

## RES & NJUT

Färöarnas traditionella bebyggelse är både vacker och funktionell. De populära gräsbevuxna taken isolerar väl, klarar regn och håller fukten ute.

# Sagolika FÄRÖARNA

*De arton öarna i Nordatlanten bjuder på fantastiska upplevelser i ett förtrollande landskap där lunnefågeln är en attraktion i sig. Efter utflykter i naturen lockar mysiga kaféer, pittoreska fiskelägen och smakupplevelser på såväl finkrogar som på Färöarnas unika hemma-restauranger.*

AV MALIN HEFVELIN FOTO LINDA ROMPPALA



Den lilla ön Mykines är ett paradys, inte minst för fågelskådare.



Guiden Tummas vet att klä sig rätt. Vädret växlar snabbt och det kan blåsa upp när man minst anar det.

Det färöiska köket hämtar många råvaror från havet, som exempelvis pilgrims-musslor och räkor.

De bedårande lunnefåglaorna häckar sommartid här i enorma flockar, bland annat på ön Mykines.

## SAGOLIKA FÄRÖARNA

**O**TÄMJT, UTFORSKAT, OFÖRSTÖRT och otroligt. Det är de fyra ord som turister oftast förknippar Färöarna med enligt landets turistbyrå. Med målet att stryka "utforskad" från den listan styr vi kosan mot de avlägsna öarna mitt i Atlanten.

Det dunderar till varje gång vi åker över en färäst – de galler i vägen som håller fåren ute från samhällena. Bortsett från byarna är dock hela Färöarna en enda stor fårhage. Det finns inga stängsel längs vägarna, här är det bilisternas uppgift att hålla undan för djuren.

Väl incheckad på mysiga hotell Brandan i huvudstaden Tórshavn läser jag i en glassig broschyr att vinterförhållandena på Färöarna liknas vid "att kämpa sig genom Mordor", och förstår att livet här inte alltid varit en picknick. Nästa morgon visar sig broschyrens utsaga vara sann, dimman ligger tjock som nyvispad grädde över Tórshavn.

Så snart vi lämnat huvudstaden är det som att resa bakåt i tiden. Det finns få butiker och restauranger i byarna ute på landsbygden, och vi möter nästan inga turister.

I vikarna ser det ut som om någon strött ut medeltida monopolhus på de gröna bergssidorna och sedan skakat om rejält så att alla hus har rullat ner och samlats i klungor i dalen. Även nybyggda hus har ofta grästak, det ger bra värmeisolerings och fungerar bättre än plättak som ljuddämpning mot regn.

Vi har stämt möte med guiden **Tummas Rubeksen** vid foten av ett berg på Eysturoy för en vandring.

– Turism, och särskilt vandringsturism är något rätt nytt på öarna. Det kommer nog att utvecklas de närmaste åren, för vi ser mer och mer folk i fjällen, säger han.

Han menar att det är viktigt att man inte ger sig ut utan guide om man inte vet exakt vad man gör. Vädret kan slå om otroligt snabbt, och plötslig dimma kan göra att man knappt ser handen framför sig. Det är också extra förrädisk att bergen är täckta med gräs.

– Det kan se ut som om man promenerar i en villaträdgård, men plötsligt står man vid ett 100-metersstup över havet.

Vi ryser när vi tittar ut över kanten från den smala stigen vi går på och ser havet slå mot klipporna långt där nedanför den grönskande bergssidan.

Ostronfångare är en sorts vadarfågel som man ser överallt. Den ger intrycket av en stressad präst där den hükspringer fram med korta steg över heden i sin svartvita fjäderskrud.

Tummas Rubeksen pekar på en stor kustlabb och berättar att den ska man akta sig för, om den börjar cirkla ovanför dig ska du sakta gå från platsen, och absolut inte springa för då attackerar den.

