

NORGES **STØRSTE** OG **MEST LESTE** MATMAGASIN!

2115 **Aftenposten**

NR 3 - 2021 - KR 99,-

mat fra Norge

► INSPIRASJON ► KULTUR ► MILJØ ► OPPSKRIFTER ► HISTORIE

132
sider med
matglede!

GRØNT *snadder*

Pannestekt rosenkål med rødløk, langtidsbakte tomater og ovnsbakte poteter er bare noe av det som står på månedens grønne og sunne meny.

**Brimis
FLOTTE
FROKOST**

**FÆRØYENES
KULINARISKE
HØYDEPUNKT**

**SINDRES MENY
FRA JOTUNHEIMEN**

**40
DIGGE
RETTER**

Fra sjøkreps
til entrecôte.



Bli med til
**Valdres,
Setesdal
og Bergen**

**ELLEN LÆRER DEG
Å BAKE FLATBRØD**



Et mini-Norge langt til havs

Nordmenn slo seg ned her fra midten av 800-tallet, og dagens befolkning på Færøyene er i hovedsak av norsk avstamning. De som bor på de små øyene 600 kilometer vest for Bergen lever av sau, kyst- og havfiske, hvalfangst og oppdrett. Bli med til havs, der vi også besøker en Michelin-restaurant i et sauefjøs!

TEKST OG FOTO: MORTEN BIBOW

STÅN FORTSATT: Bortsett fra Kongsgården i Kirkebo er det ikke mange hus tilbake i den lille byen, som ifølge historien bestod av omkring 50 bygninger. De fleste ble ødelagt av en voldsom storm på 1400-1500-tallet.



HVIS VEGGENE KUNNE SNAKKE: Johannís Pátturson er 17. generasjon på Kongsgården i Kirkebo. Røykstova på gården stammer helt tilbake fra 1100-tallet, og materialene til gårdens trebygninger kom trolig fra Norge. På veggen henger Kong Sverre – birkebeinerkongen som vokste opp her.



Her på gården bruker vi bare lammekjøtt, og vi har gjort kun to unntak: Kris Kristofferson og dronning Sonja.

Johannís Pátturson

En kongelig historie om Norge på Færøyene

Kirkjubøur, Kirkebø på norsk, ligger en mil fra hovedstaden Tórshavn. Den lille bygda var bispesete før reformasjonen, og regnes som Færøyenes viktigste historiske sted

Å TA SKRITTET over dørstokken på Kongsgården hos Johannís Pátturson er som å sette seg i en tidsmaskin. Johannís er 17. generasjon på det som er øyrikets største gård. Vi møtes over nybrygget kaffe og ferske boller for å snakke om Norges rolle i maktspillet om Færøyene.

Omgivelsene er perfekte for et flere hundre år langt tilbakeblikk. Den eldste delen av huset, Røykstua, stammer fra 1000-tallet og gjør bygningen til et av verdens eldste bebodde trehus.

En viktig skikkelse i Norsk-Færøysk historie er norske kong Sverre Sigurdsson (1151-1202), som regjerte landet fra 1177 til sin død. At han var en fargerik og hemmelighetsfull konge er alle enige om, men når det gjelder opphavet blir ikke Norge og Færøyene forlikte. Ble han født i Norge eller her på Færøyene?

I følge lokal historie ble han født i all hemmelighet her på Kirkebo, vinteren 1151. Et ektepar tok seg av barnet frem til våren, og mor Gunnhild gjemte han i ei grotte. Der ble gutten fostret opp på melk, tang og muslinger.

Selv utgir han seg for å være sønn av kong Sigurd Munn, og sier at moren var en vestnorsk kvinne, Gunnhild. Sverre

ble trolig født i Bergen. Fem år gammel ble han sendt til Færøyene for oppfostring hos biskop Roe. Da han var 24 kom moren til Færøyene for å fortelle Sverre at han var kongssønn.

Da Sverre seilte ut fra Kirkebo med kurs mot Norge for å kreve kongekronen, var han 25 år gammel. Først året etter tok de sørgelige restene av birkebeinerne den unge Sverre til konge.

Kong Sverre levde et eventyrlig liv, og det mangler ikke på roverhistorier. Noen er sanne, noen mer tvilsomme. Men vi er her for å snakke om mat, og leder høflig og bestemt Johannís Pátturson tilbake til nåtiden.

