

UMMÆLI

Umborð á Norrönu:

Simmer Dim – aftur eitt gastronomiskt nýbrot



Johan Mortensen

Tað grør um okkara siglandi gastronomiska fót. Matstovan umborð á Norrönu, Simmer Dim, hevur fingið nýggjan chef kok, nevniliga 37 ára gamla Janus Einar Sørensen. Janus hevur arbeitt á so frægum støðum sum Hotel Føroyum, Koks, Noma, Studio og Almanak og ein av hansara mentorum og kveikjarum er Torsten Vildgaard, sum stovnaði heimskenda Foodlab hjá Noma.

Tað sæst at Janus hevur fingið nógvan íblástur frá hesum matstovum. Hansara 5 rætta matskrá umborð á Simmer Dim er løtt, elegant, vælsmakandi, øðrvísi og er eisini nógv fyri eyguni við vøkrum borðiskum og blómupynti. Fleiri av rættunum nærkast KOKS støði!

Tað kvöldið vit royndu matskránna var millum annað eitt sera spennandi soð av røstum fiski við dildolju og við »nudlum« av selleri og søtum urtakervili, sera »japanskt«!

Janus ætlar yvirhøvur at nýta føroyskar rávørur, plantur og grønmeti, sum fylgja árstíðini. Yvirtænari er ungi dugnaligi Rani Lamhauge Beder.

Svein í Heiðunum, sum hevur ábyrdina av Simmer Dim, eigur rós uppiborið fyri so radikalt at hava broytt og hækkað støðið á Simmer Dim, so matstovan í dag telist millum tær frægu, vit hava á landi.

Ambitionsstøðið hjá Janusi, Sveini og Rana er sera høgt, so uttan iva fer Simmer Dim at mennast enn meira, til gagns fyri Smyril Line, føroyskari gastronomi og føroyskum mat- og grønmetisframleiðarum.

Simmerdim er ein sera góð uppliving – bæði hjá føroyingar og útlendingar.

Janus ætlar yvirhøvur at nýta føroyskar rávørur, plantur og grønmeti, sum fylgja árstíðini. Yvirtænari er ungi dugnaligi Rani Lamhauge Beder

