

Føroyskt sushi í

Føroyingar hava latið japanska matstovu upp í danska høvuðsstaðnum. Kendi kokkurin Jens Rahbek er imponeraður av føroyska fiskinum, sum nú verður brúktur til sushi í Danmark

ETIKA

Eyðun Klakstein
eydun@sosialurin.fo

Nýggja Etika matstovan í Keypmannahavn er latin upp í dag. Í gjár varð móttøka á Etika, har fleiri hundrad fólki vóru inni á gólvunum og sóu nýggju matstovuna og fingi smakkroyndir av tí, sum stendur á matarlepanum.

Síðsta summer lat Hotel Føroyar upp fyrstu sushi matstovuna í Føroyum, tá Etika á Áarvegnum lat upp. Nú er konseptið flutt til Keypmannahavnar, har Hotel Føroyar saman við øðrum íleggjarum hevur gjørt nýggju matstovuna mitt í danska høvuðsstaðnum. Etika liggur í Ny Østergaard, sum er ein síðugøta frá Strøgnum.

Kendi danski kokkurin, Jens Rahbek, verður dagligur leiðari í Etika. Hann 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 Etika í Ny Østergade.

Kokkurin spentur

Jens Rahbek var við í fyrireiðingunum av Etika matstovuni í Havn, og tað leiddi til nýggja samstarvið í Keypmannahavn.

- Vit høvdu eitt gott samstarv um Etika í Havn, og tað hevði so við sær, at vit fóru í holt við hesa matstovuna, sigur Jens Rahbek.

- Etika er eitt matstova, har vit blanda norðurlatlantiska rávørur við japanska traditiónir, og tað er í grundini upplagt, tí japanarar og føroyingar hava nógv til felags við matgerð, sigur Jens Rahbek.

Hann er imponeraður av føroyska fiskinum, sum nú verður brúktur til sushi í Keypmannahavn.

- Fiskurin úr Føroyum er framúr góður, og tá ið eg fyrstu ferð royndi føroyskan fisk til matgerð fyri átta mánaðum síðani, var eg rættiliga yvirraskaður. Føroyski fiskur smakkar væl, hann er fastur í tí, og hann er sera væl egnaður til sushi, sigur Jens Rahbek.

Myndir: Sendistovan