Stor sauebonde

På Kongsgården gjør de seg klare til saue-sanking. Det er en aktivitet der både menn, kvinner og barn deltar, uansett alder. I gamle dager hadde hver familie sine egne dyr, i dag er det annerledes. Men kjøttet blir rettferdig fordelt, alle får sin del. På Páttursons store gård deltar det omkring 20 mennesker i sanking og slaktingen. Mellom 150 og 200 sauer ender sitt liv i løpet av én dag.

Språkforskere er stort sett enige om at

navnet Færøyene kommer fra det vestnorske ordet «fier», altså sau. Det er ikke mulig å ta ti skritt på Færøyene uten å finne en sauefort eller levende ulldott. Det går beitedyr overalt. Er de ikke her i dag, så var de her i går eller kommer i morgen.

Kanskje var det fra Norge at sauen kom til Færøyene, men de fleste historikere tror mer på at det var munkene som hadde de ulne skapningene med seg i båten. Sauerasen her minner mye om den norske spælsauen, men har slektskap til sau både fra Norge, Island og muligens Shetland.

Unntak for Sonja og Kris

Lammekjøtt står til de grader på menyen i de Færøyske hjem. Hvert år slaktes det mellom 70 000 og 80 000 dyr, men det er ikke nok til å tilfredsstille hjemmemarkedet. Det må importeres 30 000-40 000 lammeskrotter fra Island.

Og uten EU-godkjente slakterier er det ingen eksport herfra, alt tørkes, fermenteres, stekes, kokes og grilles på hjemmebane. Færøyene har en handelsavtale med EU, men er ikke medlem av unionen.

Det produseres også litt kalvekjøtt, men i liten skala. På den sagnomsuste

>



LANDEMERKE: Et hjállur er et tørkehus, og på Færøene finnes det mange slike. Et tørkehus skal ha en liten åpning mellom panelene, for å sikre god luftgjennomstrømning. Det er vanlig at familien har et eget hjállur, eller deler et med naboen eller øvrig familie. Her henges kjøtt og fisk til tørking. I den rå, milde og salte havluften blir kjøtt og fisk i løpet av et par måneder forvandlet til ræst, fermenterte råvarer som er øyenes kulinariske varemerke.

Kongsgården i Kyrkjebø står hovedingrediensen fast:

– Her på gården bruker vi bare lamme- kjøtt, og vi har gjort kun to unntak: Kris Kristofferson og dronning Sonja. De fikk servert kjøtt fra Highland-kveg, forteller Johannis Patturson.

Midt på 1800-tallet kom det to harer fra Bergen som ble sluppet ut i fjellet bak Torshavn. Harene gjorde det harer er berømte for, og i dag skytes opp mot 6000 harer i løpet av et år. Rifle er forbudt på Færøene, selv om det gjøres unntak når lakseoppdretterne skal skyte sel.

Færøene har store restriksjoner på jakt. – Egentlig er alt fredet, forteller Patturson. Blant annet er fuglefejlene totalfredet.

– Fordi bestanden av flere fuglearter har gått tilbake, ble det besluttet å fredde fuglefejlene. Ellers er havhesten den viktigste fuglearten det fortsatt jaktes på. I slutten av august er ungene så feite at de ikke kan fly, men padler rundt på fjorden. Disse høster vi i tusenvis av, til eget bruk.

– De lukter forferdelig, men smaker godt.

En pakt med naturen

– Jeg kan ikke fordra å slå i hjel dyr, men vi færingar har en særlig tilknytning til naturen. Vi har alltid drevet fangst for å få mat, lys og varme.

– Vi fanger ikke mer enn det vi skal bruke. De siste årene har vi fått vite at det er farlig å spise hvalkjøtt, men jeg tror det er mange flere som blir syke av å spise dårlig spekepølse, mener Patturson.

– I gamle dager spiste man hval til alle måltider. Hval til frokost, hval til middag og hval til kvelds. Det som ikke kunne spises ble til olje, til lys, til impregnering og til smøring.

Patturson er klar over at det er nye tider, men har vanskelig for å forestille seg et øyrike uten ansvarlig utnyttelse av havets ressurser. Uansett hva motstanderne av hvalfangst skriver på sosiale medier.

Færøene ligger 600 kilometer vest for Bergen, og består av 18 større øyer og et stort antall små. De første nordmenn kom hit på 800-tallet. Færøene ble en del av Danmark-Norge på 1300-tallet, men kom under dansk administrasjon i 1709. Øygruppen ble frivillig besatt av britiske styrker under 2. verdenskrig. Dagens befolkning er hovedsakelig av norsk avstamning. Færøysk og dansk er begge offisielle språk.

