

11 BJÓÐAR MAMMUSA MAT

MATSTOVAN 11 Í TÓRSGØTU 11 BJÓÐAR ØÐRVÍSI MAT ENN VANLIGU DÖGURÐA-BUFFET'IRNAR. HAR ER MATSKRÁIN HAKKIBÚFFUR, KARRYBOLLAR, FISKAFLAK, KOTELETTIR, BÚFFUR, STUTT SAGT MATUR, SUM MAMMA PLAGDI AT GERA



MATSTOVA

Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Síðani matstovumentanin tók seg upp fyri nøkrum árum síðani og fram til í dag, hevur trendurin verið, at matskráin skal vera so útlendsk sum tilber. Tað hevur staðið upp á pizza, spaghetti, pasta og annan italienskan mat, ella kinesiskt, turkiskt, spanskt...

Og ikki eitt einasta ilt orð um tað. Føroyingar hava veruliga trongt til at víðka sín kulinariska sjónarring. Men í allari hesari víðkanini er miðdepilin nærur blivin burtur.

Og tað gav Remy á Kamarinum og Allan Hjaltalin eitt gott hugskot. Teir lótu upp eina matstovu við mati, sum mamma borðreiddi við.

Báðir hava drúgvur royndir í matstovuvinnuni.

– Eg havi starvast innan matstovuvinnuna í mong ár, og havi staðið fyri matarseðlinum á fleiri matstovum, bæði uttanlands og í Føroyum, sigur Remy á Kamarinum.

Allan Hjaltalin er útlærdur bakari, men hevur starvast sum kokkur, bæði á landi og sum skipskokkur.

– Vit hava arbeitt saman leingi við at gera mat til veitslur av ymiskum slag, og vit hava leingi gingið og spælt okkum við tankanum um at lata upp okkara egnu matstovu, sigur Remy á Kamarinum.

Teir hava hugt eftir fleiri hølum, men tá teir fingi gomlu Rio Bravo høluni í boði, tóku teir av.

Serlig matskrá

Men skal tú hava eina matstovu, so eru karmarnir ikki nóg mikið, tú skal eisini hava eina matarskrá.

– Tað var soleiðis, at vit spurdu okkum sjálvar, hvat vit høvdu vilja havt, fóru vit inn á eina matstovu, og tað stóð okkum skjótt greitt, at tað skuldi verða ein matskrá við mati, sum vit fingi frá mammu, tá vit vuku upp, sigur Remy á Kamarinum.

Hann hevur síðani sett saman eina matskrá, sum ikki líkist nakrari aðrari í býnum. Til sjálvtøkuborðið á døg-



Hugnalig matstova

MYND: JENS KRISTIAN VANG

urða eru heilt vanligir rættir so sum karrybollar, hakkibúffar, stoktur fiskur, kotelettir, smáir búffar, kjøstrimlar og milliðnbúffur. Eisini eru vanlig smá epli, eplabátar og rís at velja ímillum. Og sjálvandi salat.

– Vit ætla at variera matskránnu eitt sindur soleiðis, at ikki allir rættirnir alla tíðina verða teir somu. Men summir av rættunum koma kortini at ganga aftur. Tað sæst beinanvegin hvat tað er, gestirnir vilja hava, og teir populerastu rættirnir verða fastir, meðan vit koma at skifta millum hinar, sigur Remy á Kamarinum.

Afturvið er so tað vanliga sum hoyrir til ymsu rættirnar, so sum sós, súltaðar agurkir, reyðkál og remulada.

– At drekka afturvið matinum hava vit sjálvandi vín og öl, men til sjálvtøkuborðið á døgurða er tað mest vatn og serliga sodavatn, sum fólk vilja hava afturvið, sigur Remy á Kamarinum.

Nýggj fimm-rættar-skrá

Sjálvtøkuborðið á døgurða er frá klokkan 11.30 til 13.30, men tað er kortini ikki tað einasta, matstovan 11 hevur at bjóða upp á.

– Nei, vit hava eisini opið um kvøldarnar við einari a la carte matskrá. Vit hava roynt at hildi okkum til eina rímliga einfalda matskrá við neytakjøti, reinsdjórakjøti, fiski og onkrum øðrum, sigur Remy á Kamarinum.

