

Et paradisi i Nord-
Atlantiden...

FÆRØYENE

Færøyene har flere sauer enn mennesker. Øyriket i Nord-Atlantiden er et paradisi for fotosafari, gåturer, spa og god mat. Og ikke nok med det, Færøyene er kun halvannen time unna Norge.

Tekst og foto: Helle Øder Valebrokk

TØRSHAVN: Tórshavn er oppkalt etter den norrøne værguden Tor. Den lille byen er Færøyenes største med over 20 000 innbyggere.



PÅ TØNNER: Annika Wang er byggherre og bedriftsleder på destilleriet Einar's Distilleri og bryggeriet Føroya Bjór i Klaksvík.



GÁSADALUR: Fossen Múlafossur ligger ved tettstedet Gásadalur. I tillegg til de få innbyggerene i bygda bor det lundefugler her.

Opplev toppen av gjestfrihet

– Du kommer vel inn på en kopp kaffe?

Jóhan Dávur Joensen er en av 10 innbyggere i det lille tettstedet Gásadalur. Det ligger rett ved den pittoreske og fotogene fossen Múlafossur. Frem til 2004 var eneste vei til landsbyen å gå over fjellet. Nå har de fått tunnel.

Lundefuglene lander i fjellsiden ved fossen og forsvinner inn i hulene sine for å mate ungene, før de snart setter kursen ut i havet. I mai er de tilbake igjen.

Filmen «Peter Pan & Wendy» ble filmet flere steder på Færøyene. Blant annet på mektige Tindhólmur med fem topper og Mykines, som kan ses fra Gásadalur.

Mykines er øya der man kan se lundefugler på nært hold fra mai til september.

Jóhan bor i et koselig hus i Gásadalur. I kjøkkenhagen dyrker han hvite og gule neper. De hvite er så saftige å sette tennene i, og de kalles gjerne nordatlantiske pærer. De gule er en kryssing av nepe og kålrot. Ungkaren selger dem i sin gårds-kiosk som står ved landeveien. Fra kjøkkenhagen kan han se over til Tindhólmur.

På kjøkkenet har Jóhan Dávur Joensen dekket på med fint kaffeservice, hjemmebakt brød, kvannsyltetøy og spekemat. Det er pølse, rullepølse og skerpikjøt, en variant av fenalår. Maten er ureist og tradisjonell. Alt er hjemmelaget. Kakene har

han fått av en nabokone.

Jóhan er en mann av få ord.

Å gå på besøk til noen helt spontant er veldig vanlig på Færøyene.

– Det nedrigste du kan gjøre, er å ikke være gjestfri. Kommer folk på overraskende besøk, har man alltid noe å servere. Og har man ikke det, kan man alltså lage pannekaker, sier Jákup Sørensen, guide og fetteren til verten vår.

Vagár er øya der Gásadalur ligger. Det gjør også flyplassen der man ankommer fra Oslo eller Bergen. Det er flere direkte ruter hver uke fra Norge, og flyturen tar knapt halvannen time.

Færøyene har utviklet seg mye de siste årene, skal vi tro Jákup Sørensen, som guider Tara rundt på Færøyene

– Pandemien gjorde noe med selvtilliten til folk. Mange pakkehus har fått nytt liv og nye funksjoner. Det er tydelig når vi besøker Fiskastykkið, en fiskerestaurant som ligger i en nedlagt tørrfisk-fabrikk i Sandavágur, ikke langt fra flyplassen.

Tørrfisk ble kvinners vei inn i arbeidslivet da etterspørselen etter fisk vokste fra land som Spania og Portugal.

Færøyene er i dag moderne på teknologi, men fremdeles tradisjonelle på andre felt.

Fiskastykkið er utsmykket med lokal kunst og håndverk som passer perfekt i

det gamle pakkehuset ved vannet. Nytt liv i et gammelt bygg.

PLAN B

Færøyene er en selvstyrt del av Danmark der kong Frederik 10. er statsoverhode. Øygruppen består av 18 øyer som ligger plassert mellom Island, Skottland og Norge i det nordlige Atlanterhavet.

Det er gode kjøreforhold på Færøyene, men bli ikke overrasket over takken som kommer snikende eller sauer i veien. Det er ikke uvanlig å oppleve fire sesonger på en dag.

– Vi er mestere på plan B, forteller guiden vår.

