



Puntur nr. 23

Ein perla í Íslandi

Seks stór rund bein og ein glitrandi avrundaður kroppur. Eitt tað fyrsta, ein sær, tá ein kemur til Reykjavík, er ein bygningur, ið líkjist einum rúmdarskipi. Men ver bara rólig – tað eru ikki litlir grønur menn, sum búa har, men ein fantastisk matstova, cafe og útsýnsstað, ið hvílir á seks vatnbrunnum

MATSTOVA

Orð & myndir:
Inna Tørnroos
inna@sosialurinn.fo

Fimm av vatnbrunnunum hita Reykjavík og innihalda fyra miljónir litrar av vatni hvør. Vatnið er umleið 85 graðir.

Tann sætti brunnurin verður í dag nýttur til savn, har voxdukkur av kendum íslendingum eru vístar fram. Ein kann siga at tað er eitt lítið "Madame Toussauds", sum flest øll kenna úr London.

Tann ovali bygningurin, sum er bygdur oman á vatnbrunnunum er gjørdur í glasi. Yvir 1.000 glasvindeygu eru nýtt, so at altíð skal bera til at síggja út yvir Reykjavík, og kanska verða heppin um veturin og síggja norðlýsið.

Mini Geysir

Tá ein kemur inn í bygningin verður ein møttur av einum lítlum Geysir, ið fýsir mestum alla tíðina.

Perlan er í fyra hæddum.



Perlan er uppbyggd av yvir 1000 glastrútum, og útsýnið er tað besta ein fær í Reykjavík



Ráan hval til forrætt



Lambakjöt við rosmarinsós og stoktum gularøtrum til høvuðsrætt



Hvíta sjoukulátamousse við hindberum og ísi

Á fyrstu hædd eru fundarhøli við plássni fyri 80 fólki. Á næstu hæddini er tann sokallaði "Winter garden" har tónleika- og sjónleikatiltøk verða hildin og ymiskar framsýningar. Á triðju hædd er cafe, útsýnsstað, marglætismat-

handil og souvenirhandil.

Matstovan er tað Perlan er mest kend fyri, og hana finna vit á fjórðu hædd. Har verður ein sessaður nærmast glasvegginum. Gólvið rører seg spakuliga runt, og aftan á tveir tímar hevur ein sæð alt Reykjavík.

Tey, ið hava verið har, fortelja mangan frá, hvussu tey fóru á wc og ikki funnu til borðið aftur, eftirsum borðið jú hevði flutt seg, meðan tey vóru burtur.

Ongar stórar lampur lýsa í Perluni, men tað eru pikkalítlar lampir í hvørjum

sprossa millum rútnar. Hetta ger, at tað sær út sum ein stjörnuhimmal, tá tað er vorið myrkt úti. Avbera romantiskt.

Kendir kokkar

Kokkarnir, ið gera matin

á Perluni eru teir bestu í Íslandi. Tá ein kemur inn í matstovuna er tað fyrsta ein sær, steyp og heiðursmerki, sum teir hava vunnið sær í matkappingum runt um.

Eg valdi at royna eina lokala delikatessu, tá vit vóru so heppin at sleppa til Perluna. Hval carpaccio – sum merkir tunn stykki av ráum hvali við ingifer, chili og soju. Tað smakkaði áhugavert. Ikki sum mammusa grind og spik, sum ein er vanur við, men hesin hvalurin smakkaði meiri enn føroyski grinda-hvalurin. Kann vera at tað var tí, at hann var ráur.

Til høvuðsrætt át eg íslenskt lambakjöt. Kanska eitt sindur keðiligt, eftirsum ein etur tað so ofta her heima. Men sjáldan serverað við rosmarinsós og pekannøt til. Smakkaði avbera væl.

Hvat vit skuldu eta omaná var torført at velja eftirsum tað vóru minst eini trýggjar desertir á matarkortinum, sum sóðu lokkandi út. Vit valdu at taka hvíta sjoukulátamousse við hindber sós og hvítum sjoukulátaiði til. Nýtist mær at siga, at tað smakkaði væl?

Perlan er ikki eitt bíligt stað at eta á – okkara máltíð kostaði umleið 560 krónur fyri ein persón uttan nakað at drekka, men tænastustøðið er sera høgt, umhvørvið heilt fantastiskt og maturin smakkar avbera væl.

Kanska vert at taka sær ein túr til rúmdarskipið í Reykjavík næstu ferð tú er í Íslandi.



FEIN Multimaster
í stálkufferti

2498,-

AMBOB & MASKINUR
J.Broncksgøta 25
Tlf. 310444