

GERANDI AKKIN



heingja upp til turking og ræsing.

– Vit hava eitt ótrúligt ríkidømi í hesum. Um mann fer til Ísland ella Hetlands og heingir kjøt upp, so verður tað ikki líka sum í Føroyum, tí har fær mann ikki somu ræsingina, sigur Leif Sørensen.

Hann hugsar, at tað at heingja kjøt upp, byrjaði av tilvild fyri nógvum árum síðani.

– Eg kann ímynda mær, at friðleysir norðmenn komu til Føroya við báti. Teir hava ikki havt salt, so teir royndu at hanga kjøtið upp í staðin. Tað hevur so riggað prestist hjá teimum, tí temperatururin skal vera undir 13 stig, fyri at rotprosessin ikki fer í gongd, men tað ræsar í staðin fyri. Í Norra hava tey "fenalår", sum minnir um skerpikjøt, men tey salta tað áðrenn, tey heingja tað upp, sigur Leif Sørensen.

Í sambandi við siðbundna smakkin hava vit í Føroyum eisini fugl og grind, sum er serføroyskt, leggur kokkurin aftrat.

Framgongd seinastu árin

Men hvar eru vit í verðini í dag í mun til hetta?

– Nøkur ting eru hend seinastu árin í mun til fyrr. Fyrr dugdi mann ikki líka væl við tí, sum var á havsins botni. Jomfrúhumari hevur bara verið í Føroyum í eini 100 ár, og so hava vit m.a. havt jákupsskel, øðu og krækling. Men tað er ringt at siga, hvussu tað hevur verið sum matur, tí tað er so lítið skrivað um tað. So tað er í øllum førum nakað nýtt, at vit brúka hesar rávørur, greiðir Leif Sørensen frá.

– Birgir Enni eigur stóra æru fyri at brúka øðu og hummara meira, enn hvat mann gjørdi fyrr. Hetta hava vit bara brúkt ordiligt í eini 20 ár. Tað hevur givið okkum eitt størri ríkidømi í nútíðini, sigur Leif og leggur aftrat, at kokkarnir eisini eru stórir partur av orsökini til menningina.

– Vit hava fingið aðrar kokkar, sum eru meira internationalir og duga sítt hondverk. Teir duga at gera mat uppá ein internationalan máta, og tað er ivaleyst av tí, at fleiri kokkar læra uttanlands, har teir fáa royndir. Ein onnur orsök er sjónvarpið og internet.

oyum kunnu vera nummar eitt, sigur Leif Sørensen.

Tað siðbunda

Hin føroyski høvuðssmakkurin fevnir um tað siðbundna, har vit

– At víðarimenna føroysku matvøruna kann blíva slóðbrótandi

– Vit eru í einum dunnukassa. Vit eru noydd til at hugsa størri, sigur kokkurin Leif Sørensen, sum saknar ein grunn til føroyska matmentan, har mann kundi eksperimenterað við eitt nú urtum

PÆTUR HJALMAR EVENSSON

PATURE@SOSIALURIN.FO

– Vit hava lítið í Føroyum, men tað, vit hava, er heilt fantastiskt.

Soleiðis sigur Leif Sørensen um ta rávøruna, vit hava í Føroyum. Hann sigur, at tað eru ótrúliga nógvir møguleikar at menna føroysku matvøruna enn meira.

– Vit eru ikki komin til botns í øllum. Har er ymiskt potentiáli, sum vit slett ikki hava verið inni á enn. Eg vænti, at tað hevði kunnað verið slóðbrótandi fyri Føroyar, um vit fóru at víðarimenna føroysku matvøruna. Men tað gera vit bara ikki, sigur Leif Sørensen.

– Føroyar er ikki nakað áhugavert matland, sum nú er, haldi eg. Vit riða á einari bylgju av sjóðkvalitetinum og tí fermenteraða, men tað er ikki nógv annað enn tað. Vit kunnu fara nógv víðari innan fyri góðskuna. Tíverri er alt ov lítið hent á hesum økinum, meinir hann.

– Tey stóru meistaraverkini í køkunum henda øgiliga sjáldan. Koks hevur gaman í nakrar møguleikar, sum hini ikki hava, men hinar matstovurnar náa lítið og einki.

Ein grunnur til matmentan manglar

Leif Sørensen ivast ikki í, hvør orsøkin er til hetta.

– Orsøkin er heilt einfalt, at tað eru ikki pengar til menning av matvørum, og eingin vil seta pengar av. Tí tað krevur pengar og nógv tíð at gera slíka verkætlan, sigur hann og vísir á eitt uppskot til at fáa pengar til vega.