Oppdrettslaks er viktig på Færøene, og produsentene her tjener godt på sitt rykte om at det generelt er bedre kvalitet på deres laks enn den fra Norge. Den største produsenten her heter Bakka-frost og er øyrikets største private arbeidsgiver, med over 1000 ansatte. I fjor hadde Bakkafrost et slaktevolum på 57 000 tonn på Færøene og 35 000 tonn i Skottland.

Slik reiser du til Færøene

Det finns ikke lenger noen ferjeforbindelse mellom Norge og Færøene. Hvis du foretrekker sjøveien eller vil ha egen bil, er nærmeste båtforbindelse fra Hirtshals i Danmark med Smyril Line. smyrilline.com

Ferjeturen fra Danmark tar 36 timer. Etter et stopp i Torshavn fortsetter båten til Island. På den måten kan du oppleve både Færøene og Island på samme tur. Hvis du foretrekker en kjappere løsning kan du fly fra Oslo eller Bergen. Her kan du velge mellom flere flyselskap. Også flyturen går via Danmark, med en mellomlanding i København. Leiebil på Færøene koster fra 8000 kroner for en uke. Turistkontoret gir deg god service og informasjon. visitfaroeislands.com

Mat for de aller tøffeste

Restaurant Ræst serverer smaken av Færøene. Det betyr at nesten all maten er fermentert.



STOLTE TRADISJONER: I det gamle huset er lyden av strikkedinner for lengst byttet ut med bestikk som klirrer mot porselen. Restauranten Ræst i Torshavn serverer tradisjonsmat fra Færøene, og er stedet som matelskere fra hele verden kommer til for å smake resultatene av

øysamfunnets berømte fermentering. Her er en stolt restaurantsjef John Mikkelsen (t.v.) og Sigmundur Nielsen med et fernalur, tørket uten annet enn salt fra vindkastene som kommer fra storhavet.



NY KOMBINASJON! Fermentert fisk og lammetalg. Fermenterte råvarer, om det er fisk, kjøtt eller grønnsaker, har en smaksdimensjon som er ny for de fleste. Hvis du ikke umiddelbart faller for den, så prøv igjen. Dette er en spennende måte å tilføre holdbarhet og smaksnyanser på.



DET ER SERVERT: Færøynas «spekemattallerken». Tørket hvalkjøtt, hvalspekk, tørrfisk, skjerpekjøtt og smør med fermentert sopp. Skjerpekjøttet som ble servert her hadde hengt i seks måneder. Hovedretten, bakt lammesnakke, hadde bare hengt i to måneder. Kun utsatt for naturens luner av temperatur, vind og luftbåret salt fra havet.



RØST SÚPÁN OG SØTEPLI: Fermentert lammesuppe med søtpotet. Det finnes mange spor etter norsk i språket på Færøene, som at potet heter epla. Slik er det også i flere norske dialekter.

Hva vi gjør? Ingenting, vi bare henger det opp.

Jon Mikkelsen

JEG KOM litt for sent og en smule engstelig til sinns. Angsten skyldtes minnene om et «ekte færøysk» måltid i Danmark for noen år siden. Maten som ble servert den gang gjorde et uutslettelig inntrykk.

Nå står restaurantsjef Jon Mikkelsen i døra og lover å guide meg trygt gjennom hans fermenterte kjøkken. Ræst er fermentert på færøysk.

I Norge saltes kjøttet for det henges i stabbur. Her på kongerikets tidligere utpost sparer de på saltet, og det ofres ikke så mye som et korn når slaktet henges i tørkehuset.

Smaken av de ferdige produktene varierer mye, men henger ikke sammen med hvor dyret har beitet, men snarere hvor tørkehuset er plassert og hvordan været har vært.

Tørkehuset skal ikke stå for langt fra havet, for når vinden hyler og bølgen går høyt, bærer vinden salte mikrodruper inn over jorden. Slik tilføres kjøttet smak av salt og dybde.

Servert årgangskjøtt

– Alle vil vite hva hemmeligheten er, smiler restaurantsjefen, som får besøk av kokker og matskribenter fra hele verden. Men alle blir skuffet over svaret.

– Hva vi gjør? Ingenting, vi bare henger det opp.

Slaktingen foregår i oktober på Færøene, og den ideelle temperaturen er 12–13 grader. Smaken utvikler seg avhengig av temperatur og værslag. Det er gode og mindre gode år.