Vi återvänder till Tórshavn för en upptäcktsfärd i huvudstaden där ovanligt många hus är av trä med tanke på att det knappt växer något på ön som är högre än rabarber. De är byggda med drivved,



Den storslagna, säregna naturen finns alltid runt hörnet. Men lederna kan vara ottydligt uppmärkta så en guide är bra att ta med.



Det finns drygt 70000 får på Färöarna, som lär ha fått sitt namn från ordet få, bondgårdsdjur.

och ligger helt i linje med färingsarnas förmåga att inte låta något gå till spillo i en tillvaro där resurserna är knappa. I den charmiga hamnen ligger färgglada båtar på rad, här finns mysiga kaféer och på förmiddagarna säljer fiskare sin fångst direkt från fartygen.

Tórshavn har fler stickbutiker än någon annan stad jag varit i. En av dem är **Sissal Kristensens** butik Ullvøruhúsið som är inhyst i ett gammalt vackert ullvarulager mitt i stan.

Hon formger sin egen design och allt är stickat i 100 procent färöisk ull.

– För mig är det viktigt att hålla det lokalt, det är grunden till min kreativitet, säger Sissal, som ofta baserar ofta sina tröjor på färöiska traditionella mönster med inspiration från naturen.

Så är det dags för heimablídni. På färöiska betyder det ungefär hemmabjudning och är en vanlig företeelse. Eftersom det inte alltid finns tillräckligt med gäster året om för en restaurang i varje avlägsen avkrok så har man med en lucka i lagen gjort det möjligt för alla att servera mat till betalande gäster i sitt eget hem. Till kvällen har vi bokat in oss hemma hos **Jon** och **Harriet** på deras gård Hanusarstova. Harriet är femte generationens bonde i en by med ett trettio-tal hus. Innan middagen får vi följa med Harriet ut och hälsa på några av deras 65 får.

Fermentering är en gammal konserveringsmetod för kött, fisk och fågel. Den svala, salta och fuktiga luften här gör att köttet inte torrar, utan fermenterar, det vill säga jäser lite.

Denna unika konserveringsmetod som kallas raest fungerar inte någon annanstans på jorden.

Harriet och Jon bjuder på raestlammlägg, långbakade i ugn i 12 timmar på låg värme. Fotografen och jag tittar på de stora faten och på varandra. Trodde de att det var ett helt fotbollslag som skulle komma?

– På Färöarna har vi som tradition att laga mat till minst dubbelt så många som man väntar. Det kan alltid komma någon extra gäst, och annars så blir det rester till nästa dag, säger Harriet.

Paret håller också på att bygga ett bed and breakfast som kommer att ha utsikt över ägorna.

– Vi har kanske ingen pool, men det blir en infinity-fårhage utanför!

Ända sedan jag först förstod att lunnefåglar faktiskt finns på riktigt och inte är ett sagoväsen har jag längtat efter att få se dem. Nu är det kanske dags! En morgon beger vi oss mot hamnen i Sørvágur och tar färjan till ön Mykines. I ett rött hus med grön dörr och grästak driver **Oda Wilhelmsdóttir Andreassen** det ena av Mykines två gästhus. Utanför dörren står ett gäng höns förväntansfullt på rad och väntar på något gott.

– Det där är min pojkvän, eller han tror i alla fall att jag är en av hans hänor, säger Oda, och pekar på den svarta tuppen som blångrer svartsjukt på oss när vi bjuds att kliva på i stugan för lite kaffe.

Efter fiket beger vi oss österut, uppför de sluttande hagarna. →

## RES & NJUT



Under bryggan har stjärnkrogen Koks sina burar med skaldjur som alltid kan serveras pinfärska på restaurangen.



En unik upplevelse är att gå på hemmabjudning på någon av ögruppens många hemma-restauranger.

Lufttorkad fisk är en stapelvara i det färöiska köket. Fisken fermenteras av den fuktiga, salta luften.