– Vit hava nakrar sterkar fyrirkur í Føroyum, sum eiga nógvir pengar. Eg skilji ikki, at føroyskar fyrirkur ikki leggja pengar í onkran grunn, sum skal hava til endamáls at menna matmentanina í Føroyum. Eg trúgvi, vit høvdu blivið rættiliga rík, um fyrirkurnar dugdu at síggja, at

tað er ein fyrimunur fyri tær. Tí tær kunnu eisini fáa ein ágóða av hesum, sigur hann.

Eitt dømi er royndarstovan NordicLab, sum danska toppmatstovan Noma stovnaði á sinni.

– Nú er tann verkætlanin farin undir Københavns Universitet, har fimm kokkar og fimm granskarar arbeiða við at finna fram til nýggj ting innan fyri mat. Tað hevði verið super, um vit høvdu havt okkurt líknandi í Føroyum, sum sjálvsagt bara var minni, sigur Leif Sørensen.

– Mann kundi ímyndað sær, at 0,01 promilla skuldi verið sett av hjá øllum fyrirkum, sum arbeiða við fiski ella øðrum, soleiðis at pengarnir kundu farið til onkra líknandi verkætlan. Um mann ikki setur pengar av til menning, so hendir eingin menning, men vit gera bara tað sama, sum vit altíð hava gjørt, sigur hann og vísir á møguligu effektina av slíkum grunni.

– Ofta tá mann ger royndarverkætlanir, so kemur bara 5% burturúr. Men tey fimm prosentini kunnu vera slóðbrótandi uppá nógvir mátar fyri eina mentan.

Vit kunnu gera fiskin øðrvísi

Leif Sørensen hevur fleiri tankar um, hvat mann kann umhugsa í mun til at víðarimenna føroyskar matvørur. Hann tekur eitt dømi um fiskavøru:

– Kunnu vit gera tað øðrvísi, enn vit gera tað í dag? Vit hava nógv fiskasløg í Føroyum. Men tað er til dømis eingin, sum ordiliga dugir at matgera makrel og sild. Um vit høvdu havt vitanina her í landinum og arbeiddu við at menna hetta, so kunnu vit finna nýggjar vørur. Men tað hugsar eingin um. Vit pakka tað í kassar, frysta tað og selja tað av landinum. Um vit gera nakað, so gera vit surimi, líka sum øll hini, sigur Leif Sørensen og konstanterar:

– Vit eru í einum dunnukassa. Vit eru noydd til at hugsa størri.

Stórir møguleikar í urtum

Ein annar smakkur, sum er serligur, er smakkurin, mann kann fáa úr urtum í føroysku náttúruni.

– Vit hava nakrar heilt fantastiskar urtir, sum geva ein góðan grønann smakk. Men trupulleikin í Føroyum er, at vit hava so fáar urtir. Mann kundi saktans gjørt ein ídnað burturúr tí, tí tað er stórt potentiáli í urtum. So tað hevði verið upplagt, um onkur fór at dyrka tær og selja tær til matstovur bæði her heima og uttanlands, sigur Leif Sørensen.

Men av tí at marknaðurin er so lítil í Føroyum, er tað ein óviss verkætlan at kasta seg út í.

– Um pengar vóru til føroysku matmentaninina, kundi mann gjørt eina royndarverkætlan við at dyrka urtir í Føroyum í eini tvey ár, har matstovurnar veruliga brúktu tað í sínari matgerð, og mann kundi roynt at útflutt tað, sigur hann.

Sjálvur hevur Leif stóra virðing fyri urtunum og hevur tí altíð verið sera varin við at taka urtir, soleiðis at alt ikki verður uppi.

– Tað eru øgiliga fáar urtir, mann kann brúka í Føroyum, sum nú er. Eg veit til dømis, at tað eru tvær myntur, sum veksa í Føroyum og hava ein ótrúliga intensan smakk. Hin eina er eitt sindur meira sjáldsom enn hin og er ein myrk mynta, sum veksur eitt bestemt stað í Føroyum.

Tari smakkar væl

Eitt annað áhugavert er tari, sum vit hava nógv av í Føroyum.

– ES heitir á fólk um at eta meira tara, tí tað manglar so nógvur matur í heiminum. Tari er sunnur, og onkur tari er sera proteinríkur. Eitt ávíst taraslag í Føroyum hevur fleiri proteinir enn ein høsnarungi og fyra ferðnar meira vitaminir enn eitt súrepli, sigur Leif Sørensen.

Men hvussu so við smakkinum av tara?

– Allur tari smakkar ymiskt, og tað smakkar ikki so væl í byrjanini. Men tað blívur betri og betri, so tað snýr seg bara um at venja seg við smakkin. Eg elski tara, eg kann ganga og turka tara og eta tara sum snacks í heilum, sigur Leif Sørensen.