



fáa eyga á føroyska gastro-nomi, heldur hann tað eisini vera av alstórum týðningi, at føroyingar eisini eru til-vitaðir um rávørurnar, og hvussu tær kunnu brúkast.

– Nógvir føroyingar vita litið og einki um teir fan-tastisku rættirnar, sum Leif Sørensen skapar við før-oyskum rávørum. Tí er hetta slagið av matlist ikki bert nýtt fyri útlendingar, men avgjørt eisini fyri ein stóran part av føroyingum, sigur Bent Christensen.

Men ein forteyt fyri at Før-oyar kunnu gerast tað landið, sum ferðafólk leita til fyri at uppliva matmentanina, er, at kundagrundarlagið er til staðar – alt árið.

–Føroyingar skulu seta sær sjálvum spurningin, um teir vilja stuðla hesum slagnum av matmentan, tí ynskja tit ferðafólk hendavegin, mugu føroyingar sjálvir tryggja, at kundagrundarlagið finst. Tað vil siga, ístaðin fyri at eta heima hvørt einasta kvöld alt árið, so kann mann velja at fara út at eta og fáa eina serliga uppliving, sigur Bent Christensen og heldur fram:

– Føroyar eru eitt gastro-nomiskt eldorado, og tað er nakað, sum fólk vilja ferðast langan veg fyri at uppliva. Tað eru bara teir fæstu føroy-ingarnir, sum eru greiðir yvir hetta gastronomiska ævin-týrlandið.

rannva@sosialurin.fo

til Føroya. Við at hugsa nýtt og kreativt samstundis sum mann brúkar føroyskar rávørur, er hesin nýggi føroyski køkurin veruliga nakað, sum útlendingar vil ferðast langt fyri at uppliva, sigur Bent Christensen.

Rávørurnar, sum vit hava í Føroyum, eru hornasteinurin í føroyskari gastronomi, tí hon gevur okkum møgu-leikar, sum ikki eru til staðar aðrastaðni.

– Maturin er so feskur sum yvirhøvur ber til, av tí



Hvør er Leif Sørensen?

»Nordatlantens førende gourmetfigur«. Soleiðis verður føroyski kokkurin, Leif Sørensen lýstur í bókini KOKS. Sum ungur fór hann til Danmarkar, og við útbúgving og arbeiðsroyndum frá eitt nú Kommandenten hjá Francis Cardenau og Brian Funder á Marie Grubbe á Tjele Gods, kom Leif Sørensen aftur til Føroya. Hann var við til at skriva »Norðurlenska Manifestið« fyri norðurlenska gastronomi í 2004. Síðani 2007 hevur Leif Sørensen verið norðurlenskur umboðsmaður fyri Ny Nordisk Mad. Dagliga starvast hann sum kokkur á matstovuni Koks á Hotel Føroyum.

at rávørurnar, sum verða brúktar, eru so spildurnýggjar. Maturin skal ikki frystast ella liggja og bíða í fleiri samdøgur ella vikur, og tað er fantastiskt, sigur Bent Christensen og heldur fram:

– Tað nýtast ikki at ganga fleiri enn eini 15 minuttir, frá tí at til dømis fiskurin er fisk-

aður, til tú hevur ein lekan fiskarætt á borðiskinum framman fyri tær. Júst tað er forkunnugt og heilt serligt fyri útlendingar.

Føroyingar mugu stuðla

Hóast Bent Christensen vísir á týðningin av, at útlendingar

Tummas Barentsen
vanliga nevndur Tummas á Helli

andaðist leygardagin 1. desember á Klaksvíkar Sjúkrahúsi, 81 ára gamal.

Kistan fer úr kapellinum á Klaksvíkar Sjúkrahúsi mikudagin 5.desember klokkan 13.00. Jarðarferðin verður úr Kvívíkar kirkju hósdagin 6. desember klokkan 13.30.

Familjunnar vegna
Eyðgerð Barentsen

Tey, ið vilja minnast Tummas við blómum ella kransi, kunnu eins væl lata Kvívíkar kirkju eina gávu.