– Betyr det at dere snakker om «årgangskjøtt»?

– Absolutt, forsikrer Mikkelsen.

De fleste av oss spiser ting som er fermentert – eller gjæret – uten å tenke over det. For produkter som pølser, kaffe, ost, yoghurt og öl har alle gjennomgått en form for fermentering.

Graden av fermentering avhenger selvsagt også av hvor lenge du lar råvaren henge. Noen spiser kjøttet etter en måneds tid, andre synes det smaker best

etter et halvt år.

Klimaet på øyene her ute er stabilt. Vinteren er mild, med en vanntemperatur på cirka 10 grader, sommer som vinter. Her settes potetene i april og høstes i august.

– De fleste av våre råvarer bruker lengre tid på å modnes, men smaken blir bedre, sier John Mikkelsen.

Salte hvalkjøtt

Mer enn halvparten av de som besøker Ræst er matinteresserte turister. På menyen er det mange tradisjonelle retter, men også flere nytolkninger.

Her er det ikke bare maten som bærer preg av tid og omsorg. Huset som Ræst holder til i er fra 1600-tallet. Den gang satt sjømannskonene her og strikket ullsokker. Sokkene var et populært betalingsmiddel hos de hollandske sjøfolkene som kom i havn med sine skip. De byttet gjerne vakre fliser for å få varme i stovlene. Buttehandelen preger fortsatt huset,

med sine imponerende kakkelovner.

Hvalkjøtt vil mange smake. Det meste er kjøtt og spekk fra grindhval. Noe spises ferskt, men det meste foredles etter gamle tradisjoner. Kjøttet blir saltet og tørket. Spekket tørresaltes og legges i tønner, der det kan ligge et år eller mer. Noen steder lar de være å salte spekket, og spiser det kokt sammen med hvalkjøtt.

Færøynas tradisjon for grindhvalsjakt kan forklares med befolkningens sterke tilknytning til naturen. Tidligere generasjoner vokste opp med dyrehold, jakt og fiske som en del av husholdningen. Slik er det ikke lenger.

For at yngre generasjoner ikke skal miste forbindelsen til natur, mat, liv og død, arrangeres det hvert år en «slaktets dag» i Torshavn. Folk kommer i nærkontakt med slakt og partering, tilberedning og ikke minst smaksprøver.

Slik forsøker det moderne samfunnet å beholde tradisjoner som utnytter naturens ressurser på en bærekraftig og

respektfull måte.

Beskytter kulturen

Om utnyttelsen av grindhval er det mange meninger. De sterkeste uttrykkene ofte fra folk som helt mangler forbindelse til den færøyske kulturen. Og når det fanges grindhval kommer det hele befolkningen til gode.

Tradisjonen tro går det største dyret til den som oppdaget flokken. Deretter blir byttet delt blant folk, med prioritet på aldershjem, sykehus og andre institusjoner.

Det moderne færøyske kjøkken er fullt av tradisjoner. Akkurat som på det norske fastlandet bugner supermarkedene av pulvermat og frossenpizza, men kjærligheten til øyrikets eget kjøkken lar seg ikke kne.



FOR PINGLER: Nystekte og sprø vaffer med rabarbra og krem er menyens sikre valg. Dette er like godt uansett hvor i verden du befinner deg.



Ræst

Gongin 8
FO-100 Tórshavn
Telefon: (+298) 411430
raest@raest.fo
raest.fo

Åpent onsdag – lørdag, 18–21.

IKKE SENTRALT: På værgudenes nåde lever restaurant Koks sin tilværelse i fjellet. Naturen står i direkte forbindelse med kjøkkenet, der mer enn 90 prosent av råvarene er lokale. Fermentert mat har en sentral plass på menyen.

Sauefjøsset med to Michelin-stjerner

Hvordan kan en liten restaurant i et gammelt sauefjøs på Færøyene få to Michelin-stjerner? Kjøkkensjefen og hans to norske nøkkelmedarbeidere forteller.

>



KOKKESTJERNE: Poul Andris Ziska har skapt en av verdens mest omtalte restauranter i et gammelt sauefjes på Færøyene. «Der hvor ingen skulle tru at noen kunne drive restaurant» har han bidratt til å sette det nordiske kjøkkenet på verdenskartet.