Det er verdt å merke seg hvis man skal legge ut på gåtur i naturen. Ikke alle ruter er mulig å gå på egenhånd. Noen steder er det obligatorisk å ha med guide. Man har ikke allemannsretten på Færøyene, slik det er på Island og i Norge. Derfor koster det ut og til penger å gå turer i naturen. Dessuten er noen av rutene risikable å gå uten kjentfolk.

Bilveiene går over og under vann. De fleste øyene har tunnelforbindelse. Eysturoyartunnelen er tunnelen som har verdens første undersjøiske rundkjøring formet som en glassmanet. Den er laget av den lokale kunstneren Tróndur



KLAKSVÍK: Klaksvík har en av Færøyenes største fiskerihavner. Byen ligger vakkert til mellom fjell og fjord.

Patursson. Også andre tunneler har kunstneriske overraskelser underveis.

NORSK HISTORIE

Vikingene var på Færøyene. Dette vet man helt sikkert, men også andre nordmenn har satt sitt preg på øyene.

På vei til Klaksvík, nær Hvalvík, der kirker og bedehus ligger tett i tett, ligger hvalstasjonen Við Áir. Den ble i sin tid opprettet av en nordmann ved navn Christian Salvesen. Hvalstasjonen er ikke i bruk lenger, men den forteller om en viktig tid i færøysk historie.

Vi kjører langs fjorder og gjennom tettsteder. Færøyene eksporterer store mengder fisk til utlandet, og de mange oppdrettsanleggene sørger for laks til resten av verden.

På åkrene går store og feite gjess. De skal bli til julemiddag servert med rødkål,

svsker og epler, akkurat som man gjør i Danmark. Alke med waldorfsalat spises første juledag.

SINGLE MALT WHISKY

Klaksvík er en av Færøyenes største fiskerihavner, men på kaia ligger mer enn båter.

Einar's Distillery er landets første destilleri. Her lages det blant annet singel malt whisky, gin, akevitt, vodka og bitter.

Annika Wang som er bryggmester og bedriftsleder på destilleriet og bryggeriet Føroya Bjór. Hun har tatt over arven etter sin oldefar, som grunnla bryggeriet. Under forbudstiden (1908–1992) ble det laget brus og alkoholsvakt øl, så bryggeriet har vært operativt hele tiden siden starten i 1888. I Klaksvík kan man besøke bryggeriet og handle øl og brus. Spriten er å finne på Rúsdrekkasøla Landsins,

Færøyenes svar på Vinmonopolet.

Annika Wang er utdannet i Tyskland. Hun låser opp huset i vannkanten i Klaksvík, der tønnene med whisky er lagret.

– Det du lukter er Angel's Share, alkoholen som fordampes fra tønnene.

Hun henter ut en smaksprøve fra en av tønnene. Det luktes. Det smakes. Jammen kan de lage whisky på Færøyene. Og ikke bare det. Godt øl er de flinke til å lage også.

– Vi bruker så mye færøysk malt som vi kan. Resten kommer fra Danmark. Vi har bløtt vann, som også er med på å gjøre produktene våre så gode, forteller byggmesteren.

Ølet Ydun ble laget for å friste «kónufolk» (kvinnfolk) til å drikke øl. – Det inneholder nemlig rabarbra, en frukt (som egentlig er en grønnsak) som finnes



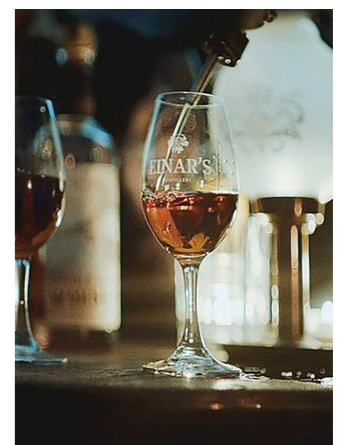
FORMIDLEREN SISSAL: Sissal Kristiansen har laget dokumentaren «The Wool Island», der hun og kollegaer forteller historien om færøysk ull.



SAUER: Det bor flere sauer enn folk på Færøyene.



SHISA BRAND: Stilen til Sissal er færøysk med inspirasjon fra Japan og Grønland.



EINAR'S DISTILLERY: Færøysk whisky? Ja, det lages i Klaksvík.

over hele Færøyene og som brukes til både saltmat og søtmat.

