



stendur enn fyri mær sum ein dreymur. Blanku kopargyltu kantarnir rundanum vindeyguni og inni var alt kongablátt við ljósabláum inn ímillum. Stólar, borð, alt var sniðgivið av sama kenda sniðgeva. Sjálvst smáu skálirnar til kaviar høvdu sitt egnu sermerkta snið, sum tú bara sá á hesi matstovuni

Við piprandi hjarta

Kommandanten varð fyribils verandi við dreymin. Í staðin kom Leif í læru hjá einum fronskum kokki í hansara margháttiliga køki.
- Hann var ein framúrskarandi kokkur, men hann var eisini skítvakur, og tað var javnan, at pottar og pannur komu sendandi

gjøgnum luftina móti mær. Í einum illsinnisherðindi koyrði hann ein dagin øll starvsfólkini til hús, uttan meg. Eg royndi at hanga í, meðan kokkurin slongdi um seg við fronskum fakútrykkum, sum eg onki skilti av. Til endan fekk eg nokk og tók mínar knívar og stakk av.
Tað eydnaðist umsíðir at fáa fótin inn um á Kommandanten, har Leif fyrst av øllum skuldi læra at makka rætt - eisini tá hann fekk boð um at skúra eina trætrappu við tannbust og gera alt umaftur, tí hon ikki var nóg rein!
- Køksumhvørvið á ein matstovu við stjørnum er eirindaleyst, tú hon er allatíðina í vanda fyri at missa eina stjørnu. Og tað er onki minni enn ein vanlukka. Tú hoyrði allatíðina ræðusøgur, sum til dømis hana um kokkin, sum tók lívið av sær, tá matstovnan misti eina stjørnu, tí eitt øskubíkar ikki var tømt. Mítt arbeiðsøki á Kommandanten var dessertirnar, og var bara ein evarska lítil dropi av vatni á kantinum á tallerkinum, flippaðu tænarir fullkomiliga út. Gesturin kundi jú halda, at tað var eitt glassplintur, og so var okkara umdømið oyðilagt við brestin. Trýstið var øgiligt, og eg fór til arbeiðis við piprandi hjarta hvønn dag. Enn tann dag í dag fáir eg ilt í búkin, tá eg nærkist gøtuni, har Kommandanten liggur.

Fjákut?

Sama dag, sum Leif var útlærdur, fekk Kommandanten sína aðru stjørnu. Leif greiðir frá, at tað krevur upp til fleiri ófráboðaðar vitjanir av einum røttum gourmet og matkennara at fáa bara eina sokallaða Michelin-stjørnu av teimum trimum møguliga.
- Vit vistu ongantíð, nær ein av gestunum møguliga var frá Michelin guideini, sum gevur stjørnurnar. Handan dagin fingur vit ikki illgruna fyrr enn maðurin var farin út í hýruvognin, goldið fyri hann, men so kom innaftur at spyrja eftir køkssjefinum. Var hýruvognurin ikki komin beinaveg, ella sjafførurin verið ófólkaligur, hevði matstovnan neyvan fingið hasa stjørnuna tá, tí alt telur við niður í minsta smálut.
Matstovumentan á stjørnustøði er ein heilur heimur fyri seg, sum tú velur at hava sum fyrimynd ella at lata vera. Men hóast Leif má sigast at vera ein sannur

gourmet, viðgongur hann, at hann onkuntíð fólir seg sum ein býttling við at ganga so høgt uppí mat og allar smálutirnar rundanum.
- Tað er jú næstan syndafult, tá tú hugsar um, at tað eru menniskju, sum svøltu. Eg eri eisini partur av eini mentan, har fólk hava verið noydd at eta tað, tey fingur, fyri at yvirliva. So jú, eg ivist ikki í, at onkur heldur meg vera fjákutan, men hvørt til sína tíð. Eg elski eisini mammusa medistapylsu og læri míni børn at eta tað, sum verður sett á borið uttan meir fjas. Men rávørurnar skulu vera í lagi, og eg gjaldi framvegis fegin 300 kr fyri eina lítla flösku av góðum balsamicoediki.
- Tað er so ymiskt, hvat vit menniskju seta prís uppá. Vit vóru í Italia herfyri, har onkur var púra bergtikin av at hava møguleikan at vitja eina Ferrari fyrirköku. Eg var eisini bergtikin, men tað var tí, vit vóru í Parmaumráðinum har røttu Parmesanostarnir og Parmaskinkur verða framleidd, smílist Leif.