HAN ER EN av verdens mest markante kulinariske kreatører, Poul Andris Ziska. Kjøkkensjefen på Koks er i høyeste grad medansvarlig for å ha satt nordisk matkultur på verdenskartet. Jeg møter ham til en stille og rolig prat over en kaffe, i skarp kontrast til det tempoet som er her i huset når gjestene skal serveres senere på dagen.

Ute på veggen henger det to store Michelin-stjerner, plassert omtrent der du og jeg har navneskiltet og ringeklokka.

Et kjøkken midt i naturen

Vi sitter i et lite hus fra 1800-tallet med gress på taket. Det ligger oppe i en fjellside ikke langt fra Leynavatn, en halv times kjøring fra Tórshavn. Den siste kilometeren kjøres gjestene i restaurantens egen limousin, en sliten Land Rover med klassiske knirkelyder og rust både her og der.

Hva får en kock av Ziskas format til å legge sitt kjøkken på en slik adresse?

– Naturen er ikke alltid praktisk, svarer han rolig.

– I dag er været fint og alt er godt, men når det blir mørkt og vått og vinden hyler, så er det noe ganske annet. Men det positive veier opp for alt det utfordrende. Vårt kjøkken har dype røtter i den færøyske naturen, derfor er det både riktig og viktig at vi insisterer på å beholde forbindelsen til den.

Koks og Ziska har ikke bare to Michelin-stjerner, men kan også smykke seg med Guide Michelins nye og grønne stjerne for bærekraft.

Kjøkkenet her er nøye knyttet til Færøyenes tradisjoner for fermentering, og den lange menyen er knyttet til lokale smaker. Maten har ingen slagside i retning salt eller syre.

Er det øygruppens naturlige salte luft og stabile klima som balanserer det hele?

– Nettopp, bekrefter Poul Andris Ziska.

– Uten bruk av salt eller røyk blir fermenteringsprosessen skånsom. Salt og røyk dreper bakterier, her gjør vi det

motsatte ved å la kulturene utvikle seg naturlig i kjøtt og fisk. Og det fungerer jo, maten blir ikke råttent, ler han.

Ziska legger til at mye av forklaringen bak utviklingen av signatursmaken i kulturen her skyldes mangel på ressurser.

– Salt var både dyrt og ressurskrevende å utvinne. Vi har veldig få trær her ute, og mesteparten av det vi fikk fra Norge ble brukt til å bygge hus.

Og noen av husene som ble satt opp er som «hjallur», et enkelt uthus med et par centimeters åpning mellom panelbordene. Slik kan vær og vind fritt påvirke kjøtt og fisk som henges i skuret. Smaken varierer naturlig fra hjallur til hjallur, avhengig av hvor på øyene det befinner seg, hvor langt fra havet det står og hvor lenge råvarene får henge.

Ziska oppfordrer alle til å møte nye smaker med et åpent sinn, uansett hvor mange negative historier man har hørt om fermenterte råvarer.

– Å kategorisere det som noe man ikke liker, er litt som å si at man ikke liker



VELKOMMEN TIL GARDS: Den siste kilometeren blir gjestene kjørt i restaurantens gamle Land Rover, naturligvis med Michelindekk. På turet står hele staben av Koks kokker og venter utenfor det gamle sauefjaset.



MÅ BRUKE NESEN: Halvannen nordmann spiller viktige roller på Koks. Karin Visth er restaurantsjef og ansvarlig for drikkene. Anders Danielsen er hennes unge kollega fra Kragere. Sammen sørger de for at mat og drikke henger sammen på restauranten med to Michelin-stjerner.

/// På Koks prøver vi å kombinere Færøyes milde og friske råvarer fra havet med de mer kraftige og utfordrende smakene fra land. Noen retter skal utfordre, andre skal smigre og forføre.

Poul Andris Ziska, sjefkokk

hvitvin. Med mat handler det om å være åpen for nye smaker og opplevelser, sier han.

Respekt for kulturen

– Vårt ønske er å hylle vår egen kultur, der fermentering inngår i enhver families spiskammer. På Færøene har vi ikke noen storprodusent som leverer disse produktene til et supermarked. Her står hver familie for sitt eget forråd og lagrer det slik de synes er best. Smaken varierer mye fra sted til sted. Noen ganger smaker også jeg på noe og tenker «fy faen ...», men den som har laget det vil si at «det er akkurat slik det skal smake.»

