

Leif Sørensen, kokkur:

Gourmet matstova í Havn

Vit kenna hann m.a. sum kokk í sjónvarpssendingini Cassiopeia. Men nú letur Leif Sørensen upp egna gourmet matstovu í Havnini, ið ikki fer at hava vanligu búffmat-skránna, men kvalitetsmat á ógvuliga høgum støði

MATSTOVA

Eydna Skaale
eydna@sosialurin.fo

– Eg ætli mær at gera ordiligan mat, við høgari dygd. Og eg fari at royna at gera fínan mat við sál í. Hetta verður ein gourmet matstova við 1. floks mati, staðfestir Leif Sørensen, sum ætlandi letur upp nýggja matstovu uppiá hølunum, har Kvøldlot á sinni helt til. Ætlanin er at lata upp umleið 1. mei.

Á la carte

Hann hevur leingi droymt um at fáa sína egnu matstovu, og nú verður tað so

veruleiki. Leif Sørensen er heimskendur í Føroyum fyri sín góða og vakra mat, sum nú fer at kunna njótast av øllum. Men hann slær fast, at hansara matstova ikki verður ein av teimum vanligu búffmatstovunum, vit kenna.

– Eg ætli mær at royna eina á la carte menu, ið kanska hevur einar 6-7 smáar rættir, sum fólk kunnu velja í. Tey kunnu so velja allar rættirnar, ella velja nakrar burtúr, greiðir Leif frá.

Og á eini fínari matstovu skal víni eisini verða fyrsta floks. Møguleiki verður tí at fáa vín, sum hóskar júst til hvønn einstakan av teimum umleið seks rættunum.

– Tað verður ikki neyðugt at keypa eina heila flösku av víni, sum so skal vara alt borðhaldið, soleiðis, sum tú noyðist á øðrum matstovum. Í staðin verða tænarar um borðið alla tíðina, sum skifta vínið út so hvørt, og koma við rætta víninum til ymsiku rættirnar, sigur Leif.

Eitt annað sum eisini verður øðrvísi við matstovu hjá Leif er, at hann fer at skifta matskrá eina ferð um vikuna, soleiðis at fólk

ongantíð fara at duga matskránna uttanat, og altíð kunnu royna okkurt nýtt.

Umframt á la carte, verður eisini møguleiki at fáa sær ein bita í døgverðatímanum. Leif sigur, at hann mánadag til mikudag, tá tað ikki eru so nógv fólk úti og eta á døgverða, fer at bjóða sjálvtkuborð í minustødd.

– Tá ætli eg at gera tað soleiðis, at fólk fáa eitt lítið borð yvir til borðið, tey sita við, sum so eitt ávíst úrval av mati verður sett á. Onkur sløg av forrættum, okkurt kjøt og onkra dessert. Eftirsum tað er á døgverða, verða tað lættir smárættir, samanborið við um kvøldið, greiðir Leif frá.

Hósdag og fríggjadag, tá tað ofta eru fleiri fólk úti og eta í døgverðatímanum, ætlar hann sær tó at gera eitt stórt sjálvtkuborð.

Nakað dýrari

Tað kostar pengar at fáa eina slíka matstovu at mala runt. Av tí, at Leif ikki ætlar at snýta við kvalitetinum, nýtir hann bert 1. floks rávørur. Og tær kosta. Um-

framt tað, er hann noyddur at hava fleiri starvsfólk, pr. tallerk, sum hann málber seg. Av tí, at tað veruliga skal kelast fyri detaljunum, mugu tað verða fleiri kokkar. Og av tí, at ein gourmet matstova í høvuðsheitum bjóðar smárættir, verður eisini meiri tænararbeiði.

– Av tí at útreiðslurnar eru hægri, liggur eisini minni eftir, hóast fólk kanska gjalda meiri enn tey eru von við. Men kvalitetur kostar, og eg vænti, at tá føroyingar hava fingið eyguni upp fyri, at tað er annar matur enn bert búffar, so fara tey at taka tað til sín, heldur Leif, sum leggur afturat, at fólk eru um at gerast troytt av búffum eftirhondini.

Føroyskar rávørur

Leif Sørensen hevur arbeitt burturav við hesi ætlanini síðani januar mánað, og

hann sigur, at tað nú vantar ógvuliga lítið í, at tað fer í gongd. Sáttmálin varð undirskrivaður í gjár, so nú er dreymurin um at gerast veruleiki.

Spurdur, hvønn altjóða køk maturin hjá Leif kemur undir, svarar hann, at tað nokk er ein blandingur ímillum franska køkin og skandinaviska køkin.

– Skandinaviski køkurin er á veg fram við rúkandi ferð. Vit tora at taka íblástur úr øllum heiminum, og nýta egnar, fyrsta floks rávørur. Í altjóða høpi vil eg meta, at tann skandinaviski køkurin er millum teir fremstu, sjálvt frammanfyri tann franska, sum leingi hevur ligið í oddinum, greiðir Leif frá.

Leif kannar eisini møguleikarnar fyri at fáa føroyskar rávørur í so stóran mun, tað er gjørligt.

– Við t.d. føroyskum eplum og grønmeti, kann eg verða nýskapandi úr Føroy-

um, og tað hevði verið gott, heldur Leif.

Í næstum fer gourmet-kokkurin at søkja eftir fólk. Hølini eru innrættað, við pláss fyri 40 fólku. Leif sigur, at hann hevur loyvi at hava 70 fólk inni í senn, men hann er ikki áhugaður í at hava so nógv gestir, tí tað hevði gingið út yvir detaljurnar í matinum.

