

Troyttir av tjóvum

Norðmenn eru vorðnir so troyttir av tjóvum úr Eystur-evropa, at teir ætla at kanna, um tað ber til at hava teir tiknu sitandi í varðhaldinum, til teir kunnu vísast av landinum. Norska tíðindastovan NTB skriver, at tað eru serliga rusmenskir tjóvar, sum gera um seg. Fyrr vóru tað yvirhøvur póllendingar og litavar. Tøl hjá lögregluni vísa, at í 2006 vóru rumenar uppi í 340 stuldrum, men at talið higartil í ár er 1.580. Norsku myndugleikarnir hava tosað við teir rumensku myndugleikarnar um málið, og sambært NTB er rumenska stjórnin sera vónsvikin av sínum landsmonnum.



Tveittu 3000 tons útaftur

Eins og aðrastaðni hava íslendingar leingi kjakast um, hvussu nógvur fiskur verður blakaður aftur í havið, og nú hava vteir so fingið nøkur tøl at halda seg til. Ein kanning, sum Havranssóknarstovan og Fiskifélagið hava gjørt, kom til ta niðurstøðu, at í fjør blakaðu íslenskir fiskimenn 1.090 tons av toski og 1.935 tons av hýsu útaftur. Samstundis verður mettt, at árinu frá 2001 til 2008 vórðu 5,9 milliónir fiskar blakaðir aftur í havið, og tað talið umfatar bara tosk og hýsu. Íslenska kanningin vísir, at tað er serliga undirmálsfiskur, sum fiskimenn blaka útaftur.

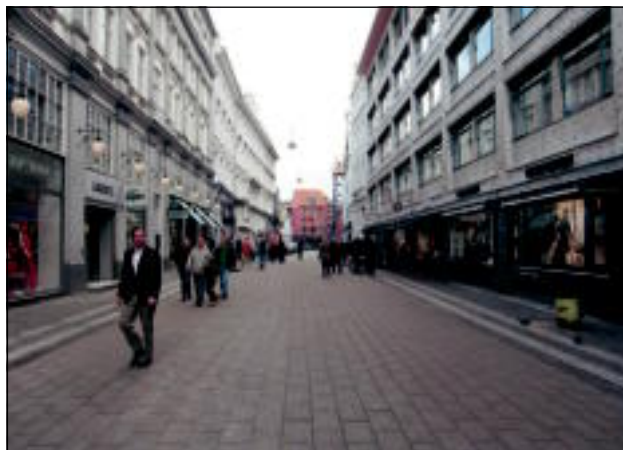
Føroysk sushibarr í hjartanum á

– Hetta er ein ætlan, vit hava arbeitt við í fleiri ár, og nú móguleikin beyðst at leiga hølir í ”sentrum í sentrum” av Keypmannahavn, gjørdur vit av at satsa. Hetta er eitt trendy øki og etika í danska hovuðsstaðnum skal verða eitt trendy japanskt »spisehus« við føroyskum rávørum, sigur Johannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum og nýggja etika í Keypmannahavn

SUSHIBARR

Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Tá Etika á Áarvegnum lat upp fyrr í ár, var talan um slóðbrótandi roynd innan føroyskt matstovuvyrki. Sushibarrin hevur tó fingið so góða undirtøku, at tað hevur givið dirvi at fara víðari. Serliga er tað framúr



Tað er her í Ny Østergade, at etika A/S fer at lata upp sushibarr 1. februar 2010

góða føroyska rávøran og føroyska vatni, ið hevur givið Etika gott umdømi.

– Vit hava í eini tvey, trí ár arbeitt við tankanum um at lata eina sushibarr upp í Keypmannahavn við norðuratlantiskum rávørum, serliga føroyskum. Nú hendi tað so, at kenda staðið Grillbar fór av knóranum, og tað gav okkum so møguleika at leiga okkum inn í hølina, sum liggja í avgjørt besta kafeøkinum í Keypmannahavn, sigur Johannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum.

Nú farið verður út um landoddarnar við matstovuvirksemi, er eitt nýtt felag

stovnað við nýggjum íleggjarum.

– Tað er Hotel Føroyar, sum saman við SMS og Poul Hansen P/F hava stovnað felagið Etika A/S í Danmark, og er tað hetta felagið, ið fer at reka nýggju sushi matstovuna í Keypmannahavn, sigur Johannes Jensen, sum er stjóri í etika A/S.

