



STJØRNUGLANSUR Á TALLERKINUM

Í **FARNU** VIKU VÓRÐU TÆR BLEIKTRANDI **MICHELIN STJØRNURNAR** AFTUR BÝTTAR ÚT. **STJØRNUGLANSURIN** GER **MATSTOVURNAR** VÍÐAGITNAR, OG TÍ ER **YNSKIÐ** AT **FÁA** TÆR SERA **STÓRT**. »FØROYSKA« **NOMA** VAR – HÓAST **TVÆR** STJØRNUR – VIÐ **SVIÐUSOÐ**. NÓGV HØVÐU **NEVNILIGA** VÆNTA, AT MATSTOVAN Í **ÁR** FÓR AT VERÐA **FYRSTA** NORÐURLENDSKA **MATSTOVA** VIÐ **TRIMUM** STJØRNUM



MICHELIN STJØRNUR

Inna Törnroos
inna@sosialurin.fo

At kalla stoltleikan hjá Keypmannahavn – Noma – fyrri føroyskan er kanska at yvirdríva eitt sindur. Men part av mat-skráini hevur høvuðskokkurin René Redzepi fingið íblástur til úr Føroyum, og føroyskur fiskur og føroysk skeljadjór verða regluliga flutt niður til Noma.

Orsøkin til at nógv væntaðu, at Noma fór at fáa triðju Michelin stjörnu, er tí at matstovan er korin besta í heiminum, tá hon fekk »S Pellegrino World's 50 Best Restaurant Award« í fjør.

Matummælirir hjá stóru donsku bløðunum eru í øðini og geva nýggja stjórnum hjá Guide Michelin skyldina.

– Man er næstan farin at ivast í, um Michelin hevur gloymt at vitja Keypmannahavn í ár, skrivur Else Bjørn á heimasíðuni AoK.dk.

Men heilt so galið er neyvan. Keypmannahavn stendur seg væl, um ein samanber við hinar norðurlendsku høvuðsstaðirnar. Hesuferð fekk Keypmannahavn 11 stjørnur, Stockholm 8 stjørnur, Helsinki 6 stjørnur og Oslo 4 stjørnur.



Restaurant Noma einasta matstova í Keypmannahavn við tveimum Michelin-stjørnum

Í Keypmannahavn er Noma einasta matstova við tveimum stjörnum, meðan Stockholm kann reypa sær av at hava tvær matstovur við tveimum stjörnum.

Ferðast víða

Nýggi stjórin í guide Michelin Rebecca Burr er ein av nógvum Michelin-umsjónarfólkum, ið ferðast um alt Evropa

og royna hotell og matstovur. Hotellstjörnurar vekja als ikki líka nógvan ans, sum matstovustjörnurar gera.

Í fjør vóru 1.557 hotell og 1.771 matstovur í 44 ymiskum býum í 20 ymiskum londum roynd.

Tey, sum testa fyrri Michelin, gjalda fyrri matin og eru dulnevnd so tey fáa somu viðferð sum øll onnur.

Guide Michelin hevur 111 ár á baki,

meðan lítlasysturin »Guide Michelin Main Cities of Europe«, har býir í Norðurlondum verða testaðir, er bara 29 ára gomul.

Bóklingurin var upprunaliga ein roynd at fáa fólk at koyra meira og slíta meira dekk – Michelin er ein dekkfyrirtøka fyrst og fremst. Við góðum mati helt man, at hugurin at fara langar bíltúrar fór at gerast betri í Fraklandi, har bókin fyrst var útgivin.

Nú eru Michelinstjörnurar næsta meira kendar enn dekkini og fyrri allar tær matstovur, ið ikki náa upp til stjörnurar, hevur man gjørt eina egnan klassa, ið eitur »Bib gourmand« ella fólksins stjørnur, ið tað eisini verður kallað. Tað er góður matur til ein hósandi prís, og av hesum hevur Keypmannahavn heilar 12 matstovur. Meiri enn bæði Stockholm og Gøteborg hava tilsamans.

Stockholm hevur leingi verið býurin í Norðurlondum, sum hevur havt flestar stjørnur, men svenski høvuðsstaðurin er nú yvirhálaður av Keypmannahavn. Tíverri verða ongar royndir gjørdar av matstovum á Íslandi ella í Føroyum. So til tann guidin kemur, mugu vit lata okkum noyða við Noma og aðrar frálikar matstovur – um vit nú fáa pláss. Bíðitíðin til eitt borð á Noma er umleið eitt hálvt ár í skrivandi løtu.