

ITALSKUR FØRO ÍSUR FÆST Í FØ

Gamla kaaffistovan á Bacalao er nú karmur um framleiðslu av italiskum ísi í Føroyum

ÁRNI GREGERSEN

Bacalao verður av teimum flestu sett í samband við fisk og í Havn verður hugsað um stóra flakavirkið á Vestaru bryggju, tá ið navnið verður nevnt.

Nakað av fiskavirking er framvegis í niðastu hæddini, men fer tú longur inn og nakrar hæddir upp, har kaffistovan fyrr var, so rennir tú teg í framleiðslu, sum onki hevur við fisk at gera.

Íverksetin Kenneth Ellefsen húsast har við sínum lítla framleiðsluvirki. Hann framleiðir ís til føroyska heimamarknaðin.

- Ja, vit hava gjørt hetta í skjótt trý ár. Vit framleiða alt slag av ísi, men tað verður alt homdgjørt úr fyrsta floks rávørum, sigur hann.

Felagið eitur Ís og hevur higar til mest ført seg fram við at gera íslagkøkur og dessert ís. Ofta verður hetta gjørt til fólk, sum umbiðja eina ávísa vøru, men fyrirkoman ger eisini aðrar ísar í portiónum.

- Tað sum vit hava lagt okkum eftir at gera er ein fyrstafloks ís, sum er gjørdur við hond. Eg havi ein lærdóm innan hetta, sum ger at eg dugi at gera ísar av øllum slag. Tú kanst sjálvur velja smákin. Eg skal nokk gera tað til ein lekran ís, har smákinir javnviga, sum tú vilt hava teir at gera, sigur Kenneth Ellefsen.

Ronyndi seg við øðrum

Kenneth Ellefsen flutti til Føroyar fyrri eini sjei árum síðani.

Frammandundan hevði hann arbeitt nógv innan súkling, har hann millum annað var vøddamýkjari og viðgeri annars.

Hann fann sær føroyska konu og tey valdu at flyta til Havnar at búgva.

- Sjálvandi skuldi eg finna mær okkurt at gera. Eg byrjaði við ymiskum, millum annað við at roykja laks við froyiskum urtum. Tað vísti seg, at fleiri matstovur í

Keypmannahavn høvdu áhugað í hesum, men tað vísti seg skjótt, at skuldi eg arbeiða víðari við hesum, so noyddist eg av heilsufrøðilgum ávum at gera stórar iløgur, sigur hann.

Hann kannaði eisini møguleikarnar at arbeiða við sild og góðska sild til matstovur og annað, men eisini tað kravdi størri iløgur enn hann var tilreiðar at gera.

- Men í Føroyum eru nógvir møguleikar. Tað er sum í Wild West, men samstundis eru forðingar av ymiskum slag, sum ikki altíð eru so skilagóðar, sigur Kenneth Ellefsen.

Ísáhugi

Kenneth Ellefsen hevði í mong ár, áðrenn hann kom til Føroyar, ferðast sum viðgeri saman við yrkis súkklarum. Hetta hevði við sær, at hann búði í longri tíðarskeið í Italia, har fleiri av donsku yrkisúkklarunum búðu.

- Flestu vita, at í Italia fæst altíð góður ísur. Tey duga handverki at gera ís og vit tosaðu ofta um, at vit áttu at gjørt ís av tí slagnum í Keypmannahavn, men vit komu ongantíð so langt, sigur hann.

- Vit tosaðu við kommununa í Keypmannahavn um at fáa eitt stað, men meðan vit arbeiddu við ætlanini, byrjaði ein av tedimum stóru ísfyrirkunum at gera tað sama í Keypmannahavn, so vit sleptu ætlanini, sigur hann.

Dreymin við til Føroyar

Men hann slepti ikki dreymunum um ís.

Tá ið hann hevði verið her eina tíð, tók hann verkætlanina fram aftur. Hann helt, at sjálvandi ber eisini til at gera italiskan ís í Føroyum.

Tað vísti seg, at hann slapp inn í kaffistovuna og køkin á gamla Bacalao. Har eru umstøður at framleiða ís.

- Tað hava vit nú gjørt í eina tíð. Vit gera ísin við hond úr bestu



rávørum og vit gera nógv ymisk sløg, sigur Kenneth Ellefsen.

Hann sigur, at hann hevur nomið sær lærdóm, hvussu ísur skal gerast og hvat skal til fyri at hann hevur tann fríska mjólka- og rómasmákin.

Tað er grundarlagið undir sjálvum ísinum og at tað gevur eitt ís-upplivilsi at eta hann.

-Hitt er sjálvandi smákin, sum meira ella minni veldst um hvør tað er sum etur. Vit duga at gera smákin, sum kundin vil hava hann og at ísurin so samstundis hevur tann konsistens og frískleika, sum slíkur ísur gevur.

Framleiðsla

Ísurin verður framleiddur á Vestaru bryggju í Havn. Ætlanin var