På Mykines finns två små B&B för den som vill övernatta på ön.

### SAGOLIKA FÄRÖARNA

Vi vandrar över en hed uppe på klippan när en stor fågel börjar flyga i allt snävare cirklar över oss, och försöker minnas vad Tumas Rubeksen sa om kustlabben. Men det är inte lätt att gå sakta när en stor fågel gör kamikazedykningar mot din huvudsvål, så mot alla rekommendationer springer vi hukande mot närmaste stig och hoppas att fågeln respekterar allmän väg. Det gör den som tur är, så oskadda men lite skakiga fortsätter vi längs bergskammen och tar oss sista biten upp till öns högsta höjd.

Och där ser jag äntligen lunnefågeln. Dessa två decimeter höga alkfåglar i svart och vitt med sin nobla och samtidigt bedårande uppsyn står plötsligt överallt uppe på klippan, bara några meter från oss. Vi slår oss ner i det sträva gröna gräset och bara njuter av att få studera dessa orädda små varelser på så nära håll. På vägen hem ser vi lunnefåglar överallt i vattnet, de studsar på ytan med sina propellerliknande vingar och de gula fötterna vikta bakåt under den runda, vita rumpan.

Förutom att vara en geologisk äventyrspark är Färöarna också ett nyfunnet paradiset för foodiesar. Intresset för färöiska råvaror har varit stort inom gastronomi i flera år, restaurang Noma i Köpenhamn har till exempel skördat stora framgångar med hästmusslor, havskräftor och sjöborrar härifrån. På senare år har Färöarna själva gett sig in i leken.

Vid vägen står ett traditionellt hjallur, ett hus för fermentering, där vi serveras fördrink och tilltugg. När restaurang Koks öppnade

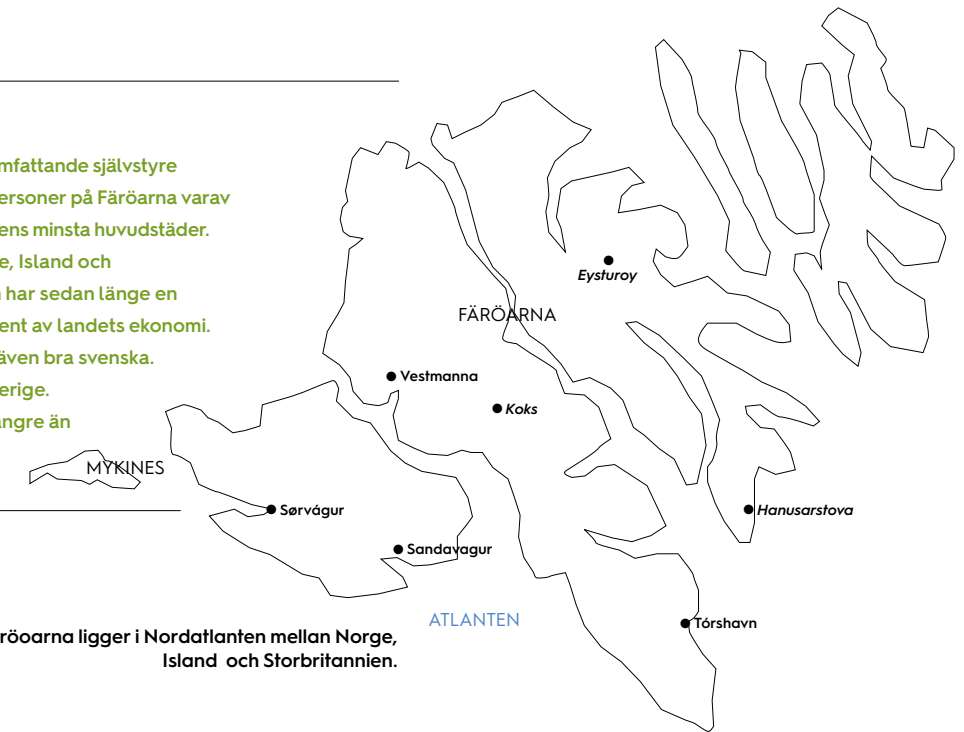
var det något helt nytt, berättar en av de övriga gästerna. Dels var färöborna inte vana att gå ut att äta. Många tyckte kanske inte heller att det var värt att betala så mycket pengar för lokal mat. Omvärlden reagerade snabbare, plötsligt var flygplanen till Färöarna fulla med foodiesar som ville besöka Koks, den tvåstjärniga restaurangen vid världens slut.