Over veien for bryggeriet ligger et nydelig trehus. Her holder kunstneren Edward Fuglø til. Husets interiør er av de sjeldne.

– Jeg har blitt kontaktet av mange interiørmagasiner i Norden, men jeg ønsker ikke å stille opp. Kanskje kan mitt hjem bli et museum når jeg dør, men inntil da er dette privat eiendom, forteller kunstneren mens han viser oss rundt med klar beskjed om ikke å ta bilder. Det respekterer vi selvsagt.

Edward Fuglø forteller at Dronning Sonja har vært der. Han maler det han selv beskriver som mentale landskap fra Færøyene. Den allsidige kunstneren bruker gjerne fugler i kunsten sin, både utstoppede og malte.

I Christianskirken i Klaksvík henger ti relieffer som Fuglø har laget med motiver fra Jesu liv.

Verket «Flogvit» består av en krans med utstoppede fugler. Den kan ses på skolen «Skúlin á Fløtum» i Tórshavn. Her kan du også se «Lesihestur» (lesehest) – en knallrød hest laget av bokstaver i pleksiglass.

Flere av Fugløes verker kan ses på nasjonalmuseet Listasavn Føroya i Tórshavn. Der finner du blant annet «Whale-War» – en kjempheval laget av små leketøysoldater.

– Jeg har selvironi, og jeg bruker ironi i mange av mine verker. Jeg hater ikke folk av den grunn, ler Fuglø, som også har illustrert mange bøker og frimerker.

Fra Klaksvík kan du ta ferge til Karlsøy, der den berømte statuen Kópakonan (selkvinnen) står. Du kan også finne gravsteinen til romanfiguren James Bond, agent 007 der. Han døde på denne øya i sluttscenen av «No Time to Die».

FÆRØYSK ULL

De fleste av beboerne på Færøyene er hårete og drøvtyggende, for det er hele 70 000 sauer på øyene, mens antall mennesker kun er cirka 53 000.

Det handler mye om sau. Du får sau på tallerkenen, og de mange strikkebutikkene i Tórshavn selger produkter laget av ull. Det finnes i alt fem naturlige farger på den færøyske ulla – samt en blanding av disse. De tradisjonelle mønstrene kommer fra gensere som er brukt av fiskere og gjetere.

Sissal Kristiansen har laget dokumentaren «The Wool Islands», der hun og kollegaer forteller historien om færøysk ull. Hun deler butikken Ullvøruhúsið med sin kollega Johanna av Steinum. Her har de holdt til i fem år.

Sissal lager strikkeplagg under merkevaren Shisa Brand. Hennes stil er færøysk



HOTEL FØROYAR: Det vakre landskaphotellet ligger høyt over Tórshavn. Hotelles spa kan anbefales for ømme muskler etter gåturer i naturen.



HEMABLÍDNI – HJEMMEBESØK: Møt mennesker fra hele verden som vil spise middag i private hjem.



H.N. JACOBSENS BÓKAHANDIL: Hos byens eldste bokhandler finner du både gaver og spennende lestoff.



KATRINA CHRISTIANSEN: Farøysk tapas i hyggelige omgivelser er å finne på menyen i denne koselige restauranten.



LEIRLIST: Keramiker Guðrið Poulsen lager keramikk til flere av de kjente restaurantene på Færøene.



ROKS: Spennende gourmet i avslappede omgivelser med lokale råvarer og smaker fra hele verden får du på Roks.

øysk med inspirasjon fra Japan og Grønland. Dette er mote som varer, ikke trender. Et av hennes kjennetegn er at hun ofte har splitt i siden på plaggene.

Vinteren i år var hard, og man mistet mange sauer. På Færøene kaller de dette fenomenet «fellisár». Det gjør at det er mindre ull å jobbe med for designerne. Sissal bruker kun færøysk ull i sine design. Hun elsker blått, men for det meste lager hun strikk i naturlige farger. Lys brun ull er den mest uvanlige, og det er Sissals favoritt.

– Ullypen vi har her på øyene, er holdbar, bærekraftig og økologisk. Den beskytter mot dårlig vær og brukes ofte som yttertøy. Ullen er selvrensende og vannavvisende, noe som gjør den perfekt å bruke i færøysk vær og vind.

– Klart ullen blir våt, men dens egen-

skaper gjør at den tørker fort, forklarer designeren.