Tað einasta, ið ikki heilt er komið undir land enn, er navnið. Fyrirøkkan hjá Leif Sørensen hevur higartil itið »Gourmet«, og um ikki nakað annað betri navn verður funnið, áðrenn upplating, so verður tað eisini navnið á nýggju matstovu, ið fer at húsast uppi á hølunum, har Kvøldlot var fyrr.

Nýtt dansistað í Havn:

Í besta »Kvøldlot-stíli«

Í løtuni verður síðsta hond lögð á eitt nýtt dansistað til tey yvir 25 ár. Ætlanin er at taka tað besta frá »Maxim« og tað besta frá »Kvøldlot« og seta tað saman til eitt spildurnýtt dansistað

NÁTTKLUBBI

Eydna Skaale
eydna@sosialurin.fo

Hølini, har Kvøldlot á sinni helt til, hava staðið tóm í langa tíð, men nú verður skjótt lív í aftur. Hans Andreasen er maðurin aftanfyri nýggja dansistaðið, sum letur upp innan tveir mánaðir.

Dansa hósdag til sunnudag

– Vit fara at hava eina matstovu, sum tó ikki verður á

sama hoga støði sum matstovan hjá Leif uppiá. Vit fara at hava opið um dagin, og selja vanligan, lættan mat, men tað fer at verða rættiliga snøgt og hugnaligt inni, greiðir Hans Andreasen frá. Eisini verður møguleiki at fáa ein kaffimunn ella ein rúsandi lög, um tað ynskist.

Hans Andreasen sigur, at støðið á innrættingini fer at minna um tað, vit minnst frá Maxim, við leðurmöblum og góðari tænastru. Men umframt at hava tikið íblástur frá Maxim, hava teir eisini lagt seg eftir at raka tað, sum Kvøldlot á sinni var kent fyri. Nevniliga livandi tónleikin og hós- og sunnukvøldini.

– Hetta verður eitt dansistað við livandi tónleiki. Vit fara ikki at hava plátuvendara, men livandi dansitónleik hvørt vikuskiftið. Og so fara vit at royna tað, sum eydnaðist so væl í Kvøldlot, nevniliga at savna fólk

hóskvøld og sunnukvøld, umframt vikuskiftisdagarnar, greiðir Hans Andreasen frá.

Serliga bygdafólkini í Havn nýttu hóskvøldini í Kvøldlot. Fríggjadag fóru tey flestu heim at halda vikuskifti, og tí var hóskvøld síðsti møguleiki at hugna sær úti í Havn. Og sunnukvøld var eisini væl vitjað av serliga bygdafólku, sum komu aftur til Havnar, eftir vikuskiftið á bygd.

25+

Hóast tað enn ikki er sett nakað endaligt aldursmark, sigur Hans Andreasen, at málbólkurin verður tey meiri tilkomnu.

– Vit ætla ikki at fáa tey blaðungu at koma oman til okkara. Og eg vænti heldur ikki at tey tíma at koma oman til livandi tónleik og sjalarar. Tey ungu vilja hava



Í nýumvalda bygninginum í Bøgøtu fara hesir báðir at húsast framyvir. T.v. Hans Andreasen, sum fer at hava dansistað niðriundir, og t.h. Leif Sørensen, sum fer at lata eina gourmet matstovu upp á ovaru hæddini

Mynd Jens Kr. Vang

plátuvendara og ein annan stíl, enn tann, tey fara at finna her, slær hann fast.

Og Hans er sannførdur um, at nýggja dansistaðið fer at bera seg. Tí tað er veruliga tørvur á einum tilíku staði í Havnini.

– Gamaní eru tað nógvir náttklubbar eftirhondini, men tað er eingin, ið hevur júst hetta konseptið. Onkur náttklubb hevur nakað tað saman, men allir hinir hava eisini plátuvendara, og tí kann tað hóast alt ikki samanberast. Tað eru rættiliga nóg fólk, sum ganga í býnum, og tað er stórusaknur í einum slíkum stað, við stíli og góðari tænastru, sigur Hans.

Onnur tilboð

Umframt mat, høgt støði og livandi dansitónleik ætlar Hans at bjóða enn fleiri tiltøk.

– Alt er ikki endaliga fastlagt enn, og tí vil eg ikki siga ov nógv longu, men tað er greitt, at vit ætla at hava ein stórs kíggja, har vit serliga fara at vísa fótbólt. Vit hava fingið hendur á sera góðari útgerð, so vit ætla at gera nógv við at vísa fótbólt, greiðir hann frá.

Eisini nevnið hann dart-kappingar sum eitt av tiltøkunum í nýggja staðnum. Umframt tað, er eisini nógv annað spennandi á skránni, men hann vil tó ikki siga ov nógv enn.

Spurdur um navnið á nýggja staðnum er komið undir land, svarar Hans Andreasen, at tað eru fleiri uppskot uppi og vanda, men at tað ikki er tikið endalig avgerð um navnið enn.

– Tað einasta, sum er vist, er, at tað verður eitt føroyskt navn. Eg haldi, at vit hava nóg mikið av hesum útlendsku nøvnunum í býnum eftirhondini, sigur Hans Andreasen at enda.

Enn er endaliga dagfestingin, fyri nær nýggja dansistaðið letur upp, ikki ásett. Men tað verður í øllum førum innan tveir mánaðir.