En jeep tar oss längre in i dalen längs en fårstig till den lilla stugan där själva restaurangen är belägen. Vi börjar vår 21-rättersmeny med ett te på lingon och enbärsolja toppat med varmt svinfett som ger drycken en mustig ton. Vid tallriken ligger en morakniv och en tesked som ska användas för att lossa en rå, levande pilgrimsmussla från sitt skal. Därefter följer en parad av magnifika rätter, var och en ett konstverk av form, smak och ursprung. Eller vad sägs om sjöborre i ett keramikägg med misomarinerad rå äggula från restaurangens egna höns, en kombucha som tillverkas i samarbete med Färöarnas enda fängelse, eller Islands mussla i sitt eget skal där årsringarna visar dess ålder.

Samtidigt är Koks så långt från en snobbig fine dining-restaurang som man kan komma. Det är varmt och hemtrevligt med furuinredning och mycket skrott. Efter desserterna åker vi mätta och belåtna mot hotellet och filosoferar över att även om Färöarna inte har någon egentlig tradition av restauranger så har man ett unikt kök och en grundläggande gästfrihet. Med det kommer man mycket långt, både på hemmarestauranger och tvåstjärniga Michelin-krokar. ●

### ÖRIKE MED ANOR

Färöarna tillhör formellt kungariket Danmark men har ett omfattande självstyre med eget parlament, flagga och språk. Det bor ca 50000 personer på Färöarna varav omkring 20000 i huvudstaden Tórshavn, som är en av världens minsta huvudstäder. De 18 öarna som utgör riket ligger i Atlanten mellan Norge, Island och Storbritannien. Färöarna har bebotts sedan 500-talet, och har sedan länge en blomstrande fiskeindustri som i dag står för drygt 90 procent av landets ekonomi. Språket är färöiska och danska, men väldigt många talar även bra svenska. Valutan är danska kronor, prisnivån är något högre än i Sverige. Tórshavn är en perfekt bas att utgå ifrån, man har aldrig längre än sju mil åt något håll i hela riket, inberäknat färjeturer.



Färöarna ligger i Nordatlanten mellan Norge, Island och Storbritannien.

### RESA HIT

SAS flyger från Stockholm Arlanda till Tórshavn via Köpenhamn, från ca 4000 kronor tur och retur. [sas.se](http://sas.se)

Det färöiska flygbolaget Atlantic Airways har flera avgångar dagligen direkt från Köpenhamn, från ca 2300 kronor tur och retur. [atlanticairways.com](http://atlanticairways.com)

Det går även att åka båt med avgång från Hirtshals, på Jylland, till Tórshavn. Resan tar 30 timmar. [smyrilline.se](http://smyrilline.se)

### MYSIGT BOENDE

**Hotel Brandan.** Ett nybyggt och välkomnande hemtrevligt hotell med prisbelönt restaurang på gångavstånd från Tórshavns centrum. [hotelbrandan.com](http://hotelbrandan.com)

**B&B Å Lonini.** På ön Mykines i ett charmigt hus från 1895, inrett i 1950-talsstil, driver **Oda Wilhelmsdóttir Andreassen** ett bed & breakfast. Hon bjuder på lokal, traditionell mat och tar med sina gäster på en guidad tur över ön. [booking.golocal.fo](http://booking.golocal.fo)