– På Koks prøver vi å kombinere Færøyes milde og friske råvarer fra havet med de mer kraftige og utfordrende smakene fra land. Noen retter skal utfordre, andre skal smigre og forføre. Når vi gir plass til det tradisjonelle er det ikke for tradisjonens skyld, men for smakens. Våre prosesser baserer seg på respekt for kulturen, men det tekniske nivået er høyt, sier kokken.

Lavt under taket

Ziska og Koks har ingen problemer med å rekruttere nye medarbeidere. De som søker jobb her er typer som vet at de vil trives til fjells i et lite øyrike, der en del av jobben er å stå i fjæra med vadere på og lete etter blæretang.

– Beliggenheten og de to stjernene betyr at mange søker seg hit fordi de ønsker å oppleve noe utenom det vanlige, sier kokken, som understreker at arbeidsmiljøet slett ikke er enkelt. Arbeidsveien er lang og ofte påvirket av værgrudenes humør. Inne er det lite og trangt, dørstokkene høye og takhøyden er lav.

Halvt norske Karin Visth har bakgrunn som både kokk og sommelier, og nå er hun Poul Andris Ziskas høyre hånd som restaurantsjef. Karin sparrer med kjøkkensjefen om både menyutvikling og servicenivå på Koks.

Hun ble født i Sveits, men faren er norsk. Allerede som barn fant hun seg til rette i kjøkkenet, og prøvde tidlig ut forskjellige smakskombinasjoner. Veien til Koks startet for alvor etter å ha jobbet to år på Engø Gård på Tjome, via hotell- og restaurantkolen i Zürich og jobb ved Falsled Kro i Danmark. Samtidig utdannet hun seg til vinkelner.

Nå har hun slått seg til ro på Færøene, stiftet familie og har til og med sin egen hjallur!

Utvikler menyen

– Å være restaurantsjef her er verdens beste jobb, bedyrer Visth.

Hun er også med på å bestemme hvilke råvarer kjøkkenet skal bruke, og når hun har tid tar hun med familien og reiser ut i verden for å finne inspirasjon og nye produkter.

– Det gir meg noe ekstra å kunne servere en vin når jeg har besøkt vingården og kjenner bonden. Da får jeg også en historie å fortelle gjestene på Koks, sier hun.

– Det er kanskje enklere å være sommelier i Paris. Der arbeider man med kjente ingredienser og vet hva som smaker godt til smør og fisk og hvitløk eller blåskimmelost. Med Færøyske smaker opererer vi uten fasit. Men nettopp derfor spiller vi også på flere strenger enn bare de klassiske vinene, forklarer hun.

Nye retter utvikles ofte sammen med kjøkkensjef Ziska.

– Poul Andris smaker på mine forslag og jeg på hans. Så justerer vi kanskje på noen elementer og prøver nytt.

Hvor lang tid bruker dere vanligvis på å utvikle en ny rett?

– Det kan ta en dag eller et år. Noen ganger enda lenger. Poul Andris snakker og forteller, men vi ser aldri noe. Så, plutselig, etter halvannet år står det noe på bordet. Hun ler.

Kollega fra Kragerø

For et par år siden fikk Karin Visth norsk selskap på Koks.

Anders Danielsen fra Kragerø satt og så en dokumentarfilm om Koks og kjøkkensjefen, og bestemte seg der og da for at «dit skal jeg for å spise.»

En e-post til Karin med beskjed om at han godt kunne tenke seg å komme på besøk for å jobbe litt i ferien, endte opp med et telefonintervju ikke lenge etter. Og dermed var kokken og sommelieren fra den lille Telemarkshylen ansatt.

– Det blir jo lange dager, i tillegg er jeg nødt til å holde meg oppdatert på det som skjer i faget. Særlig på et sted som Koks, er det viktig at jeg ikke slapper av i forhold til å ha fullt fokus og engasjement, sier Anders.



Koks
Frammi við Gjónna
Leynavatn
koks@koks.fo
koks.fo

DETTE SPISTE VI:

HESTESKJELL OG HYLLERBLØMST.



MAHOGNISKJELL MED TANG.



HELLEFLYNDER OG KAVIAR.