Talan er um stórar og væl konsolideraðar føroyskar fyrirkur, sum longu framman undan eru í vinnuni.

Japanskt »spisehus«

– Gjøgnumfórda konseptið

hjá Etika á Áarvegnum verður brúkt víðari nú sushibarr verður latin upp í Keypmannahavn. Rávøurnar verða fyrst og fremst fiskavørur úr norðuratlantshavi, serliga Føroyum, umframt aðrar vørur sum til dømis føroyskt lambskjöt, føroyskt vatn, vm., sigur Johannes Jensen.

Føroyska vatnið verður bæði nýtt sum drekkivatn í fløskum, men eisini í tilgerðini av risinum, sum krevur serliga bleytt vatn fyri at verða gott.

– Vit tappa í lötuni føroyskt vatn á fløskur og selja tað á Etika á Áarvegnum við okkara egna búmerki á. Gongdin er annars hon í Keypmannahavn, at kendu donsku pylsuvognarnir fækast í tali, meðan sushibarrir stinga seg upp runt um. Pylsuvognarnir eru fækkaðir úr 400 niður í 40 seinastu árinu í Keypmannahavn, meðan tað hinvegin verður roknað við, at sushibarrirnar innan langt umliður verða oman fyri eitt-hundrað í tali, sigur Johannes Jensen.

Vónin er at gera nýggju Etika sushibarrina til eitt trendy stað, eitt japanskt inspirerað spisehus við góðum føroyskum rávørum, sum øll eru vælkomín at vitja.

Á stroynum við Kongens Nytorv

Sum nevnt tóku føroyingarnir av, tá Grillbar fór av knóranum, og tað var ikki minst »beligginheitin«, ið var avgerandi.

– Talan er um eitt ógvuliga attraktivt stað í Keypmannahavn. Etika liggur á Ny Østergade 70 metrar frá Stroynum beint við Kongens Nytorv. Og nýggja etika fer at liggja mitt ímillum kendu kafeirnar, Café Victor og Café Zeze. Tað er í hesari gøtuni, at teir dýraru handlarnir liggja og flottu bilarnir standa parkeraðir. Hølini hava pláss fyri hundrað sitandi gestum, og framman fyri er ein stór terassa. Vit ætla eisini at krydra umhvøvið við føroyskari list



og tónleiki, umframt at fiskur verður seldur útvið sum take away, sigur Johannes Jensen.

Miðað verður ímóti einum kundaskara av dønnum og útlendingum, sum ferðast í miðbýnum í danska hovuðsstaðnum, og talan verður um eitt stað, har flest øll kunnu koma, og ikki eitt stað, har bara stóri pengapungurin er avgerandi.

– Øll skulu vera vælkomín, og vónandi koma eisini føroyingar inn á nýggja etika í Keypmannahavn, sigur Johannes Jensen.

Kendur kokkur

Tað eru ikki bert stjórin á Hotel Føroyum, Johannes Jensen, og hinir báðir íleggjararnir, ið trúgva upp á nýggju sushibarrina í Ny Østergade. Dagligi leiðarin

er ikki hvør sum helst.

– Vit hava fingið kenda japanska sushi kokkin, Jens Rahbek, sum kokk og dagligan leiðara á etika í Keypmannahavn. Jens Rahbek trýr so nógv upp á okkara konsept, at hann letur sína egnu matstovu aftur, fyri at kasta seg fult og heilt yvir okkara sushibarr, sigur Johannes Jensen.

Jens Rahbek er kendur sum stovnarin av sushi ketuni Sticks' N' Sushi, eins og hann stovnaði matstovuna Ebisu í Custom House. Men hann vendir hesum baki, fyri at samla seg um spennandi sushibarrina Etika í Ny Østergade.

– Í lötuni eru Johannes Jensen og Jens Rahbek í holt við at finna starvsfólk til etika í Keypmannahavn, og leitað verður eftir teimum dugnaligastu í vinnuni. Vit hava longu nú sett nøkur



Gjøgnumfórda konseptið á Áarvegnum verður brúkt víðari, nú nýggj føroysk sushi matstova letur upp í Keypmannahavn

Mynd: Niels Arge Galan