

Í býin - hvønn hósdag

Dánjal Petur Mariusarson, Nólsoyarstova:

Leggja dent á tað forkunnuga

- Vit bjóða fólki at njóta ein góðan bita, kjøt ella fisk, saman við góðum víni í sera hugnaligum og søguligum umhvørvi mitt í gomlu Havnini, sigur Dánjal Petur Mariusarson, kokkur í Nólsoyarstovu:

Nólsoyarstova er hin nýggja matstovan í Havn. Hon heldur til í gomlu kendu húsum hjá Knút Lambaa í Gongini í Havn.

Tey í Nólsoyarstovu fóru undir virksemið í juni í fjør, og Dánjal Petur Mariusarson, kokkur, letur væl at.

- Vit borðreiða javnan fyri fullum húsum, sigur hann. - Vit hava pláss til eini 30 fólk í senn. Eisini ber til hjá einum bólki at vera fyri seg sjálvan. - Til ber at reiða serstakt upp í Romarsalinum, har upp til 18 fólk kunnu sita.

Kunnu altíð borðreiða við góðum fiskamat

Tá tosað verður um Nólsoyarstovu, verður ofta hugsað um serligar fiskarættir. Vit spurdu Dánjal, um Nólsoyarstova serliga er ein fiskamatstova.

- Nei, tað kunnu vit ikki siga. - Men vit ætlaðu altíð at gera serliga nógvar burtur úr fiskarættum - og vit borðreiða nógvar við fiski, sigur hann. - Men vit borðreiða

als ikki bara við fiski, leggur hann dent á. - Vit hava kjøtrættir á sama hátt sum allar aðrar matstovur, men vit kunnu altíð veita ein serligan fiskarætt.

Annars heldur Dánjal, at tað serliga eru útlendingar, sum eta fisk. - Ti gera vit eisini serliga nógvar burtur úr hesum um summarið. - Um veturin gera vit so meira burtur úr kjøtrættum, leggur hann aftur at.

Nólsoyarstova hevur ikki bert opið um kvølið. Á middegi - frá klokkan 12.00 - 14.00 ber eisini til at fáa ein biligan og skjótan rätt. Um kvølið er køkurin opin frá 18.00 - 23.00, tó í vikuskiftinum til midnátt. Til ber tó at sita ein tíma longri á matstovuni.

Fornt umhvørvi

Sigast má, at Nólsoyarstova heldur til í einum serligum umhvørvi. Húsinu hava eina serliga søgu.

Tey vóru bygd í 1770 til onkran prest, men seinni, longu í 1798 keypir handels-



Sera hugnaligt er inni í Nólsoyarstovu. Hølini eru stórt sæð ikki broytt, síðani Knút Lambaa hevði ítalskt konsulát her, sigur Dánjal Petur Mariusarson, kokkur, ið bæði borðreiðir við vanligum kjøtrættum og serligum fiskarættum.

Vilja tygum við í

Í býin - hvønn hósdag

Ynskja tygum at lýsa í teiginum **Í býin**, so fyllið út henda lepan og sendið hann til Sosialin, box 76, 110 Tórshavn - ella fax 14720.

Tekstur:

Navn: _____

Telefon: _____

forvaltarin Jacob Nolsøe húsinu, sum eisini vóru ítalskt konsulát. Tey vóru serliga stásiliga innrættað við hinum fina Romarsalinum á ovastu hædd. Hetta eru hølini, har matstovan er - og tey eru óbroytt.

Tá Kristian Djurhuus var lögmaður, býði hann í Nólsoyarstovu og nýtti eisini húsinu til representasjón. So ikki kann sigast annað, enn at serligur andi er yvir húsum, sum eisini liggja mitt í gomlu havnini - mitt í umhvørvinum í skaldskapinum hjá Williami og Jørgen Frants.

Nærmastu grannar hjá Nólsoyarstovu, vóru sorin-skrivarin og fútin, sum búðu ávíkavist í Fútaastovu og Nýggjustovu - og tað vóru júst hesir menn, ið ofta stóðu fyri skotum Nólsoyar Páls.

Í skaldskapi Williams og Jørgen Frants

Seinnu árinu átti kendi keypmaðurin Knút Lambaa

húsinu, sum eisini vóru ítalskt konsulát. Tey vóru serliga stásiliga innrættað við hinum fina Romarsalinum á ovastu hædd. Hetta eru hølini, har matstovan er - og tey eru óbroytt.

Tá Kristian Djurhuus var lögmaður, býði hann í Nólsoyarstovu og nýtti eisini húsinu til representasjón. So ikki kann sigast annað, enn at serligur andi er yvir húsum, sum eisini liggja mitt í gomlu havnini - mitt í umhvørvinum í skaldskapinum hjá Williami og Jørgen Frants.

Eisini listaskáli

Eitt annað sermerki við Nólsoyarstovu er, at matstovan samstundis er ein listaskáli.

Veggirnir eru prýddir við málningum eftir okkara frægastu listarmonnum, sum gestirnir kunnu skoða

aftur við einum góðum bita. Dánjal hevur á henda hátt selt nógvar málningar, og listarmenn eru eisini glaðir fyri hetta serliga tiltak.

12 ár í bransjuni

Dánjal er annars útbúgvinn tænarari. Hann stóð í læru hjá hotellinum Nyhavn 71 - á matstovuni Pakhuskælderen. Síðan arbeiddi hann á kendu matstovuni Les Etoilles, sum hevur fingið viðurkenning frá Michelin-eina stjørnu, sum bert fyra matstovur í Danmark hava fingið.

Dánjal hevur seinastu 12 árinu arbeitt í matstovuvinnuni, og hann heldur, at stór framstig eru farin fram seinastu árinu.

Serliga var tað broytingin í rúsdrekkaalógini, sigur hann. - Uttan hesa broyting, so vóru vit ongantið farin undir matstovuvirksemi, sigur hann. - Tað hevði

snøgt sagt ikki borið til.

- Vit siggja týðuliga positivu broytingina í vinnuni, sum er ment professionelt, sigur hann. - Vit siggja eisini, at fólk nú fara út fyri at njóta ein bita saman við góðum víni. - Hetta var ikki fyrr, sigur hann. - Nú leggja fólk seg eftir at fáa gott vín - og at njóta tað.

Men Dánjal leggur kortini afturat, at vínið er ov dyrt. - Vit kunnu ikki selja tað biligari, tí matstovur kunnu sambært rúsdrekkaalógini ikki keypa vínið inn fyri heilsulupris. - Hetta tyngir ómetaliga nógvar hjá okkum, og ger at vit mugu selja vín fyri okursprísir, sigur Dánjal Petur Mariusarson at enda við Tíðindablaðið Sosialin.

eli