noregsmaður, ið fekk gull um hálsin. Lesið meira í Uppskriftini.

Mortan í Hamrabyrgi