



Føroyski smakkurin

VEÐURLAGIÐ ER AVG FYRI FØROYSKA SMA

Hvør er føroyski smakkurin? Hendan spurningin hava vit sett roynda kokkinum og slóðbrótaranum, Leif Sørensen. Hann sigur, at føroyski smakkurin í høvuðsheitum kann býttast upp í tveir bólkar – tað feska og tað siðbundna

PÆTUR HJALMAR EVENSSON

PATURE@SOSIALURIN.FO

Tað serføroyska feska fevnir serliga um grønmeti og alla ta rávøru, sum vit hava í sjónum.

– Hetta er frískleiki, feskleiki, reinleiki, sartheit, sprækni og saftigheit. Tað eru ótrúliga reinir og klárir smakkir, sigur Leif Sørensen og vísir á, hvat tað er, sum ger, at sovorðnir smakkir trívast í Føroyum.

– Eyðkennið fyri Føroyar er tað kalda veðurlagið, nógvur streymur millum firðirnar og konstantur temperaturur, sum ger, at alt í havinum verður av bestu góðsku, tí tað er tað perfekta fyri djórini í havinum.

Soleiðis er eisini við grønmeti, har hitin er tann avmarkandi fakturur.

– Grønmetið í Føroyum veksur sera seint, men tað sýgur alla neringina upp úr jørðini og er fult av djúsi og øðrum góðum, sigur Leif Sørensen.

Góðska í serflokki

Fiskurin er í Føroyum er kendur um allan heimin fyri at vera serliga góður, og Leif minnst væl, tá hann legði merki til høgu góðskuna.

– Tá eg var kokkur uttanlands, var eg ikki greiður um, at vit høvdu so góðan fisk. Men tá eg so hoyrði útlendingar byrja at siga tað og bleiv spurdur av journalistum um fiskin, so byrjaði eg at hugsa meira um, at hetta var nakað heilt serligt. Tá eg so seinni aftur fór

uttanlands at vera gestakokkur, sá eg, hvussu fantastiskar føroysku rávørurnar eru, og at vit eru í serflokki innan fyri hetta, fortelur Leif Sørensen.

– Tað er tað, sum øll verðin dugir at siggja í dag. Tey siggja, at góðskan á eitt nú skeljadjórum og laks er á einum stóði heilt fyri seg, leggur hann aftrat.

Góðskan í tí feska kjøtinum er eisini serliga góð í Føroyum.

– Fransmenn kalla alt tað land, sum gongur fimm kilometrur frá einari strond, fyri “pré salé”, sum merkir “forsaltað” og er tann besta góðskan. Alt land í Føroyum er pré salé. Har, sum tað er hægst, gongur seyður, sum rørir seg nógv, tí tað er bratt. Kemur mann upp um nakrar bestemtar metrar, eru tað nakrar aðrar urtir og annað, sum veksur har, so tað kjøtið frá seyði, sum hevur gingið ovast, kemur at smakka øðrvísi enn tað, sum hevur gingið lágt, sigur Leif Sørensen.

Fleiri fyritleyktir fyri góðu góðskuni

Leif Sørensen vísir á nakrar faktorar, sum hava týðning fyri, at fiskurin fær best møguligu góðsku.

– Tað fyrsta er terroir, sum er umhvørvið, har fiskurin livir. Flestu firðirnir í Føroyum eru opnir, og tað er nógvur streymur har. Sjøgvurin í Føroyum er altíð kaldur, og konstandi temperatururin hevur stóran týðning. Nógvi streymurin í sjónum ger, at fiskurin er noyddur at svimja og harvið brúka musklarnar hjá sær meira, enn fiskurin ger aðrastaðni,



har tað stillari. Tá fiskur brúkar musklarnar, fær mann frískari kjøt, sum smakkar betur, sigur Leif og fortelur víðari um aðrar fyritleyktir fyri góða fiskin.

– Hitt er hvussu mann fer um

vøruna. Um mann fer væl við fiskinum og ikki stressar hann, so fær mann eina betri vøru. Tað snýr seg eisini um tøkuna, altso hvussu mann til dømis tekur laksin. Eitt annað er, hvussu mann kryvir og

ansar eftir, at ongar bakteriar koma í. So er tað eisini, hvussu mann sendir vøruna avstað til kundan.

– Tað, at allir hesir faktorar passa til Føroyar, ger, at vit í Fø-