



# er tað kokkur

og skeljadjór á matarkortinum. Har halda tey eisini at føroyska rávøran er ómetaliga góð.

Igulker er nakað sum útlandingar eta nógv og fólk ferðast heilt úr Asia til Føroyar at royna igulkerini her.

- Ein kvinna úr Asia segði, tá ið hon hevði etið her, at hetta var so nógv tað besta igulker hon hevði fingið. Hetta var munandi betri enn tað, sum hon hevur fingið aðrastaðni, sigur Teitur Christensen.

Hann leggur eisini dent á, at hjøtið sum teir brúka er fyrsta floks.

Teir fáa føroyskt lambshjót frá Krás og hann er serliga væl nøgdur við dygdina á kjøtinum.

Í Gongini verður eisini hummari brúktur av føroysku firðunum umframt onnur skeljadjór, sum í stóran mun lúka dygdarkvøini, matstovurnar seta.

## Stuttligt at arbeiða í einari vinnu í stórari menning

**TEITUR CHRISTENSEN HEVUR NÓGVAR ROYNDIR SUM KOKKUR, MEN HEVUR BERT ARBEITT Í TVEY ÁR Í FØROYUM**

Árni Gregersen

Til gerandis er hann kokkur í Futastovu, men í hesum døgum er hann eisini á Barbaru, har høvuðskokkurin er farin í barsil

Hálvi suðringurin og hálvi danin hevur arbeitt eini 12-15 ár sum kokkur, men bert tey tvey seinastu árin í Føroyum.

- Tað er ómetaliga stuttligt at arbeiða á einum stað, sum er í menning alla tíðina, sigur hann.

Hann sigur, at tað er spennandi at arbeiða í einum umhvørvi, har sum tað alla tíðina hendir okkurt nýtt og ein kennir seg, sum ein part av menningini.

- Tað er eisini minni hektiskt at arbeiða í Føroyum enn mitt í Keypmannahavn og tað er á onkran hátt eisini meira viðkomandi, sigur hann.

Tað stuttliga er eisini, at føroysku gestirnir, sum koma á matstovuna, møtir hann aftur í gerandisdegnum.

- So viðmerkingarnar koma beinanvegin, tí í Føroyum eru viðurskiftini so smá, at vit í stóran mun kenna hvønn annan, sigur hann.

Teitur Christensen hevur lært og arbeitt á matstovum í Keypmannahavn, men hann hevur eisini havt sína egnu matstovu í Kjøtbýnum í Keypmannahavn.

- Sjálvandi er tað eisini stuttligt at arbeiða í Keypmannahavn har nógv ferð er á, men í Havn er tað eitt sindur øðrvísi.

Hann sigur, at vit ofta siga, at føroyingar, sum fara út at eta, ikki eta fisk. Hetta sæst eisini á matstovunum í Gongini, tí har sæst væl, at fiskurin gongu munandi betur um summarið, tá ið fremmandir gestir vitja enn um veturin, tá ið føroyingar eta har..

- Eg havi eisini lagt til merkis, at tað er torført at fáa fólk at eta hjúling og grískkjöt. Tað skilji eg ikki heilt, sigur Teitur Christensen.

Eins og flestu aðrir kokkar, so heldur Teitur Christensen, at tær føroysku rávøurnar eru serliga góðar. Grønmeti, sum fæst av Sandi, er sera frískt og leskiligt og hevur ein serliga góðan smakk.

Tað sama hevur tað sum kemur úr havinum og tey føroysku lombini, sum matstovurnar fáa frá Krás.

- Tað ger tað stuttligt at arbeiða. Onkur sigur jú, at tað skal ein serliga ringur kokkur til at oyðileggja góða rávøru, sigur kokkurin í Futastovu við einum smíli.

Eins og hinir hevur hann eisini lagt til merkis, at fólk hava valt sær Føroyar sum ferðamál, ofta tí tey vita, at her eru serligar matstovur, sum veita mat av serliga høgari dygd.

- Men er rávøran ikki nóg góð, so ber illa til at gera góðan mat. Tibetur eru vit í einari heilt aðrari støðu, sigur Teitur Christensen.

