

INSANETORIUM

Í sumar er pop-up matstova í Sanatoriinum í Hoydølum. Tað er Leif Sørensen sum ger matin á matstovuni, ið hevur fingið navnið Insanetorium. Eg havi longu verið tvær ferðir. Her eru mínar hugleiðingar um upplivingina



TIÓÐHILD PATURSSON

Nothing insane/ casual about it

Insane food casual dining. Soleiðis stóð at matarseðlunum, ið lógu á borðinum. Eg festi meg ikki so nógv við tað, fyrr enn eg var liðug at eta og var ávegis avstað aftur. Eg skilji tað ikki heilt. Tað var einki insane við matinum, og hann var fyri so vítt heldur ikki serliga casual. Hetta fekk meg at hugsa um navnið - INSANETORIUM - hví tað? Tey hava møguliga havt eitt hugskot, sum so ikki ordiliga skínur ígjøgnum. Eg veit ikki. Og 'casual dining'? Hmm... Jú, hølið er casual, og onkur av rættunum er eisini casual, men sjálv serveringin er so ócasual sum hon kann vera. Eitt sindur lógið onkursvegna, hugsu eg, at kalla tað insane og casual, og so ikki at gera tað insane og casual... ella insanelý casual?

Maturin var frálíkur

Tað skal so sigast, at maturin var framúr góður. Mær dámdi allar best fyrsta rættin - hin ráa toskin. Hann var ísakaldur og serveraður við sanddunnuburum. Eg minnst væl fyrstu ferð eg royndi sanddunnuber. Mær dámdi tey slettis ikki. Tey smakkaðu av náta

og omega 3. Eg helt tey vera perfekta dømið uppá 'trend gone wild' - vit mugu eta lokalt!! (men eisini tað sum smakkar so illa... seriøst!?). Men Leif Sørensen megnaði so onkursvegna at brúka sanddunnuberini á ein góðan máta. Rái laksurin var genialur! Onkur nevndi at hann var gamal - altso ikki rái laksurin í sær sjálvum, men hugskotið/rætturin - søgdu seg hava smakkað tað fyrr. Eg haldi ikki at tað ger nakað at servera okkurt fleiri ferðir. Um tað riggar, so riggar tað. Ræstfiskarisottoið var ikki nóg ræst fyrsta kvøldið, men hetta bleiv rættað upp til næsta kvøldið, og tá smakkaði ordiliga væl. Við sanddunnuburum í fyrsta rættinum og ræstafiskinum í næsta, so rakti Leif Sørensen tvey av teimum trimu tingunum mær ikki dámar (hitt síðsta er eggjablomma), men onkursvegna megnaði hann at fáa tað at smakka væl allíkaval. Bravo. Triði rættur var grønur laksur. Tað skilti eg ikki heilt. Laksurin var ikki grønur. Rætturin smakkaði væl. Men á onkran hátt hóskaði hann ikki til hinar rættirnar, og kom ikki uppá sama stóði sum teir. Grøni laksurin hevði hóskað seg ordiliga væl sum luksus timburmannamatur. Høvuðsrætturin var lamb við anakardiunøtum. Lambið var gott. Moyrt og gott. Ikki

nakað fantastiskt gastronomiskt gjøgnumbrot, men gott. Ja, casual kanska.

Omaná og kaffi... kaffið!

Eftir ein góðan døgurða fingi vit omaná. Sjokoláta, rabarbur í portøli, marrengs. Mmmhh... Tað var gott. Ein bita av dessert. Njóta. Ein kaffimun. 'Áh fitt, hetta eru somu kaffikoppar, sum tá ið eg gekk í Hoydølum... HVAT?... Og sama kaffið???' Eg veit ikki, eg eri kanska vorðin totalur kaffi-snob (ikkí at tað nýtist at vera nakað negativt), men kaffið smakkaði forferdiligt. Ja, beinleiðis illa. Fitt sum eg eri segði eg tað við kokkin (seinna kvøldið, eg hugsaði at fyrsta kvøldið mátti vera ein premierufeilur).

Kokkurin segði at tey fóru at keypa okkurt ordiligt kaffi, men at tað tíverri ikki var komið í lag enn. Vónandi er tað komið í lag nú. Ti tað er so, so, so keðiligt at enda eitt so deiligt kvøld við vánaligum kaffi.

Vín og djús

Afturvið matinum ber til at keypa sær vínskrá, djússkrá, ella okkurt heilt annað. Eg royndi vínskrána fyrsta kvøldið (hon riggar! Ansa eftir!) og djússkrána hitt seinna kvøldið. Vínskráin var ok, ikki nakað heilt serstakt, men hon var ok. Einki vín ið veruliga festist við meg - men nú var tað eisini maturin sum var í fokus hetta kvøldið, so tað ger kanska einki. Djússkrána kann eg viðmæla øllum at royna.

Onkursvegna fær djússkáin teg at hugsa meira um smakkir: 'tað næsta vit fáa verður ræstfiskarisotto - hvat fyri djús kann man servera afturvið tí?' Ja, tað er stuttligt at gita og ímynda sær (svarið var fennikel og okkurt annað - tað riggaði væl).

(Bíði)Tíðin

Eg havi bert einaferð fyrr fingið servera mat frá Leif Sørensen. Hetta var tað tíðina hann var á KOKS - tað var ein fantatsiska góð uppliving; tveir av rættunum eru enn festir í mítt minnið. Eg minnst einki um bíðitíð tá, men útsýnið uppi á Hotel Føroyum er eisini so gott, at tað stytir um tíð. Eg havi annars ofta hoyrt tað, at man skal

