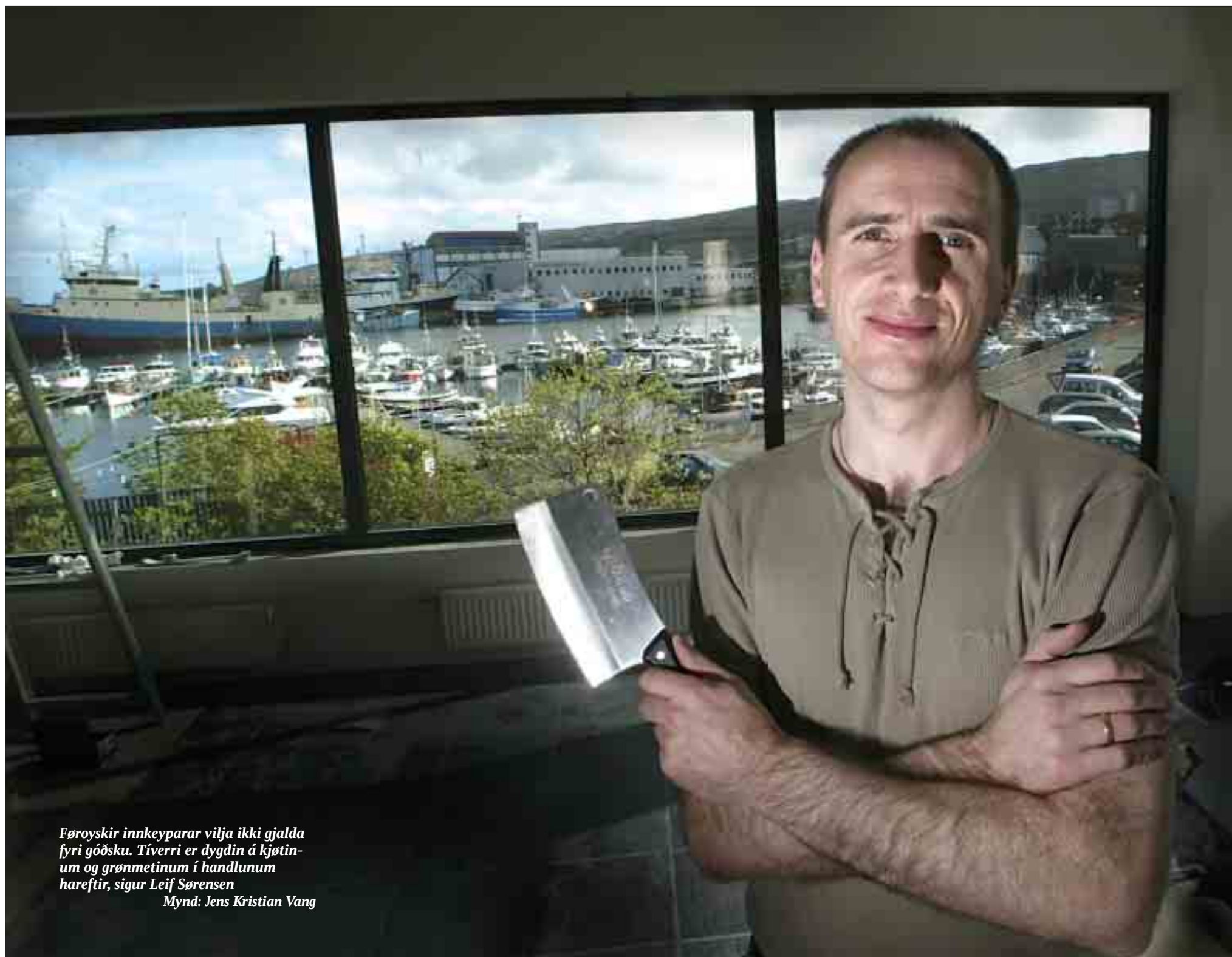




Føroyskir innkeyparar vilja ikki gjalda
fyri góðsku. Tíverri er dygðin á kjøtin-
um og grønmætinum í handlunum
hareftir, sigur Leif Sørensen
Mynd: Jens Kristian Vang

Gourmet-kokkurin:

Matelskari við eini missjón

Sum ungur lesandi spardi hann saman fyri at eta á fínum matstovum.
Seinni lærði hann til kokk á fínastu matstovuni í Danmark. Kortini valdi
Leif Sørensen at koma aftur til Føroyar at starvast sum kokkur
- Her havi eg eina missjón, sigur matelskarin, sum í næstum ger enn ein
dreym um mat til veruleika

PORTRETT

Anna V. Ellingsgaard
anna@sosialurin.fo

Tey kalla hann gourmet, men spurdur, hvat tað í grundini merkir, sær kokkurin Leif Sørensen eitt sindur hugsanarsamur út - Tað veldst um. Í orðabókini stendur vist matkennari, men tað røkkur ikki heilt eftir mínum tykki. Ein sannur gourmet er fyrst av øllum matelskari ella matnjótari, sum eisini hevur gott innlit í og skil fyri mati. Men tú

mást ikki mistaka hann fyri ein matsnobb, tí ein matsnobbur verður ongantíð gourmet. Ein matsnobbur er hugtikin av tí fína, tí tað er fínt. Ikki av dygdini, samansetingini ella tí listaverkinum, sum eitt satt gourmet-máltíð kann vera, sigur kokkurin, sum gandaði fram dreymarættir í sendingini Cassiopeia og í næstum letur upp sína egnu gourmet matstovu.

Púra bitin

Tað byrjaði eitt sindur av tilvild.

Føddur og uppvaksin í Føroyum, har matstovumentantin sjáldan rakk longur enn til lambasteik við brúnari sós, gjørði tað stórt inntrykk, tá Leif eitt kvøldi í Reykjavík seinast í 80 unum fór út at eta á fínari matstovu fyri fyrstu ferð í lívinum.

- Tað var heilt fantastiskt! Eg minnst enn, hvussu flott alt lá á tallerkinum og at sósangaði av balsamico og einum veti av koriander. Og so hesir fínu kokkararnar í kokkajakka og húgvu, sum hildu eygað við øllum og greiddu frá, hvat tað var, vit ótu

... Eg var púra bitin frá fyrstu løtu.

Leif var eisini vorðin forvitin og hungraði eftir nýggjum matupplivilsum. Sum fátækur lesandi mátti hann spara pengar saman fyri at sleppa á matstovu, tí næsta máltíðin skuldi helst verða betri, enn tann seinasta. Hvørja ferð.

- Eg havi nokk altíð verið hugtikin av væl tilgjørdum mati, men tað var ikki fyrr enn ein kokkur helt fyri, at eg avgjørt hevði tað í mær, at tankin um at læra til kokk byrjaði at spíra.

Leif valdi at taka kjansin. Droppaði lesnaðin í Reykjavík og setti nösina móti Keypmannahavn í vón um at fáa eitt lærupláss. Men hann var kræsin. Bara tey bestu støðini kundu koma uppá tal, og tí tók tað eitt ár, áðrenn hann kom í læru. Ímeðan spakaði hann langar túrar fram við fínu matstovunum um kvöldarnar og droymdi stórar kokkadreyamar. Serliga var tað matstovan Kommandanten, sum kundi fáa Leif at standa og stara, sum burtur í øðrum heimi.

- Myndin av Kommandanten