



FAKTA

Tá whisky verður lagrað í fati, dampa tvey prosent av lögnum burtur árliga. Hesa prósess rópa skotar fyri "The angel share" – einglanna lutur.



Ein whisky-fjeppari fær sær upp í nevið

ikki hava skil fyri whisky."

Áðrenn farið varð til borðs, varð hitað eitt sindur upp, og tá bar m.a. til at smakka 30 ára gamalt Glenfiddich. Tað var gott, men tað skuldi seinni vísa seg, at fleiri av teimum yngru sløgunum, sum vit finga seinni, vóru líka góð – og kanska betri.

Maturin

Kokkarnir hetta kvøldið eru Kristianna Rein og Gutti Winther.

Gutti kemur út úr køkinum eina løtu, og hann fortelur, hvussu arbeiðstilgongdin hevur verið. Og tað snýr seg ikki um at smakka seg ígjøgnum øll sløgini, fyri síðani at fylla ein desilitur ella báðar tveir í sósina. Nei Gutti er matlistarmaður um ein

blommu, melín og safran. Har er oksakjót úr Koltri við gularót traneber manchego. Roykt lambskjót við ymsum forkunnugum – m.a. einari stoktari oljumarineraðari flís av omega-rugbreyði, sum smakkaði fantastiskt. Og so var tað høvuðsrætturin, sum var tvøst av spingara, ið varð borðreitt við røtfruktum og pommekroket og einari serligari sós við whisky. Omaná whisky-fromaga við góðaráð.

Tað er ikki ein fingur, sum kann setast á matin, tí tað mesta, sum kemur á borðið er somikið nýtt og øðrvísi, at sammetingargrundarlagið er rættiliga tunt hjá gestunum. Men fyrst og fremst er maturin góður, tí hann smakkar væl og er pent borðreiddur – m.a. er roykta lambskjótið borðreitt á einum snøggum tallerki úr føroyskum basalti.

Kemi

Tilgongdin til matin er eitt sindur kemisk. Og tað var jú júst tað, sum uppgávan var. At taka støði í søguliga drykkinum whisky. Í hesum drykki fyri einglar og gudar, sum verður framleiddur í stórum ketlum, ið minni ikki sørt um eina kemiska starvsstovu.

Serliga er tað maturin hjá Gutta Winther, sum hevur hetta skeiva smíli, ið tú sært á væl dæmdum matstovum úti í heimi, har mann ikki er bangin fyri at royna okkurt øðrvísi. Eg ivist ikki í, at dessertin næstu ferð verður kaltkókað í flótandi helium ella okkurt tilíkt.

Samanumtikið er fyrsta tiltakið við mati og whisky í Føroyum ein serstøk uppliving, ið kanska krevur at mann hevur alsk til hesar gyltu dropar. Eitt fólkl, ið ikki dæmar whisky hevði havt tað torført, men talan er eisini um eitt tiltak við whisky fyri whisky-fjepparar. Tey flestu, sum fara til ein fótbóltsdyst, dáma væl eisini antin fótbólt ella fríska luft, uttan at leggja alt ov nógv í júst hesa samanbering.

FAKTA

EinMalt er nýtt føroyskt felag fyri tey, sum hava (ella kundu hugsað sær at havt) áhuga fyri whisky.

Áhugin fyri whisky í Føroyum er vaksandi, og nýggja felagið er stovnað fyri at virka sum eitt netverk fyri føroyingar við áhuga fyri hesum serstaka og søguliga drykki. Stovnandi aðalfundur var á heysti 2008.

Felagið hevur profil á Facebook, har kunnað verður um tiltøk og annað og ein heimasíða er á veg. EinMalt fer ætlandi at skipa fyri smackingum, fyrilestrum og kanska ferðum – men tað er alt upp til limirnar.



Kristianna Rein, kokkur, rokast í køkinum

háls, og matgerð snýr seg serliga um lukt afturat smakki, og tað er um hesa ás, at hansara whisky-tilgongd snarar hetta kvøldið. Hann hevur luktað til øll sløgini, og so tikið avgerð um, hvat ið skal gerast av forkunnugum mati út frá anganum.

Samlað fáa gestirnir fimm rättir, og tó at tað er eitt sindur løgið at drekka whisky afturvið, so riggar tað upp á ein eitt sindur veruleikafjaran máta. Har er tó eisini ein góð kold öl á borðinum, so tær nýtist ikki at brúka whisky til meira enn tað, sum meiningin er: Nevniliga sum eitt sindur av kryddi.

Og hvat er tað so, sum vit fáa. Jú har eru jákupsskeljar við