Det tar cirka 40 timer å strikke en genser. Sissal Kristiansen kan ikke leve av produksjon av strikkeplagg alene, og derfor lager hun også dekorasjoner, putevar og tilbehør som selges flere steder på Færøene, og selvsagt i butikken i Tórshavn sentrum.

Det finnes 125 tradisjonelle mønstre som er samlet inn fra bygder og byer på Færøene.

Mange strikker nå tradisjonelle mønstre blandet med nye mønstre. Noen lager kreative og mindre tradisjonelle design også, som Guðrun & Guðrun. De blander gjerne ull med lin, silke og fiskeskinn til håndlagde kreasjoner som hører hjemme på catwalken i større byer ute i moteverdenen.

STORE, LILLE TØRSHAVN

Man skulle av og til tro at Tórshavn var det stedet i Nord-Europa med mest regn, men et enkelt googlesøk viser at det fremdeles er Bergen som står for denne rekorden. Men sørg for å ha godt med vannrett tøy med deg når du reiser til øyriket.

Det skal sies at været kan snu fort. Rett som det er kan solen smile bak skyene, mens tåken bare er en liten kjøretur unna.

Nesten halvparten av befolkningen på Færøene bor i hovedstaden Tórshavn.

Reyn og Undir Ryggi heter de gamle bydelene i byen. Her kan du se tjæremalte hus med hvite vinduskarmen og torv på taket. I disse områdene er det satt opp skilt om at man må respektere folks privatliv og ikke fotografere inn

vinduer eller i folks private hjem. Mange turister tror nemlig bygningene er museum, og vandrer rett inn i stuen.

I dette koselige området finner du mange av byens aller beste serveringssteder. Roks er verdt å merke seg. Det samme er spisestedet Katrina Christiansen.

Stikk innom den vakre trekatedralen fra 1609, som ligger midt i byen.

Gå langs Bryggjubakki i havnen. De fargerike bygningene er vakre og lyser opp i landskapet. Når solen titter frem, er det hyggelig å sitte i havnen med en kaffe eller et glass med noe godt i. Det er også her The Tarv Grillhouse ligger. Restauranten er kjent for utsøkte kjøtt- og sjømatretter.

Tórshavn er en liten by i norsk målestokk, men den er rimelig konsentrert,

med gode serveringssteder og butikker.

Landskaphotellet Føroyar ligger skjult i naturen i åsen over byen. En liten sti gjør det mulig å gå herfra og ned til byen på 20 minutter. Men legg hælene igjen på rommet. Fra nå av er det godt fottøy som gjelder.

Det er vel og bra at hotellet har laget en snarvei gjennom et lite skogholt med røsslyng og nåletrær. Når du skal hjem for kvelden etter et kraftig færøysk måltid, kan bakken være tung å håndtere. En taxi kan anbefales på det varmeste, så slipper du å måtte ta en rast i lyngen.

Det finnes mer sentrale hoteller i sentrum, men Hotel Føroyars styrke er nærheten til naturen samt spatilbudet. Varme steiner og nordisk design definerer det lekke spaet, der denne journalisten fikk et av sitt livs beste massasjer.

HEIMABLÍDNI – GJESTFRIHET PÅ SITT ALLER BESTE

En av de mest unike opplevelsene du kan kjøpe for penger, er å delta på heimablídni.

Kaffebesøket vårt hos Jóhan ved Múlafossur var unikt. Men når guiden er fetteren til verten er det ikke så rart at man blir invitert på en kopp kaffe. Vil du ha samme opplevelse finnes det organiserte besøk med måltider hos verter, som kalles heimablídni.

Olí og Anna Rubeksen er blant flere som holder heimablídni – middagsservert i sitt private hjem. Her møter du mennesker fra hele verden.

Vertskapet har åpnet dørene til sitt hjem i 10 år. Denne uken har de middag hver dag hele uken. Søndag kommer



TÓRSHAVN: Det er nok av koselige steder å sette seg ned for en kaffe eller et glass med noe godt i langs kaia i Tórshavn.

Runa fra Norge med 9 venninner, som skal på husmorferie, forteller Olí.

Det er blitt en livsstil for paret å holde disse middagene. Kommer det så mange gjester som i kveld, henter de inn hjelp fra datteren og svigerdatteren.

Det er dekket til 21 gjester.