Slakar ikki

Men hóast alt er ein spuringur um raðfesting, vildi Leif ynskt, at føroyingar sum heild settu størri krøv til sínar matvørur. Og hann dylur ikki yvir, at eftir hansara tykki liggur stóri feilurin hjá teimum, sum keypa og innflyta vørurnar til Føroyar.
- Tað er ongin ivi um, at føroyskir innkeyparar hyggja heldur at mongdini enn at dygdini, snøgt sagt tí teir ikki vilja gjalda fyri góðsku. Innflutta lambskjøtið kundi havt munandi betri góðsku, um innkeyparin bara vildi gjalda eitt sindur meira. Og tað er bæði óneyðugt og órímligt, at føroyingar finna seg í vánaligum grønmeti, tá smærri veitarnir kundi selt okkum 10 ferðir dygdarbetri grønmeti, um teir fingur møguleikan. Um brúkarir veruliga settu krøv, høvdu innkeyparir verið noyddir at fylgja teimum, sigur Leif, sum heldur, at góðar mat-sendingar í sjónvarpinum kundu verið við til fólk fingur eyguni upp fyri dygdargóðum mati.
Avmarkaða vøruúrvalið ger tað eisini fátæksligt at vera kokkur í Føroyum og setur mørk fyri, hvat Leif kann bjóða á síni matskrá. Okkurt roynir hann tó at innflyta sjálvur, men tað er ikki altíð, at tað ber til, og so má hann nýta hugflogið og finna uppá okkurt

annað. Tí fyri Leif kemur tað aldrin uppá tal at slaka uppá góðskuna. Heldur ikki, um klænkirákið ikki vil víta av hvørki róma ella smøri.
- Ein gourmetmáltíð nýtist ikki at vera óneyðuga feit ella ósunn. Eg umboði Føroyar í Nordisk Køkken, og har hava vit gjørt eina yvirlýsing, sum millum annað sigur, at tú brúkar ikki feitt uttan so, at tað hevur eina gastronomiska funktion ella týðning fyri smakkin. Men tað ber framvegis ikki til at gera eina rætta hollandise sauce uttan at brúka smør, so har er ikki so nógv at kjakast um. Skalt tú verða í hesum yrkinum, slakar tú ikki uppá smakk ella góðsku, sigur kokkurin, sum sjálvur bert etur eina, men góða, máltíð um dagin.

Skerpikjøt í vínediki

Tað kann undra, at ein kokkur, sum altíð sóknast eftir nýggjum avbjóðingum, valdi at koma heim aftur til Føroyar og eina matmentan, sum ikki kann sigast at vera serliga fjølbroytt. Men Leif ivaðist ongantíð í at koma heim aftur. Onkusvegna var hann liðugur við finu matumhvørvinu uttanlands. Har var ikki so nógv

eftir hjá honum at gera. Her í Føroyum kennir Leif tað, sum hann hevur eina uppgávu, eina missjón, um tú kanst kalla tað so, tí her eru so nógvir ótroyttir møguleikar.
- Serføroyski maturin er góður, men hann er ikki serliga hóskandi at borðreiða fyri útlendingum, sum ofta aftra seg við at royna tað serføroyska. Og tað er synd, tí tað hevði saktans borið til at sameint eitt nú ræst kjøt og skerpikjøt við ein modernaðan rætt. Eina ál av røstum kjøti í eini moyrari oksasteik ella pappirstunnar flísar av skerpikjøti í eini góðari vinagre hevði jú verið fantastiskt og nýskapandi.
Og hvør veit, kanska verður okkurt av hesum at fáa einaferð í framtíðini á nýggju gourmet matstovuni hjá Leif, sum letur upp um mánaðarskifti. Í lötuni verður seinasta hond lögð á at skapa júst tann rætta stemningin, og fartelesonin hjá Leif ringir ótolin. Boð koma um, at gardinurnar júst eru komnar úr Ísrael og at borðini eru á veg úr Italia, og Leif kjakast dúgliga við onkran í hinum endanum. Ein sannur gourmet letur nevnliga onki til tilvildina..

Á nýggju matstovuni hjá Leif Sørensen kunnu gestirnir millum annað velja hesa máltíðina

Brellbiti
Jomfrúhumhari í filodeiggi v/ jákupskeljum
á pinni við jarðkneysa-suppu.

Forrætur
Toskur við graskarskjarnuskorpu, serveraður
á spíðskáli og asparges við sitrusfruktum
í sauce-nage.

Høvuðsrættur
Stokt bringa av Berberry-dunnu borðreidd við
vár grønmeti, blandings salat av tzatziki og
waldorf, umframt persillu-eplum og madagaskar-
sauce.

Dessert
-Sitrón-bavaroise v/appelsin-filé og appelsin
sauce; pyntað við bisquit froise.