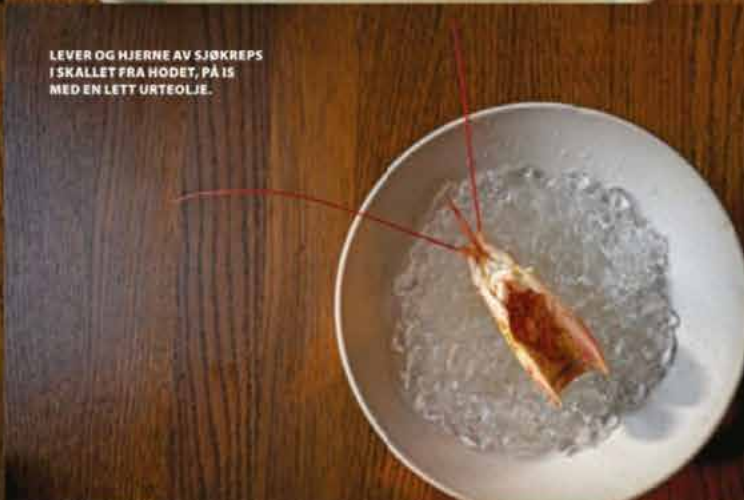
KÅMSKJELL MED EN SIRLIG ANRETTET TARTELETT.



KRABBE MED KARELLISERT LØK.



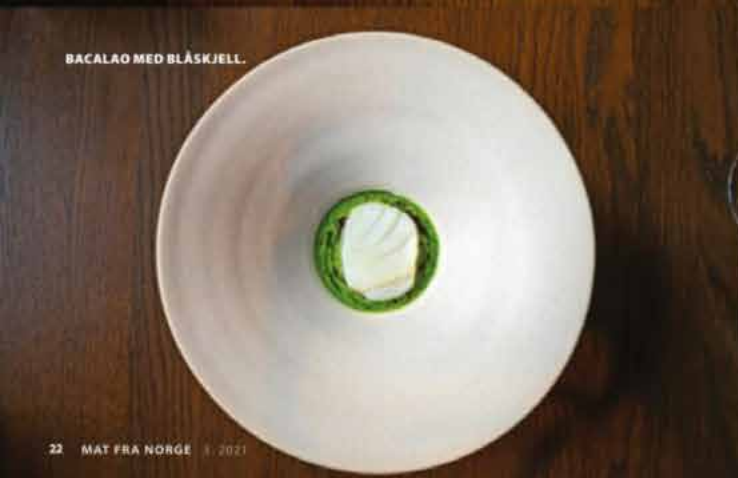
LEVER OG HJERNE AV SJØKREPS
I SKALLET FRA HODET, PÅ IS
MED EN LETT URTEOLJE.



SJØKREPSHALEN SERVERES
MED FINE SKIVER AV GULROT.



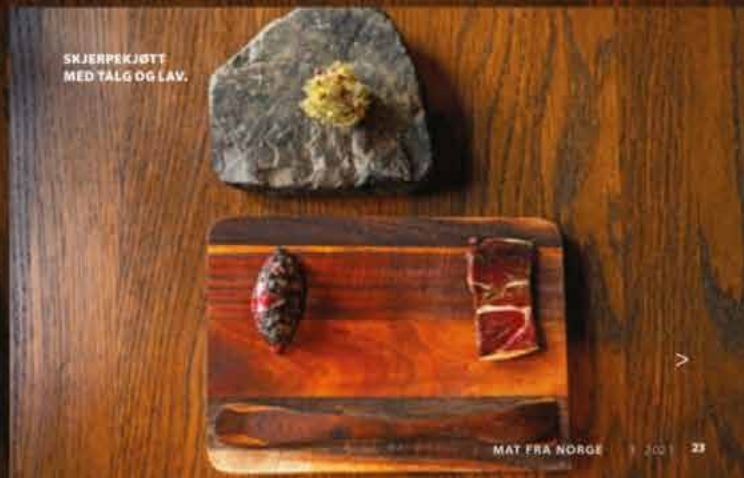
BACALAO MED BLÅSKJELL.



SJØPØLSE MED SELLERI,
SELLERISKIVENE ER FÆRGET
MED BLEKKSPRUTBLEKK.



SKJERPEKJØTT
MED TALG OG LAV.



TRE RETTER SERVERT SAMTIDIG: Sprø svømmeblære fra torsk med tonskerogn, tonskerogn med rotfrukter, og en torpeskinnsandwich med torskehode.



LUNDEFUGLNAKKE MED HVITLØK.



SAUEHODE MED JORDSKOKK.



RABARBER MED FJELLELØMST OG BRENT FLØTE.



MENYENS SISTE RETT: Søl og blåbær.