Første rett står klar på bordet. Det er smørbrød med rekesalat. I glasset er det rabarbrasaft, og det er mulig å få en skvett gin i for den som vil.

Det du kan forvente når du melder deg på heimablídni, er flere retter laget av lokale råvarer som fisk og lam. Du vil også bli tilbudt øl eller annet lokalt drikke.

Kveldens meny fortsetter med grillete lammehjarter, helstekt lammelår og rabarbra-dessert. Rundt de to dekkede bordene sitter folk fra blant annet USA,

Singapore, Tsjekia og nabonasjonen Shetland. Praten går. Vertskapet vasker opp. Ute har det blitt mørkt. Et minne for livet.

Tórshavn:

HER BOR DU:

Hotel Føroyar. Sørg for å bestille en behandling på Ress Spa.

Havgrím Seaside Hotel. Her får du havutsikt og afternoon tea.

HER SPISER DU:

Restaurantutvalget i Tórshavn er imponerende i forhold til størrelsen på byen.

Røks er den mer budsjettvennlige søsterrestauranten til verdenskjente Koks

som har to michelinstjerner. Koks er for tiden lokalisert på Grønland mens de venter på nytt lokale på Færøylene. Røks har to menyer som viser bredden av færøyske råvarer kombinert med mer eksotiske urter og krydder. Chips av sprøtt torskeskinn serveres med en deig urtedipp, mens kråkebollen serveres med blomkålsskum og sitrongress. Torsk tiradito er en rett med lokal fisk i en deilig peruviansk saus.

Ræst er en restaurant som spesialiserer seg på fermentering, en gammel tradisjon i øyriket.

The Tarv Grillhouse frister med grillet kjøtt og sjømat, mens Katrina Christiansen serverer færøysk tapas i et av de gamle trehusene i den gamle bydelen av Tórshavn. Sørg for å smake det deilig spekete oksekjøttet som smelter på tungen.



ELDST: Reyn og Undir Ryggi er de eldste bydelene i Tórshavn. Dette er et boligstrøk. Her ligger også noen av byens aller beste spisesteder.



PAKKHUS: Müllers Pakkhús er et gammelt pakkhús som nå brukes som utstillingslokale.



MIKS: Street art Tórshavn er en nydelig miks av gammelt og nytt.



KJENT STATUE: Statuen The Merry Corne står midt i handlegaten i Tórshavn, og den viser barn som danser i ring.

Når det er suppevær kan Suppugarðurin være løsningen. Det er overraskende hvordan japansk ramen kan fungere i regn og blåsevær i den færøyske hovedstaden.

Bitin serverer nordiske smørbrød til lunsj og middag.

Generelt er det fisk, skalldyr og lam som er verdt å prøve når du er på Færøylene. Torsketunger og -kjever er spesialiteter.

For godt øl stikker du innom Mikkeller Tórshavn

Brell Café har nydelig kaffe laget av bønner som de brenner selv.

SHOPPING:

Valutaen er færøyske kroner, som er like mye verdt som danske kroner.

Byens eldste bokhandler, H.N.

Jacobsens Bókahandil (anno 1865) ligger på Vaglið-torget. De har også kafé.

Skulle du trenge turutstyr og riktig tøy, er Jógvan Weihe stedet.

Gómagott lager lekker sjokolade.

Leirlist. Keramiker Guðrið Poulsen har laget keramikk til mange kjente restauranter, som blant annet Koks. Verkstedet hennes ligger i Tórshavn.

Öström er stedet for færøysk design. Her finner du også merket Einstakt.

TUTL records er butikken for lokal og internasjonal musikk.

Guðrun & Guðrun selger kreativ strikk som er kjent i hele verden.

Ullvøruhúsið huser to designere. Sissal Kristiansen lager strikk, tilbehør som vesker og smykker samt utstansede interiørartikler, som store makreller som kan henges på veggen. Johanna av Steinum

bruker farger i sin strikkedesign for store og små.

SMS er et lite shoppingsenter med god matbutikk

DETTE OPPLIVER DU:

Listasavn føroya er nasjonalmuseet i byen. Inngangsgift er 90 DKK per person.

Stikk innom Steinprent for fin kunst som kan kjøpes.

Tórshavn katedral er en vakker trebygning oppført i 1609.

Bestill fisketur med en lokal fisker eller en båttur og se øyene fra sjøen. For mer info, se Gudetofaroeislands.fo. ■