

upp
skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



Bocuse d'Or 2009 ella heimsmeistarakappingin fyri kokkar

Síðan 1987 hevur franski býurin Lyon annað hvørt ár lagt karmar til óalmenna heimsmeistarakappingin fyri kokkar, sonevnda Bocuse d'Or. Uppkallað eftir navnframa franska kokkinum, Paul Bocuse, ið telist millum mest týðningamiklu kokkum í 20. øld. Harra Bocuse, ið næsta mikudag fyllir 83 ár, er mest kendur fyri at nútímansgera franska køkin við sínum konsepti, Nouvelle Cuisine, ið snýr seg um at taka støði í tann gamla siðbundna franska køkin, Haut Cuisine, men at gera hann lættari og meira tíðarhóskandi. Og so ikki minst einans at brúka fyrstafloks og feskar rávørur.

Bocuse verður ofta eisini nevndur sum tann fyrsti kokkurin, ið kom út úr køkinum og inn í almenna rúmið við sínum hugsjónum. Hann gjørdist fyrsti fjølmiðla-kokkurin.

Nevnast kann, at hann gjørdi matin til jomfrú-túrin hjá Concorde-flogfarinum í 1969 og talleysar legendariskar døgurðar hevur hann gjørt fyri forsetar í Elysée-glæstriborgini.

Bocuse d'Or roynir at eggja nýggjum ungum kokkum at royna nýggjar slóðir innan matlistini. Bara tað at hava luttikið í hesi kapping telur nógv í CV'íð og at vinna Bocuse d'Or er sum at vinna olympiskt gull hjá ítróttafólki. Støðið er ómetaliga

høgt og vanligt er at kokkar fyrireika seg í minsta lagi eitt ár fulla tíð. Hvønn einasta dag verður sami rættur royndur og snøggaður til, til alt er fullkomið. Slíkt kann samanberast við venjingarnar hjá topp-ítróttafólki.

Kappingin fer fram live frammanfyri dómurum og hundrøðs rullandi filmstólum.

Norðurlendingar hava altíð staðið seg væl í Bocuse d'Or. Hava vunnið fleiri ferðir. Eisini grannatjóð okkara, Ísland hevur gjørt vart við seg fyri nøkrum árum síðani við einum 3. plássi.

Hvørt ár er eitt tema á skrání. Í ár vóru serligar rávørur valdar.

Skotskt oksakjót av Angus-neytum, navnframa brandið Aberdeen Angus Scotch Beef. Síðani norskur toskur, stórar norskar jákupsskeljar og norskar rækjur. Kokkarnir hava so 5 tímar og 35 minuttir at gera 7 ymiskar rættir til 14 fólk. Tað gjørdist so eisini ein noregsmaður, ið vann Bocuse d'Or 2009 har 24 kokkar kappaðust. 28 ára gamli Geir Skeie frá Fitjar í Hordalandi megnaði at dára hvøssu dómsnevndina, ið millum annað taldi danan Rene Redzepi frá matstovuni Noma.

Tað ljóðar at tað serliga vóru reinu og neyvu tónarnir í matinum hjá Skeie sum tiltalaði. So kundi man hóskandi spurt um vit í Føroyum ikki áttu

at stuðlað einum føroyskum kokka-talenti at farið í venjingar til Bocuse d'Or um nøkur ár at seta Føroyar á altjóða gastrnomiska pallin...

Kokkar, tænarir, lærlingar og eldsálir í Føroyum hugleiða um uppskriftir.

Kokkar, tænarir, lærlingar og eldsálir í Føroyum hugleiða um uppskriftir.