Í heila tikið halda teir seg upp at uppskriftini hjá Bo Bech um einfalda

matskrá, einki pulvur, eingir skjótir »smuttvegir«, alt verður bygt upp frá grundini. Men teir báðir hava í eina tíð arbeitt við einari nýggjari, spennandi og serligari fimm rættir matskrá, sum teir ætla at innføra um nakrar vikur.

– Talan er um eina fimm rættir skrá, sum byggir á føroyskar rávørur. Hetta verður ein eksperimenterandi matarskrá, ið skal appellera til smakksansin. Men sigast skal, at hóast matskráin er grundað á føroyskar rávørur, so skal talan eisini verða um góðsku. Vit brúka ikki føroyskt, bara tí tað er føroyskt, sigur Allan Hjaltalin.

Av tí at hendan matarskráin er á fyrireikandi støði vilja teir báðir ikki siga so nógv annað um, hvussu hon fer at siggja út.

Óvæntað vælumtókt

Tá farið verður undir eitthvørt virksemin er tað við einari vón um, at gangast skal væl, og hjá 11 hevur gingið yvir alla væntan.

– Vit høvdu ein tanka um, at fáa 15-20 fólk til sjálvtøkuborðið á døgurða, men vit hava rættiliga verið tiknir á bóli. Talið av gestum á døgurða liggur millum 60 og 100, og vit hava upplivað, at bíðirøð stendur langt niður í trappurnar. Tað er ikki dagur, at fólk ikki mugu bíða eftir borði, so vit mugu siga, at tað hevur gingið væl higartil, sigur Remy á Kamarinum.

Matstovan læt upp miðan mars, men longu nú siga teir báðir, at teir

hava fingið kundar, sum mugu kallast stamgestir.

– Okkara motto hevur alla tíðina verið, at eingin er ov høgur og eingin ov lágur at vitja matstovuna 11, og her koma eisini øll sløg av fólki, sigur Remy á Kamarinum.

Hann heldur, at tað eru tvær orsøkir til, at matstovan er so væl umtókt.

– Tað er serliga heimliga matskráin, sum dregur, og so eisini tað, at vit liggja í lægra enda av prístøðinum, sum ger munin, sigur Remy á Kamarinum.

Men júst tað, at so nógv fólk vitjar matstovuna, hevur gjørt, at teir báðir hava ætlanir um at økja um sitiplássini, uttan tó at minka um komfortin hjá einstaka gestinum.

– Vit leggja dent á, at fólk skulu hava albogarúm, men við stóra gestatalinum í huga, samstundis sum vit halda, at vit saktans kunnu útnýtta hølina betri, fara vit at fáa fleiri sitipláss, sigur Allan Hjaltalin.

Langir arbeidsdagar

Stóra suksessin hevur eisini merkt, at teir báðir hava havt ógvuliga nógv at gera, og harvið eisini ógvuliga líta frítíð.

– Ja, tað hevur verið strævið, men tíbetur hava vit ógvuliga góð starvsfólk, so tað er vorðið til onkran frídag inn ímillum, sigur Remy á Kamarinum.

Men teir kendu bransjuna og vóru innstillaðir upp á langar arbeidsdagar framman undan. Og tað var eisini framman undan, at teir skuldu finna eitt rámandi navn til matstovuna.

– Vit kannaðu nøvn og býir í kendu vínøkjunum í eitt nú Fraklandi, men vit funnu einki har vit kundu siga, at hattar er tað. Tí kom tað so líðandi, at brúka gøtunummarið sum navn á matstovuni, sigur Allan Hjaltalin.

Soleiðis kom matstovan at eita 11.

– Vit hildu, at tað riggaði, júst tí talan var um 11, tvey eitt tøl. Eg haldi ikki tað hevði riggað, um vit lógu á nummar 12 ella 18, men júst 11 virkar, sigur Allan Hjaltalin.

Men hóast matstovan bert hevur góðar trýggjar mánaðir á baki er 11 longu kend sum staðið, har tú fært mammusa mat.