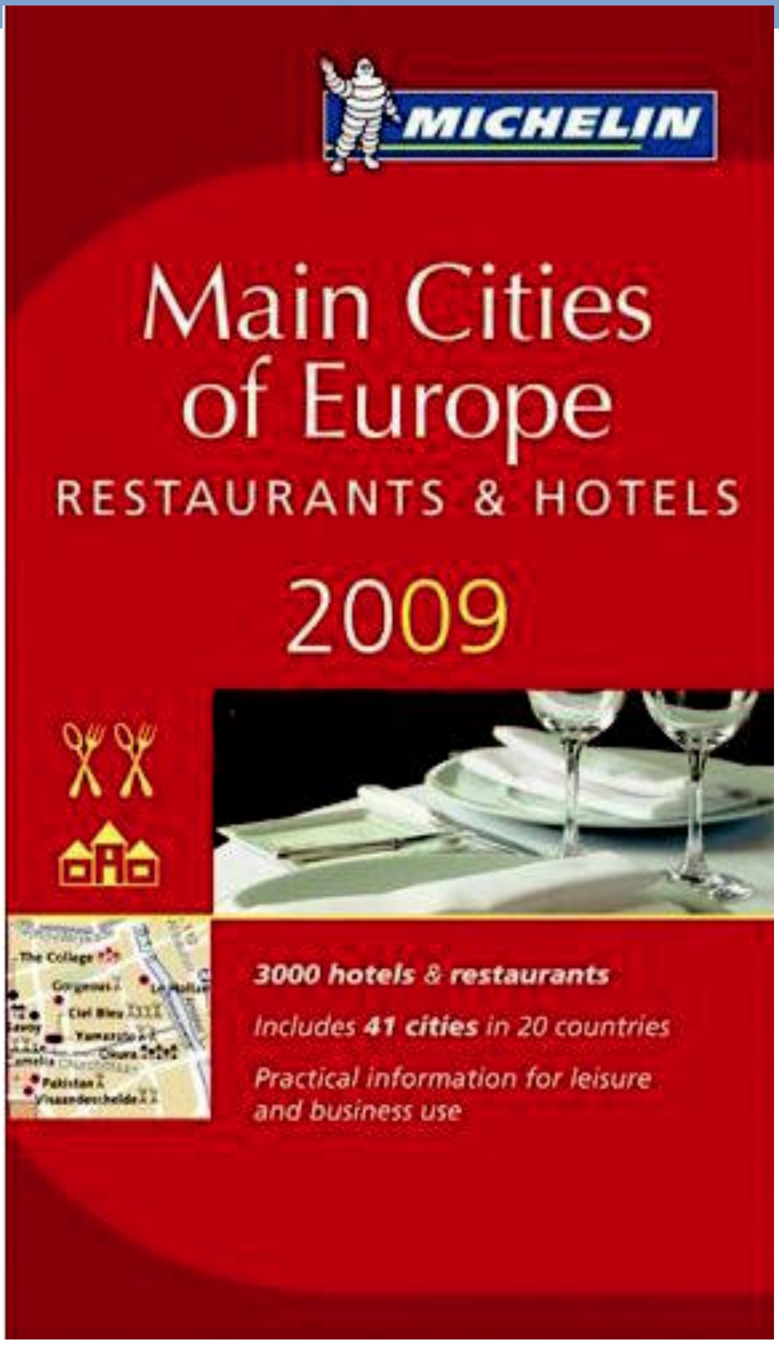
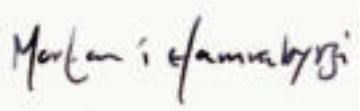


Michelin-stjørnur So kom hon!

"Bíblian" hjá gastronomum um allan heim: Michelin-handbókin Main Cities of Europe 2009. Mánadagin í vikuni varð fremsta ummælis-rit innan matstovur og gistingarhús í Evropa almannakunngjørt. Hvat parnassið hjá fronsku dekk-fyritøkuni heldur um matstovur og gistingarhús er næstan vorðið lóg í dag. Virðingin fyri hesi skoðsmál er øgilig. Tað kann merkja lív ella deyða hvørt ein sleppur uppá listan.
Einans 3 stjørnur kunna latast. Og bert at fáa eina stjørnur krevur hart miðvíst arbeiði, dugnaligt handverk og listarligar gávur. Tað er stórt bragd at røkka.
Tað var hann sjálvur André Michelin sum í 1900 fekk hugskotið at geva út eitt slag av faldara um góðar matstovur og gistingarhús til koyrandi fólkið.
Upprunaliga var faldarin ókeypis, men seinni er talan vorðið um stórt bókaverk, ið verður selt til fullan prís.
Tilsamans gevur Michelin út 15 ymiskar handbøkur á hvørjum ári, sum verða seldar í 800.000 eintøkum um allan heim.
Mest kend er Main Cities of Europe. 3000 matstovur og gistingarhús í 41 býum í 20 londum fáa skoðsmál.
Hvussu hilnaðist so í ár?
Ja, vónleyst at reksa allar stjørnurnar upp í Evropa, men eftirsum danski høvuðsstaðurin er okkara gátt til umheimin, er rímiligt at vita hvussu gekk hjá teimum.
Enn einaferð hevur Keypmannahavn staðfest sína støðu sum fremsti matlistarligi býur í Norðanlondum. 13 matstovur í Keypmannahavn fingu 14 stjørnur. Av hesum fekk noma heilar tvær stjørnur.
Og so eiga vit ikki at gloyma okkara egni Jan Restorff og føroya-vinurin Jacob de Neergaard á Søllerød Kro. Aftur í ár fingu teir eina Michelin-stjørnu. Grams ynskir teimum tillukku.
Og eg kann bert viðmæla fólki, ið vitja danska høvuðsstaðin at leita sær norður til Jan til ein betri bita. Matur, vín og tænasta í heimsflokki!

Noma:	2 stjørnur
Herman (Nimb):	1 stjørna
Kokkeriet:	1 stjørna
Kiin Kiin:	1 stjørna
Geranium:	1 stjørna
Formel B:	1 stjørna
Ensemble:	1 stjørna
MR:	1 stjørna
The Paul:	1 stjørna
Søllerød Kro:	1 stjørna
Kong Hans' Kælder:	1 stjørna
Era Ora:	1 stjørna



Mortan í Hamrabyrgi