

KJAK

Janus Einar, Simmer Dim og Ísland



Johan Mortensen

Tað eru góðar tíðir her á landi og tað verður alt meira vanligt at fara at stytta sær stundir uttanlanda í Barcelona, Paris, Mallorca og skjótt kemur eisini New York á skránnu og uttan iva verða eisini onnur ferðamál hjá Atlantic Airways.

Vit eru heppin at hava Atlantic Airways men sanniliga heppin eisini at hava Norr-

gott lambakjöt á matarskránni og síl roykt á lambasparlum – soleiðis hava teir konserverað i øldir.

Vit vilja eisini viðmæla øllum at síggja Fuglasavnið á Mývatni – høvdu vit bert havt slíkt her, ansurin fyri fugli her á landi er lítil í lýtuni.

Fer tú ikki á Mývatn, men velur heldur at fara út í firðirnar við Egilsstöðum er sera nógv forvitnisligt at síggja og nógv áhugavert søvn.

Summi velja at gista týsnáttina í landi og so koma umborð aftur Mikukvøldið og hefur tú biðið um borð á Simmer Dim skal tú gleða teg. Janus Einar Sørensen er ein av okkara frægu kokkum og hefur hann arbeitt á Koks og tað sæst aftur í frálíku 7 rætta



Rættirnir vóru allir sera vælsmakandi og elegant og raffinerað borðreiddir og ein góð vinskra og føroyskt bjór.

Sær til hjálpar hefur Janus Einar unga kokkin Hans J Abrahamsen og fyri serveringini hetta kvøldið stóð Emely Tinudóttur Tjørná. Hesi skulu øll hava nógv rós fyri eitt perfekt kvøld!

Simmer Dim er flótandi før-

oysk gastronomi sum vil nakað.

Tað eru sera nógvir útlendingar sum royna matin í Simmer Dim og eru hugtiknir av okkara ræsta og smakkuni-versi yvirhøvur. Simmer Dim er fin reklama fyri okkara skjótt vaksandi gastroferðamannavinnu.

Aftaná ein goðan døgurða kundi tú seta teg við einari Slupp Øl og hoyra Leu Kamp-

man og Vinjard tulka Leonard Cohen.

Áðrenn tú so fór í land hós-dagin bar til at njóta smyrjibreyð á Simmer Dim, hetta er klassiskt smyrjibreyð men við føroyskari nýhuxan, sera fint.

Eg vil viðmæla øllum at royna henda møgulleika fyri einari finari “mini” feriu í Íslandi.

ønnu. Tað eru nógv sum nýta høvið at fara ein stuttan túr til Íslands á vetrarsiglings skránnu sum júst nú er liðug, hetta er sera ómakaleyst og so at hava bilin við. Tú hefur sálina við tær tá tú siglir.

Tú fer umborð manadag í Havn, er inni í Seydisfirði týsmorgunin og tað tekur ikki meira enn trýggjar tímar at koyra upp til Mývatn og eitt sindur longri til Akureyrar.

Tað er sera hugtakandi at koyra eftir íslenska hálandinum, stórbært og oyði og at njóta litspælið sum Kjarval var slíkur meistari í at avmynda. Hetta er saga land og meðan tú koyrir á góðum vegi fer tú at hugleiða um ikki gomlu kapparnir Egil Skallagrimson, Njál og Gunnar á Líðarenda hava tvísparað henda vegin!

Hjá teimum sum elska fugl er Mývatn eitt eldurado! Vulkanska Gosbaðið við Mývatn er óført at hvíla seg í aftaná koyriturin og tað eru fleiri góð hotel har, millum annað nýggja Fosshotellid.

Øll hotellini á Mývatni hava

matskránni hjá honum. Janus Einar hefur gjørt Simmer Dim til eina matstovu á altjóða stóði.

Har er nógv sera forvitnisligt td., cullotta sum er turkað umborð, ein flótandi hjallur! culottan smakkaði sera væl og ein finur brellbiti, og so var ræstfiskasúpan, skøturavar, laksur, tartarur, hummari, neytakjöt úr Lorvik og sera finar dessertir. Tað eru yvirhøvur føroyskar rávørur.

