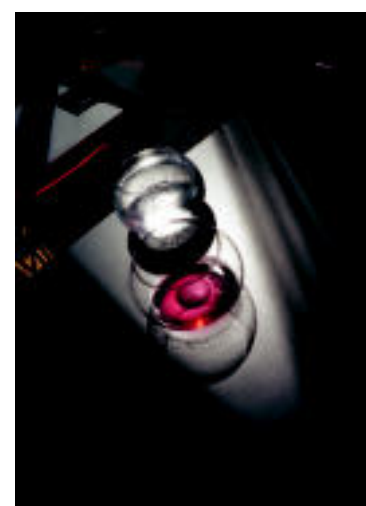


mat

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



New York-dámmur á Áarvegnum

Tú kundi fyri tað staðið á Manhattan millum risabygningar. Ikki er Hafnia beint yvirav so høgt, men kortini er í dag ein altjóða dámmur á Áarvegnum í Havn.

Mitt á Áarvegnum finnur tú eina arkitektoniska perlu, eitt fleirhyrnt glashús við flagtekju. Inni er alt í reinum, einfaldum og neyvum japanskum stíli. Svart og appilsingult. Beinar linjur og rundar formar. Og harmonískt.

Føroya fyrsta sushi-matstova, Etika í Havn er nú latin upp og føroyingar hava nú høvið at royna høvuðsútlutningsvøru okkara, fiskin, í sínum reinasta og kanska vakrasta formi. Sum sushi!

Hendan matstovan stendur í stíli einki aftanfyri nøkur highstreet sushi-barr í metropolunum í vesturheiminum. Alt kennist sera væl fyrirreikað og heil hjartað sett í verk.

Myndarøðin gevur eitt innlit í hesum

Men hvussu smakkar? Fyrst og fremst verður tú væl móttikin á Etika. Tú kennir teg í góðum hondum og verður vegleiddur um hvat hetta snýr seg um, ið nú skal fara fram. Tað kann hjá summum tykjast ræðandi, hetta við etipinnum, nógvum skálum, soja, og lögnum rís-sneisum. Men sera vakurt at sjá, tað kunna vit vera samdum.

At eta sushi er hugnaligt og ikki so torført sum tað sær út. Tað er loyvt at eta við fingrum. Sushi snýr seg um at nøkta allar sansir. Eyguni skula hava sítt, gómakenslan, smakksansurin, angin og oyrni, tá ið vit seta tennirnar á. Sushi er eyðkent við estetiskum sniði, kontrast-litum, silkimjúkar og knasandi konsistensum, søtligum og sterkum smakkum. Men altíð í harmoni.

Sum heild var allur matur á Etika hendan dagin væl greiddur úr hondum. Rætta sniðið og stødd, rætti smakkur og konsistens. Sjálvandi er altíð okkurt at finna at, tá ið so stór verkætlan fer av bakkastokki. Ráa jákupsskelin á nigiri kundi

verið meira søtlig og kremut í konsistensinum og grøna te'ið meira skynsamt traktað. Men øll hava byrjunar-trupulleikar. Samanumtikið eri eg ovfarin av at tað ber til at rækka so høgum støði av sushi-konseptinum í Føroyum. Har er einki at smæðast um og eg fari uttan at blunka at bjóða Somanika frá Manhattan/N.Y.C. á Etika at eta.

Etika er ikki bara ráur fiskur. Eisini er tara-salat at fáa og so serligu sticks'ini, ið eru lítil grillspjót við ymskum kjöti, fiski og grønmeti.

Etika er eisini Føroya fyrsta vínbarr. Ein sera framkomin vín-automat frá Enomatica við 8 sløgum av hvítvíni og 8 sløgum av reyðvíni stendur beint sum tú kemur inn í matstovuna. Her ber til sjálvur at fáa sær eitt glas av væl-tempereraðum hvít- ella reyðvíni. Tú kanst fylla pening á eitt kort og sjálvur stinga tað í maskinuna og fylla í glasið, sum Etika eisini hevur gjørt burtur úr er rætta snið at fáa allan angan við. Ordilígg víngløg siggjast tíverri ikki allastaðni!

Eg havi hug at seta ein spurning til matarskránna. Ferðafólk eru sum heild farin at spyrja til hvørt toska- ella tun-slagið er burðardygt fiskað. Tað er ikki longur nóg mikið at alt smakkar væl og er snøgt. Altjóða mat-bloggerar, Greenpeace, WWF og Hollywood-sirkussið gerast meira og meira tilvitaði um burðardyggan fisk. Skula vit taka ímóti kultiveraðum ferðafólki í Føroyum, kunna vit vænta okkum slíkar spurningar framyvir. Og vit eiga at svara teimum.

At enda vil eg gera vart við at leiðarin á Etika, Winnie Simonsen, er útbúgvinn frá Suhrs í Keypmannahavn. So vit kunna okkum í góðum hondum at eta ráan fisk á Etika.

Mortan í Hamrabyrgi ummælir mat úr føroysku matvøruhandlunum. Skoðsmálini eru latin í mun til góðsku.