### ÄTA GOTT

**Raest.** På Raest i centrala Tórshavn hyllas den färöiska traditionen att fermentera kött och fisk. Prova torskkinder och olika typer av fermenterat lamm presenterat på ett smakfullt sätt. Meny för 1400 danska kronor. [raest.fo/raest](http://raest.fo/raest)

**Fiskastykkid.** Ett kafé och fiskrestaurang i en gammal lagerlokal i den lilla byn Sandavagur, med god, hemlagad mat. Här finns även en liten utställning om fisket förr och nu. Många lokala gäster besöker restaurangen både till lunch och middag. [fiskastykkid.fo](http://fiskastykkid.fo)

**Koks.** En unik tvåstjärnig restaurang med ett oemotståndligt läge mitt i naturen. Köksmästare

**Poul Andrias Ziska** är född och uppvuxen i Tórshavn och utbildad bland annat på Noma. På grund av renovering och utbyggnad av lokalerna har Koks tillfälligt flyttat verksamheten till Grönland men planerar att öppna på Färöarna igen under 2024. [koks.fo](http://koks.fo)

### SE & GÖRA

**Hemmabjudning.** Ta tillfället i akt och ät hemma hos någon du aldrig träffat tidigare. En heimbildni kan bli början på en fin vänskap. Hos **Harriet** och **Jon** i deras hem Hanusarstova får man äta middag och träffa alla djuren. Vid sitt hem i Tjørnuvik bjuder **Hans Esbern Heinesen** på väfflor och sjunger Färöiska kväden. [visitfaroeislands.com/see-do/dining/](http://visitfaroeislands.com/see-do/dining/)

**heimablidni, hanusarstova.com, infoskermar.dk/en/info/waffels-and-coffee-in-tjørnuvik**

**Spännande båttur.** Från byn Vestmanna går båtturer ut till fågelklippor och in i smala klyftor mellan de branta bergväggarna. Förbered dig på sjögång vid blåst. Turen tar cirka två timmar. [puffin.fo](http://puffin.fo)

**Fågelskådning.** Det finns många platser varifrån man kan skåda fåglar på Färöarna. Här flyger tusen och åter tusen över huvudet och de svarta havsklipporna är färgade vita av det stora antalet fåglar som häckar där. [guidetofaroeislands.fo](http://guidetofaroeislands.fo)

### HANTVERK & DESIGN

I huvudstaden Tórshavn finns många fina butiker med traditionell hantverk och lokal design. Här är några favoriter:

**Öström.** Ett kooperativ av konstnärer där man säljer hantverk, designprodukter och en del kläder. [nordicdesign.ca/ostrom-home-faroese-design/](http://nordicdesign.ca/ostrom-home-faroese-design/)

**Steinprent.** Galleri och stentryckeri. Verkstad finns

på övervåningen, och det går ofta bra att komma upp och titta på den unika verksamheten. Fokuserar på nordiska konstnärer. [steinprent.com](http://steinprent.com)

**Ullvaruhuset.** Varumärkena Steinum och Shisa Brand säljer unika stickade tröjor och accessoarer i lifen upplaga i Tórshavns charmigaste designbutik, inhyst i en gammal lagerlokal. [ullvoruhusid.com](http://ullvoruhusid.com)

**Gudrun & Gudrun.** Det var Gudrun & Gudrun som skapade tröjan som skådespelerskan **Sofie Grobol** bar dag och natt i den danska succéserien *Brottet*. Förutom "Sarah Lund"-tröjan kan man botanisera bland handstickade tröjor och koftor i alla regnbågens färger, liksom klassiska ullstrumpor. [gudrungudrun.com](http://gudrungudrun.com)

### LÄS MER PÅ

[visitfaroeislands.com](http://visitfaroeislands.com)



På den tvåstjärniga restaurangen Koks kommer en stor del av personalen från Färöarna.