Lundefugl er fredet både på Færøyene og i Norge, og fuglen som ble servert på Koks kom fra Island, opplyser restauranten. 60 prosent av alle verdens 12-14 millioner lundefugler hekker på Island. I følge WWF er bestanden av lunde på verdensbasis klassifisert som sårbar, altså en art som har høy risiko for å dø ut. Norsk Polarinstitutt betegner stammen på Svalbard som livskraftig. Fangsten på øya Grimsey på Island foregår med hov på en 3,5 meter lang stang. Jegerne går etter ungfugler uten fisk i nebbet, de har ingen unger å mate. Sesongen for jakt på «sjøpapegøye» varer fra 1. juli til 15. august, og de ca. 2000 fuglene som hvert år tas på denne øya selges til restauranter for 50-60 norske kroner per stykk. (www.no/aftenposten.no)

>

Åpner for spisegjester de ikke kjenner fra før

Heimablidni er det færøyske ordet for gjestfrihet, og navnet på et unikt tilbud til folk som ønsker å spise et hjemmelaget måltid i selskap med andre, uten å gå på restaurant.

FOLK tar utgangspunkt i at man åpner sitt hjem og sitt kjøkken for vilt fremmede gjester. En perfekt idé også for matglade og sosiale mennesker i bygde-Norge?

Det sier seg selv at vertskapet må være både utadvendt og kunne lage mat. Som regel handler det om hverdagsmat, aller helst med røtter i en lokal matkultur. Det er som regel det turistene er ute etter.

Å delta på en av disse middagene kan skje spontant og være billig, men noen ganger handler det om en flere retters middag for et større antall mennesker.

Påmelding skjer enkelt på telefon eller e-post, og på Færøyene formidler også turistkontoret en plass ved matbordet hjemme hos vanlige familier.

Som skapt for Norge

Vårt møte med konseptet var en ubetjent suksess, og det er vanskelig å forstå hvorfor ikke heimablidni har slått an langt utenfor Færøyene. Riktignok eksisterer det lignende tradisjoner flere steder i verden, men vi tenker at Norge

vil være et helt naturlig eksportland.

Vi har lange mørke vintre, og ute i distriktene kan det være stor avstand mellom folk. Hvorfor ikke åpne våre kjøkkener for hverandre, isteden for å sitte hver for oss? Det er trivelig å være flere rundt matbordet, der man forteller historier og blir kjent med hverandre.

Anna og Óli's gård ligger mindre enn 20 minutter fra Tórshavn, og de to har åpnet sitt kjøkken og ryddet langbordet for besøkende i mange år. Som sauebønder er de selvforsynte med flere av hovedingrediensene. For gjestene som dukker opp her i huset forventer tradisjonell færøysk mat.

Å komme hit er litt som å komme hjem til gamle og gode venner. Samtalen glir lett, stemningen er på topp. Lokalhistorie, dagens nyheter og saueavl, alt kommer på bordet sammen med første rett. Anna og Óli er naturtalenter i rollene som vertskap og kokker.

Det kan godt være gjestene preges av skandinavisk blyghet de første minuttene,

men som regel ender kvelden ikke bare med full mage, men også med verdifulle opplevelser og en verdensanskuelse noen centimeter bredere enn da en kom. Når vi samles og bryter brød, kommer vi nærmere hverandre enn i de fleste andre hverdagssituasjoner. Derfor lykkes konseptet heimablidni så til de grader.

Hvem tar utfordringen og setter i gang med noe tilsvarende i Norge?



Anna og Óli

Gerðisbreyt 8, Velbastaður
100 Tórshavn
anna@olivant.fo
Telefon: (+298) 216026
En fem retters middag koster snaut 1500 kroner.



ØNSKER VELKOMMEN: Anna og Óli elsker når det ringer på døra, for det betyr nye middagsgjester ved langbordet. Paret er blant Færøyenes mest kjente heimablidni-ambassadører. Hjemme hos de to får du lokalhistorie, vel tilberedt husmannskost og en utslåelig gjestfrihet.

PRATEN GÅR: Ved bordet møtes mennesker med forskjellig bakgrunn, men med en felles interesse: Mat og sosialt samvær. Hovedretten er lammelår fra egen avl. Alt annet ville være utenkelig. Du får også hjemmelaget brød og rabarbrajuice fra gården. Skal du bestille plass ved dette bordet, må dere være minimum åtte personer.

UT MOT HAVET: Utsikten fra langbordet er som alltid på Færøyene, storslått.



VI MOTSTÅELIG: Torsk med nye poteter, kokt egg og smeltet smør. En mellomstett tilberedt i det åpne kjøkkenet.

