

Í MELDRINUM

Eg kann altíð blíva betri

Virðismettir matjournalistar rósa honum og hansara kreativa máta at ganda fram forkunnugar rættir. Kortini er hann sjáldan heilt nøgdur við tað, hann ger. – Eg vil altíð gera alt betur, og júst henda tráanin drívur verkið, sigur nýskapandi gourmetkøkkurin Leif Sørensen

Rannvá G. Fossaberg

Hann er kendur sum køkkurin, ið gongur egnar og nýggjar leiðir, og torir at skapa nýggjar rættir við føroyskum rávørum. Summi hálova hansara kreativu evnum, meðan onnur halda, at tað als ikki er matur, hann ger.

– Tað kemur fyrri, at onkur sigur við meg, at tað, sum eg geri, er nakað fjas, sigur Leif Sørensen, høvuðskøkkur á gourmetmatstovuni Koks á Hotel Føroyum.

Men heimsins bestu kokkar og nakrar av teimum kendastu matjournalistunum eru als ikki í iva um at tað, sum Leif ger, er heilt serstakt og týðningarmikið. Ein av mongu matjournalistunum, ið hevur stóra virðing fyri rættunum, ið Leif skapar, er Bent Christensen. Hann hevur í mong ár verið redaktørur fyri Den Danske Spiseguide, sum hvørt ár fortelur um bestu matstøðini í danska ríkinum.

Nú hevur hann skrivað eina bók á næstan 300 síður um Leif Sørensen og teir rættirnar, sum hann gandar fram úr føroyskum rávørum.

Bókin er ein viðurkenning

At ein bók er skrivað um Leif Sørensen og hansara kokkakynstur er nakað, sum høvuðspersónurin sjálvur fegnast um.

– Hetta er so at siga ein doku-



Fólk eru bangin fyri, at tað er ov dýrt, tey blíva ikki mett, tey halda seg ikki vita, hvussu tey skulu bera seg at á eini fínari matstovu og so framvegis

mentatión upp á tað, eg geri dagliga, og tað eri eg glaður fyri. Eg eri serliga fegin um myndirnar, sum eru í bókini, tí tær siga meir enn alt annað. Myndir lúgva ikki, sigur Leif Sørensen. Hann sær bókaútgávuna sum ein stóran heiður, tí sjálvur hevur hann stóra virðing fyri rithøvundanum og myndamanninum.

– Hetta eru tveir menn, sum hava gjørt bókur um heimsins bestu matstøð, og øll innan mína vinnu vita, hvørjir teir eru. Bent Christensen er ein maður, sum hevur etið á teimum allarbestu matstovunum, so tað, at hann heldur meg og mína matger vera áhugaverda, er stórt. Eg kundi neyvan fingið eina betri viður-

kenning enn hesa, sigur Leif Sørensen.

Tað var tó ikki ætlanin av fyrstan tíð at skriva eina bók um Leif Sørensen og matin á Koks.

– Teir vóru í ferð við at skriva eina bók um fleiri skandinaviskar matstovur, men tað bleiv av ongum, fortelur Leif Sørensen og heldur fram:

– Teir spurdu so okkum, um teir ikki kundu gera eina bók um Koks. Hetta er ein fantastiskur máti at vísa bæði føroyingum, útlendingum, matjournalistum og køkkum, hvussu vit á Koks hava valt at brúka føroysku rávørurnar, sigur Leif Sørensen.

Vil altíð vera betri

Hóast matjournalistur og onnur serkøn innan gourmet geva Leif Sørensen góð skoðsmál, missir hann ikki fótafestið ella tekur sær av løttum.

– Eg eri rættiliga harður við meg sjálván, og í roynd og veru eri eg ongantíð hundrað prosent nøgdur við tað, eg geri. Eg veit, at eg kann gera tað betri, sigur Leif Sørensen, sum hevur fingið útbúgving og arbeiðsroyndir frá nøkrum av teimum bestu í Danmark, so sum Kommandenten hjá Francis Cardenau og Brian Funder á Marie Grubbe á Tjele Gods. Litillátin greiðir hann frá, at hann gjøgnum árinu hevur fingið bjóðað stórv á nøkrum av teimum bestu matstovunum í Norðurlondum, men altíð hevur takkað nei til hesi tilboðini.

– Tã eg fór niður til Danmarkar at læra, visti eg altíð, at eg skuldi aftur til Føroya, tí eg vildi broyta matmentanina í Føroyum og royna at eksperimentera við rá-