



Matstovu-vinnan eigur ongan góðan

So lótu 5. og 6. matstovan í Havn aftur uppá stutta tíð! Ringar tíðir bjóða matstovu-vinnuni av. Eingin ívingur um tað. Men fleiri hava eisini givið skarvin yvir í vónloysi.

Hvussu eru karmarnir hjá matstovum í Føroyum at reka rentabla vinnu?

Hopleysir og ótíðarhóskandi, frættist.

Tað ljóðar at Gistingarhús- og Matstovufelagið í Føroyum seinastu árshálvu hevur lagt stórt arbeiði í at fáa lóggevarar at vakna, áðrenn unga matstovu-vinnan í Føroyum spakuliga doyri.

- Ferðamaðurin í Føroyum eigur at fáa somu sømdir og tæna-stur á støði, sum ferðaman-navinnan veitir honum í øðrum londum.

So einfalt kann tað sigast.

Hetta er fremsta endamáls-orðingin hjá Gistingarhús- og Matstovufelag Føroya. Hugsu at gistingarhúsinu í Føroyum klára seg heilt væl, men matstovurnar í Føroyum hava ongan livandi kjans, at bjóða ferðamannin uppliving á sømiligum høgum vesturlenskum støði. Hetta hava fólk í vinnuni aftur og aftur víst á.

Tað virkar sum at politiska ambitións-støðið steðgar við einføldum búff-matstovum. Har er eingin virðing fyri handverkið og listarligu møguleikarnar at skapa nakað unikt føroyskt. Útsýnið er skammiliga trongt! 26. mai koma sonevndir "ambassadørar" hjá Ny Nordisk Mad, ið er áttak undir Norðurlandaráðharraráðið til Føroya at vitja. Ambassadørarnir telja navnfamir kokkar sum m.a.

Rene Redzepi frá Noma og Tina Nordström frá "Tinas Mad". Ny Nordisk Mad er innovativt áttak sum Norðurlandaráðharraráðið fór undir í 2006 at menna virðini í norðurlenskum matmentanini. Úrslitini síggjast týðiliga í londini rundan um okkum. Norðurlenskur matur er fremstur á altjóða gastronomiska pallinum í løtuni. Franskir, ítalskir og spanskir kokkar valfarta til Norðanlond at nema sær íblástur.

Spurningurin er bara hvat vit her í Føroyum kunna vísa ambassadørinum, tá ið teir koma í mai...



Morten í Hamrabyrði

Morten í Hamrabyrði