

Matlist framum myndlist



Gamalt var at mætir harrar fingi myndlistafólk at prýða glæstriborgirnar hjá sær. Tað kenna vit frá slottum um allan heim og seinast hjá okkum við m.a. Løgtingshúsin. Alt gott um tað.

Eitt nýtt rák er tó við at taka seg upp.

Mætir harrar, slots-eigarar eru nú farnir at biða matlistarfólk koma inn í borgirnar at skapa matlist heldur enn myndlistfólk skapa myndlist.

Matlistin hevur nú fingið so stóran týdning av tí hon megna at flyta mörk hjá

menniskjum, at ávirka tey eins og onnur list. Sjálvsagt veldst um kokkin eins og myndlistamannin.

Eitt tað besta dømið um hetta er tá ið 800 ára gamla Dragsholm Slot í Norðursælandi í fjør heitti á kokkin René Redzepi á matstovuni, noma, at hjálpa sær at skapa ein nýggjan slots-køk. Rávørurnar skuldu vera lokalar, fyrstafloks og kokka-kynstrið á listarligum støði.

Táverandi sous-chefur á noma, Carsten Henriksen, fekk uppgávuna at flyta inn í Dragsholm Slot og skapa

list. Tað hevur verið ein stór succes. Borgin liggur skamt frá Lammefjorden, ið er veitari av kanska besta grønmeti í Danmark. Her hevur Søren Viuff, "grønmetis-alari" megnað at veitt bestu rávørur til listamannin á slottinum. Harumframt fær slottið fisk, kjøt og flogfenað frá lokalum veitarum. Røddir eru longu frammi um at støðið er líka høgt sum á kendu Michelin-matstovunum í Keypmannahavn.

Henda lítla søgan skal bara gera vart við hvussu týdningamikil faktorur

maturin er, tá ið vit bjóða fremmandafólki til Føroya at vitja. Vilja vit einans stilla upp við kantinu-snikkarar so verður tað hareftir. Íðan vera vit mett, men ikki sansaliga. Matuppliving kreivur matlistarfólk.

Og tað er eftirspurd vøra í dag.



Mortan í Hamrabergi

Mortan í Hamrabergi

GROVARI enn nakrantíð

Byrjað dagin saman við okkum.

Royn okkara nýggju røð av breyðum og morgunbreyðum.



Hoyvíksvegur 65 • Tlf 31 21 61