

»Gallan« opnað á Sjómans- heiminum

Tórshavnar Sjómansheim hevur nú latið upp matstovuna »Gallan«. Matstovan hevur nógvar ymiskar og fjølbroyttar rættir á matkortinum, sum kokkarnir Rasmus Lassen og Reynhold Madsen gera

FRANTS JENSEN

Sjómansheimið í Havn letur í dag alment upp matstovuna »Gallan«. Matstovan er á sama stað, har »dagsins rættur« vanliga verður seldur á sjómansheiminum. Men nú er bara nógvar meir enn dagsins rættur at fáa. Tað vil siga, at á middegi er enn bara dagsins rættur,

men um kvöldið er eitt stórt úrval av rættum at velja millum á matarkortinum.

Nú matstovan Gallan letur upp, hevur sjómansheimið eisini fingið sær ein nýggjan kokk. Tað er fyrrverandi kokkurin á Hotel Føroyum, Reinhold Madsen.

– Tað er stuttligt eisini at royna seg á einum øðrum

staði, sigur Reinhold nú arbeiðsstaðið hjá honum er flutt frá Oyggjarvegnum oman til Vágsbotn.

– Sjálvur eri er eisini rættliga spentur uppá, hvussu hetta fer at eydnast, og eg havi góðar vónir, sigur Reinhold eftir ein langa arbeiðsdag.

Grill istaðin fyrri at steikjanna

Hvat vera skal á matskránni hava kokkarnir báðir, Reinhold og Rasmus Lassen, og onnur tosa saman um í langa tíð.

– Vit hava gjørt eina matskráð við rættliga fjølbroyttum rættum. Har er nakað fyrri øll.

Hóast Gallan ikki letur alment upp fyrr enn í morgin, hava teir alla hesa vikuna havið opið fyrri at royna alt av. Ikki hava teir lýst nakra staðni, uttan bara við einum uppslagi á hurðini. Men hetta uppslagið hevur roynst væl, tí longu nú hava nógvar gestir verið inni.

– Tað eru bæði føroyingar og útlendingar, sum eru komnir at keypa sær ein bita. Útlendingarnir leggja serliga eftir fiskarættum, meðan føroyingarnir vilja helst hava onkran búff.

– Vit hava eisini fingið okkum eina grill at steikja við. Hetta gevur ein annan smakk í matin. Tað er sum tað knæsar eitt sindur meir. Vanliga verður steikjanna nýtt, men vit vildu royna nakað nýtt.

Um tað fer at smakka betri av hesum vil Reynhold tó ikki siga. Men smakkurin verður nakað øðrvísi, veit hann.

Reynhold sigur, at teir hava brúkt sínar royndir, nú matarskráin er gjørd. Rættirnir eru ymiskir, samstundis sum nógvir av teimum rættum eru við, sum verða nógvar bilagdir. Men eisini onkur nýggjur rættur er á skránni. Millum annað ein sjómansbúffur.

Staðið, har maturin verður gjørdur

– Í samband við at vit nú fara at selja nógvar ymiskar rættir um kvöldið eisini, so vildu vit eisini hava eitt nýtt navn til matstovuna, sigur Jeffri Johannesen, leiðari á Tórshavnar Sjómansheimi.

– Vit hugsaðu leingi um, hvat tað skuldi vera. Av tí at tað er sjómansheim, hugsaðu vit, at tað skuldi hava okkurt samband við sjógv ella skip. Eg, Sámal Petur frá Runavíkar Sjómansheimi og onkur annar søtu har. Uppskot vóru frammi, so sum messan, kahytt og annað. Men vit vóru ikki nøgdir við nakað. So við eitt sigur Sámal Petur: »Gallan«. Vit hildu at hetta ljóðaði væl. Samstundi víta fólk, at tað hevur okkurt við skip at gera, hóast teir kanska ikki júst víta hvat. Men gallan á skipi er staðið, har maturin verður gjørdur.

Nógvar og fjølbroytt úrval

Síðsta heyst royndi sjómansheimið at selja kinesiskan mat um kvöldarnar. Hetta fekk tó ikki so stóra undirtøku millum fólk, og eftir tveimum mánaðum, lat tað aftur. At matstovan Gallan skal fáa somu lagnu, trýr Jeffri ikki uppá.

– Vit hava nú so nógvar ymiskar rættir at bjóða, samstundis sum vit heldur ikki seta prísirnar høgar. Tað rokið og við fer at fáa nógvar fólk at koma at royna rættirnar, vit hava at bjóða. Harumframt hava við pizzacafeina í kjallaranum, sum verður nógvar vitjað – serliga nú um summarið.

Hóast Jeffri hevur fingið nógvar í gongd á Tórshavnar Sjómansheimi hevur hann ikki enn ætlanir um at siga, at nú er gott og seta seg við hendur í favn. Nú matstovan Gallan kemur at virka, ætla Jeffri saman við kokkum eisini at gera eitt matarkort til mitt um dagin, so tað verður meir enn bara dagsins rættur at velja ímillum hjá gestunum. Samstundis er eisini ætlanin at gera holið meir hugnaligt at vera í, millum annað so leiðis at fólk kunnu sita meir fyrri seg sjálv, tá ið tey eta á matstovuni.



Longu nú áðrenn tað er opnað alment, hevur nógvar fólk roynt matstovuna »Gallan« á Tórshavnar Sjómansheimi



Reynhold Madsen, kokkur, ger ein búff á tí nýggju grillini á sjómansheiminum. Grillin fer at geva ein heilt annan smakk, í mun til tá ið maturin verður gjørdur á steikjannu

Bróta fløskur á ólavsøku

FRANTS JENSEN

Eitt av teimum nýggju og heilt óvanligu tiltøkum á Ólavsøku í ár verður at bróta fløskur. Talan er ikki um at bróta fløskur á vagnum. Nei, tað er ein kapping um at bróta fløskur, sum eru komnar frá Rúsunum.

Kapping er skipað sum bouling. Við jarnkúlum

verður kastað, og í staðin fyrri at hava boulingkeylur verða fløskur nýttar. Jarnkúlan skal klára at bróta fløskurnar. Fløskurnar detta síðan niður í ein kassa, sum síðani verður koyrdur niðan til Rúsunum aftaná.

Tað er Manskórið í Meingheithúsinum í Havn, sum skipar fyrri hesum tiltakinum, sum verður tilnýt看t Sjónleikarahúsið.

Fløskurnar frá Rúsunum skuldu knúast kortini, og nú verður tað so istaðin gjørt við at boula.

Per Hansen frá manskórinum sigur, at peningurin skal nýtast til eina uttanlandaferð næsta summer. At teir júst hava valt at knúsa fløskur hevur eisini nakað symbolskt í sær.