

TÍÐINDI



Í túninum uttan fyri Barbara Fish House síggjast frá vinstru, Johan Mortensen, hugbirtari og íverksetari, Ingvar Joensen, stjóri í Tavuni í Leirvík, John Mikkelsen, matstovuleiðari Heima í Havn og Ólavur Sjørðarberg, sum umframt at vera línumaður eisini er fyrrverandi skúlastjóri í Leirvík og formaður í Grindamannafelagnum



Á niggjunda ári hava Ingvar Joensen og Ólavur Sjørðarberg verið mentorar og lagt kokkunum lag á at skera toskin upp, sum havransóknarskipið Magnus Heinason hevur veitt á regluligu kanningarferðunum á Føroya Banka

og útlendingar spyrja um pláss. Um ein tíma er pláss, og John visir teimum inn til Mikkeler í grannahúsinum. Tá tímin er farin koma ferðamennirnir aftur. Teir hava investerað í at fáa hesa uppliving við í hugaskjáltuna innan teir flúgva heim aftur í morgin.

Eg eri errin av útboðnum og tænaustøðinum, sum ikki bara fremmandafólkið, men eisini vit kunnu kunnu

njóta gott av. Tað er ein góð hjáveiða, sum vit nú sita og njóta. So verða tankarnir brotnir av, tí nú kemur hvítvín Finca Racon frá Tomas Cuisine, sum John sigur mær er ein fatlagra Macabeu drúva frá Costes Del Segre.

Nú kemur fjórða servering, sum er høvuðsrætturin. Tað er fiskasúpan úr kannu við tí feskasta Bankatoski, sum til er, og so purrum, fennikel og rækjum afturvið. Toskin

leggja vit sjálvi niður í súpanina, so máltíðin verður samskiptandi interaktiv kring borðið. Vinið er As Sortes, Rafael Palacios, sum er úr Godello drúvuni úr Valdeorras í Galisia. Vælvalt til høvið eins og hini úrvalsvínini, sum skifta í smakkstyrki, fyllu og turrleika. Framúr.

Vit skifta orð um drúgva saltfiskatúrinn hjá Sjørðarbergi hjá N. J. Mortensen í 1917 og Otariu hjá Thomsen

sama summar, og hvussu alt tá fór upp í brennivín, tí heimurin hevði so nógv at bjóða. Rókur Tummasarson sigur, at "mest sannlíkt var sluppin fyrst í Barcelona, ella í øðrum sponskum býi við eini klippfiskalast, áðrenn leiðin gekk til Santa Pola eftir havsalti, sum býurin hevur framleitt í øldir. Men okkurt gekk ikki eftir ætlan, og nógvar eru søgurnar um, hvussu skilið var



av tvøramonnum í Spania. Hvussu nógv er í hesum søgum er vónleyst at eftirkanna, men neyvan er nakar ivi um, at høvuðsorsøkin til, at ferðin hjá Sjørðarbergi gjørdist so drúgv, var rúsdrekka og at menn komu í skuld. Møguliga hevur skiparin gjørt sum skiparin á skonnartini Otariu hjá Thomsen, sum var í líknandi støðu sama summarið í Barcelona. Hann fall í drukk og tók meira pening út frá danska konsulatinum, enn dekningur var fyri og slapp tí ikki at halda leiðina fram. Og endin var, at Thomsen mátti selja skipið. N. J. Mortensen loysti tó ikki málið á henda hátt. Tað sigst, at danskir myndugleikar vórðu bidnir um hjálp, og tá teir komu til Sjørðarbergi sótu menn á dekkinum við vínfløskum og rullaðu appilsinur sínámillum. Rigningur var ongin, tí hann var seldur til tess at útvega pening til dagsins upphald, eins og teir høvdu selt skipshundin fleiri ferðir, men á onkran løgnan hátt, fann hann altíð oman aftur á skipið.

Sambært siglingarsøguni førði ein skipari av Eiði, sum ikki hevði verið í Føroyum í áratíggjur, Sjørðarbergi heim til Føroyar. Tvørafólk hava sagt frá, at tá manningin á Sjørðarbergi endiliga var heimkomin, vóru menn hildnir fyri gjøldur, og serliga skiparin sigst at hava verið happaður, umframt at hann kom í stóra skuld av ferðini. Menn, sum vóru við Sjørðarbergi tosaðu helst

ikki um ferðina, men í vertskapi kom tó fyri, at teir fóru undir at syngja og tosa á sponskum máli. Eisini ber til at syngja um Sjørðarbergi á føroyskum máli, tí hildið verður, at H. A. Djurhuus fekk íblástur til yrkingina "Brita á fløttu" frá hesi hending.

Nú bróta Annika og Julia av, tí vit eru komin til fimta rættin, sum er karamellisur, sjokoláta ganache og krystaliserað hvít sjokoláta. Í gløsini fáa vit nú tjúkt og myrkt sjerri, Don Pedro Ximenez 1987, Toro Albala, Jerez Andalusia.

So er sætti og endaliga lokandi rætturin á matskránni, sum er kaffi við Petit Four og Le Panto Brandy Gran Reserva, Gonzalo Byass í gløsini.

Grannaverturin í Mikkeler heilsar uppá og heldur, at vit skulu runda drúgvu máltíðina av við eini heimabryggjaðari La Serenita í eyðkenda bjórglasinum á stílki.

Ein hugfarslig máltíð kring eitt mettað fiskaborð er komin at enda, og vit fara í Irish Pub at fáa um endan á pubbkvissini hetta fríggjakvöld hin trettanda. Veit ikki, um tað er júst tí, at dagurin er hin trettandi, men fyrsta eg hoyri sangaran bjóða er ein maltraktering av kendasta sanginum hjá Neil Diamond, fremsta poppskaldinum í verðini. Hóast framførslan ikki er eftir mínum hugi, men meira til týsku bierstube traditiðnina, má eg sanna, at Havnin er ein metropolur, ið hevur alt at bjóða.

Manga takk fyri skiftið - og veiðuna!