

Í MELDRINUM



vørunum. Enn tann dag í dag kundi eg ikki hugsað mær at arbeiðt aðrastaðni, fortelur Leif Sørensen.

Ein av orsökunum til at hann fór undir at fáast við gourmet-rættir er ein uppliving hann hevði í Danmark.

– Eg fór út á eitt fint matstað, har eg fekk eina fantastiska heildaruppliving. Alt gekk upp í eina hægri eind, frá tí eg trein inn um dyrnar, til eg fór út aftur. Frá tí løtu visti eg, at hetta slagid av uppliving var nakað, eg eisini vildi bjóða øðrum fólki – og føroyingum, greiðir Leif Sørensen frá.

Føroyingar tora betur og betur

Eitt er at útlendskir matjournalistar og kokkar hálova forkunnugu rættunum, sum Leif Sørensen ger, men misjavnt er, hvat føroyingar halda um eitt nú ræst kjøt, garnatál, turran fisk, tá tað er latið í nýggjan ham og serverað við annarleiðis samansetingum.

– Tað eru onkrar mýtur um gourmetmat, sum framvegis liva væl í okkara landi. 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 finari matstovu og so framvegis, sigur Leif Sørensen, sum samstundis vísir á, at lítið hald er í hesum pástandunum, ið summir føroyingar hava um fine

dining, sum hann sjálvur kallar tað.

– Í flestu førum er tað soleiðis, at tá tey hava roynt gourmetmat, gerast tey positivt ovfarin og koma síðani aftur. Tey finna útav, at tað er ikki neyðturviliga dýrari at eta gourmet, enn tað er at eta á eini meira vanligari matstovu í býnum. Og so síggja tey eisini máltíðirnar sum eina heildaruppliving, sigur Leif Sørensen. Sambært gourmetkokkinum eru



Útlendingar hava langt síðani sæð dygdirnar í føroysku rávørunum, og vit vita, at fleiri matáhugað ferðafólk, hava hug til at ferðast higar, bert fyri at fáa eina gastronomiska uppliving

føroyingar farnir at tora betur at royna nýggjar og annarleiðis rættir.

– Fyri nøkrum árum síðani var tað óhugsandi at borðreiða ein høvuðsrætt uttan epli og uttan sós. Soleiðis er ikki í dag. Fleiri og fleiri fólki dámar at royna nýggjar rættir, eisini teir føroysku, har samansetingin er ein onnur enn tann, tey eru von við.

Kendari í útheimi

Hóast rákið í Føroyum innan gastronomi er broytt nakað seinastu árin, dylir Leif Sørensen ikki, at tað er tungt at reka eina

gourmetmatstovu. Orsøkirnar eru fleiri.

– Tað er upp á ongan máta lætt at reka eitt matstað í Føroyum, sum borðreiðir tann matin, vit gera á Koks. Ynskiligt hevði verið, um politiska skipanin var ein viðspælari, men sum stóðan er, ger hon tað upp á ongan máta lættari, sigur Leif Sørensen og leggur afturat:

– Í øðrum londum hevur mann til dømis hjálpt hesi vinnuni soleiðis, at MVG á mati er sett niður. Øll hesi londini blóma veruliga, greiðir Leif Sørensen frá.

Hann heldur tað vera spell, at rættir hansara úr føroyskum

rávørum eru kendari úti í heimi enn í Føroyum.

– Ein partur av føroyingum dugir ikki at síggja, at matur kann vera annarleiðis og geva eina serliga uppliving. Tað haldi eg, er ein rættiliga trongdskygd hugsan. Útlendingar hava langt síðani sæð dygdirnar í føroysku rávørunum, og vit vita, at fleiri matáhugað ferðafólk, hava hug til at ferðast higar, bert fyri at fáa eina gastronomiska uppliving.

nógvar ferðir fastari í tí, hevur betri lit og ein meira intensan smakk enn toskur aðrastaðni.

Sjálvur er hann ikki bangin fyri at eksperimentera við dygdarvørunum.

– Innan hesa matgerðina so at siga spæla vit okkum fram til tað endaliga úrslitið, so ja, tú kanst gott siga, at eg og mitt team í køkinum tora at ganga nýggjar leiðir, sigur Leif Sørensen.

At gera ein nýggjan rætt kann taka rættiliga drúgva tíð, um samansetingin skal vera fullkomin.

– Tað er ymiskt, hvussu vit gera. Onkuntið stingi eg út í kortið, og so royna hinir kokkar at skapa rættin. Aðrar tíðir kemur onkur kokkur ella kokkalærlingur við einum hugskoti, sum eg so royni at gera. Tað kann taka nokkso langa tíð at finna fram til perfekta rættin, greiðir Leif Sørensen frá. Í royndunum at skapa nýggjar, forkunnugar rættir úr føroyskum rávørum hevur hann roynt eitt sindur av hvørjum. Sum royndarkanin heldur hann seg ikki hava smakkað nógvar lagnar rættir hóast alt.

– Í dag havi eg allar smakkirnar programmeraðar í høvðinum, og so seti eg saman út frá tí. Higartil hevur tann leiturin riggað væl, so nei, sum gastronomisk royndarkanin havi eg ikki havt tað strævið, sigur Leif Sørensen og flennir.

Góðskan er framúr

Tað, sum eyðkennir rávørurnar í Føroyum, og sum ger matin til nakað heilt serstakt, er góðskan. Sambært Leif Sørensen er tað júst hetta, sum fær føroyska gourmetmat á eitt høgt stóði.

– Útlendingarnir, ið koma her, eru púra ovfarnir av kvalitatinum av serliga fiski og kjøti, tí tað er so frískt. Vit tosa um kvalitet, tú ikki finnur aðrastaðni, fortelur Leif Sørensen. Sum dømi vísir hann á føroyskan tosk, sum er