

# Oystrur, foie gras og vøddar

Matskráin á Hotel Føroyum hevur langt um leingi fingið eina yvirháling. Og tað við lít, kundi ein lagt afturat. Serliga forkunnugar eru matskráirnar, har veljast kann ímillum fyra, fimm ella heilar níggju rættir, har bæði oystrur, súpan, ráur og dampaður fiskur, fleiri sløg av kjøti og fleiri sløg av osti og sötum eru at fáa

## Góðmetismatskráin

1. Oystrur við salsa
2. Sólarótasúpan
3. Nigiri
4. Kálvalundir við Foie Gras
5. Dampaður toskur við øðu
6. Grillað tun
7. Waguy-Kobe kjøt
8. Ostur við agurkusjampanju
9. Sjokulátakøka við ísi og daiquiri

### GÓÐMETI

Orð og myndir: Leif Láadal

Tað setur nakrar serligar trankar í gongd, tá tú hoyrir at japansku neytini, sum verða fòðrað við góðum øli, og harafturat vøddamýkt dagliga. Men soleiðis liva tey, hesi Waguy Kobe neytini, sum fá hava ráð at seta tenninar í, men nógv kundu hugsað sær.

Tað eru ikki nógvar matstovur í londunum kring okkum, sum hava Kobe-kjøt í matskránni, men nú hevur Hotel Føroyar so valt at hetta sera forkunnuga kjøtið skal eiga sítt pláss millum krúnghjörtin, lambi og oksalundini. Prísurin fyri Kobe-kjøtið er, um ikki ræðandi, so í hvussu so er somikið høgur, at tað loysir seg best at biðja um allar níggju rættirnar á góðmetisskránni fyri 900 krónur og royna eitt sindur av hesum kjøtinum tann vegin, heldur enn at eta seg proppmettan í Waguy Kobe kjøti fyri 1200 krónur (500 gram).

### Góða tíð

Ein vinmaður plagdi at siga, at mann skal eta somikið seint, at tann síðsti bitin av búffinum skal vera kaldur, tá hann verður etin.

Við hesum orðum í huga, var farið til borðs í Glasstovuni á Hotel Føroyum seinasta leygarkvöld. Men eftir at hava hugt í matarskránni og funnið útav, at vit skuldu tryggja okkum íggjøgnum ikki færri enn níggju rættir, var spurningurin tó, um tað blivu stundir til at biðja eftir at kjøtið var blivið kalt. Tað stendur eisini tilskilað, at tað ikki ber til at mæta seinni enn klokkan hálvum níggju, um valið er góðmetismatskráin við teimum níggju rættunum. Kanska átti har at staðið klokkan 8, tí tað skuldi vísa seg at taka smáar fyra tímar at koma allan vegin runt.

Spent vóru vit í hvussu so er, og eftir at hava fingið eitt leskiligt glas av brúsandi víni við føroyskari rabarbusaft, og eitt sindur av grisini-breyðpinnum við tomatpesto, kom fyrsti rættur á borðið.

### Glíða niður

Eg havi roynt oystrur áður, men tað er – sum við so nógvum øðrum – munur á oystrum. Og tær, sum vit finga á Hotel Føroyum vóru av tí betra slagnum, sjálvt um talan ikki var um spillfeskur oystrur, sum eru

tær bestu. Hesar vóru tó so feskur, sum mann kann fáa tær í einum landi, har mann ikki fiskar oystrur. Tær komu í Írlandi, har tær vóru niðurkøldar til minus 60 stig beinanvegin, og so “gasspakkaðar” fyri at halda sær feskur og friskar.

Saman við einum lime-salsa, ið klæddi oystrunum væl, gliðu tær niður í einum. Tað eru fólk, sum ikki vilja nerta oystrur, tí tær síggja so slímuttar út, men eg havi ongantíð hitt ein persón, sum hevur roynt eina góða oystru fyrstu ferð, ið ikki kundi hugsa sær at roynt tær aftur.

Ein sera góð byrjan upp á góðmetismatskránni, har altso lagt var út við at smakka upp á havið.

### Blinis-frikadellan

Tá mann skal eta níggju rættir, mugu teir ikki vera ov stórir, og so var heldur á Hotel Føroyum hetta kvöldið, tó at har samanumtikið var ivaleyst til at blíva proppmettur, um tað var tað, sum mann vildi.

Tvær oystrur (eg mungaði eftir einari afturat) blivu avloystar av einari súpan av sólrót, sum er føroyska orðið fyri tað danska



Kálvalundir við gásalivur

jordskok. Hendan súpan var leskilig í konsistens, men smakkaði kanska ikki av so nógvum. Ein løtu helt eg, at tað var keðiligt, men tá eg so át eitt sindur av blinis gjørd av jákupskel, møttust smakkirnir í einari heild.

Blinisin, sum er eitt slag av fiskafrikadellu, smakkaði væl av jákupskel, og hevði eisini hetta eitt sindur seiga yvir sær – sum gott frikadellufars, var tað onkur sum viðmerkti. Sjálvur haldi eg ikki at tað hevði bilað nakað, um hendan blinis frikadellan var eitt sindur leysari í tí, so fiskurin kom meira til sín rætt í mun til tað, sum var brúkt fyri at binda

saman – tað verið seg egg, mjøl og annað.

### Onkran annan fisk

Triði rættur var hetta slagi av sushi, sum ikki eitur sushi, men nigiri. Munurin er, at nigiri er eitt rullað ris-egg, sum so verður pyntað við ráum fiski, har sushi er ris og fiskur rullað inn í tara.

Sushi hevur gingið sína sigursgongd kring allan heimin seinastu 10-12 árin, men ongantíð rættiliga vunnið sær frama í Føroyum. Tað er kanska eitt sindur løgið, tá hugsað verður um, at vit hava tann besta ingrediensin, sum skal til:



Stokt Kobe-kjøt



Nigiri “sushi”



Tvær leskiligar oystrur