

grams.fo

inngangur

ETIKA – nýggj sushimatstova letur upp í Havn

Í næstum letur upp sera forvitnislig matstova á Áarvegnum í Havn. Talan er um sushi-matstovan Etika, ið fer at húsast í somu hølum sum café Jinx einaferð var í.

Tað er framtaks-sama Hotel Føroyar-fyrirøkan, ið hevur tikið stigið til Føroya fyrstu sushi-barr.

Og ambitións-støðið er høgt. Sera høgt!

Fólk, ið hava gingið oman og niðan eftir Áarvegnum í seinastuni hava uttan iva lagt til merkis ta framúr gjøgnumførdá stíl-skifti, ið er farið fram í snotuliga bygninginum, ið upprunaliga húsaði ein blómuhandil. Tú sært í dag eitt glas-tempul við flagtekju har bakgrundin inni er mattsvørt og appilsinguli kontrast-liturin á innbúgv og á ikon-kendu lampunum og skapar ein friðsælan dóm av Japan.

Og sjálvandi Japan, av tí sushi er matur úr japansku matmentanini. Sushi

fevnir millum annað um smáar sneisir við kókaðum rísi og ráum fiski omaná. Soya, súltað ingifer og wasabi (sterk japansk piparrót) verður bjóðað afturvið. Og so saké (rísín), japanska bjór og grønt te afturat.

Sagt heilt einfalt!

Tí Etika tykist at taka alla japansku matmentanina í álvara. Fólkini handan nýggja átakið hava leitað sær ráðgeving frá gitna dansk-japanaranum, Jens Rahbek. Hann er kokkur og kendur sum tann, ið tók sushi við sær til Danmarkar í 1990'unum.

Nú hevur hann verið í Føroyum og kunnað seg um viðurskiftini og síðani lagt lag á og samstarvað við góðar føroyskar kokkar.

Grams hevði prát við Jens Rahbek í vikuni. Hesin fryntligi maður hevur ongantið áður verið í Føroyum og hann sigur vera fullkomnan tiknan á bóli av okkara oyggjalandi. Og tað skal skiljast



sum ein heildar-uppliving. Náttúran, mentanin, listin, fólk, allar rávørurnar.

–Her er eitt sera stórt potentiali fyri at skapa nakað serligt til ferðafólk, sigur Jens Rahbek.

Hetta vit hoyrt frá mongum undan honum, og tað er at vóna at Etika er eitt stig rætta vegin!

Aftaná fleiri mánaðir har matstovur í hópatali hava latið aftur, hava vit nú fingið nýggja forkunnuga matstovu í Havn. Tað eiga vit at fegnast um.

Lat tað vera sagt beinanvegin. Etika

er ein matstova fyri øll. Hóast japanskur matur kann tykjast hábærsligur og avanseraður, so er tað at eta sushi bæði sera hugnaligt og nýtist ikki vera serliga kostnaðarmikið. Og børnini kunna eisini vera við.

Meira um hetta í næstu viku, tá ið eg havi roynt hvat Etika borðreiðir við.

Sum tey siga í Japan:
Irasshaimase!

Martin í Klakshavn

GROVARI enn nakrantíð

Byrjað dagin saman við okkum.

Royn okkara nýggju røð av breyðum og morgunbreyðum.



Hoyvíksvegur 65 • Tlf 31 21 61