

Borðið dekkað.....

Eitt, sum er sera týdningarmikið, nú jólaborðhaldini verða hildin, er , at sjálvt borðið er vakurt á at líta og sær innbjóðandi út

Hetta borðið er dekkað við denti á ráðhvítan, reyðan og silvurlittan borðbúnað.



Tað er lde møblar, sum hefur staðið fyri at dekkað borðið, og allur borðbúnaðurin fæst eisini til keyps har.

Dekoratióinini hefur blómuhandilin Akkuleya staðið fyri. Hon er í somu litum, sum borðbúnaðurin, og er einføld,

við eini stórari reyðari blómu, og grannkoglum.

Sí eisini forsíðumyndina til jólaborðhaldssíðurnar.

Lagt til rættis: Eydna Skaale
Myndir: Sunva Eysturoy Lassen

Eitt jólaborð við føroyskum mati

– Alt, sum er at finna á vanligu føroysku jólaborðunum, er útlendskt. Eg vildi ynskt, at føroyingar høvdu nýtt meiri av førøyskum mati til jólaborðhaldini, eins og t.d. íslendingar gera. Tað sigur Leif Sørensen, kokkur og eigari av Gourmet

Maturin hefur ein av høvuðsleiklutunum, tá jólaborðhald verða hildin. Men hvat vilja føroyingar hava? Og eru vit traditionell ella hava vit mót uppá at royna nakað nýtt?

Vit hava tosað við Leif Sørensen, kokk á egnu matstovu síni, Gourmet.

Siðbundið og bíligt

– Mínar royndir eru, at fólk vilja hava ta traditionellu



matskránna, við t.d. dunnu, sild og rís a la mandel. Og tey vilja hava tað so bíligt sum gjørligt, sigur Leif Sørensen.

Hann heldur, at føroyingar hava lítið hugflog, tá tað kemur til jólaborðhaldini, og at pengapungurin avgerð, hvat skal á borðið. Leif sigur, at matarskráin saktans kundi verið meiri spennandi, men prísurin hevði allarhelst verið meiri, enn føroyingar høvdu viljað goldið.

– Ofta eru loysnirnar sera bíligar, t.d. við at keypa lidnar frikkadellur og eplasalat, og tað haldi eg vera sera ósjarmerandi, staðfestir Leif.

Hann sigur víðari, at føroyingar ikki hava nakran egnan sið, tá tað kemur til jólaborð, men vit hava lænt frá útlondunum.

–Hværki dunnan, sildin ella rís a la mandel er føroyskt, og tað er í grundini spell, at vit ikki útnytta okkara egna mat betri, heldur Leif.

Føroyskan mat á jólaborðini

– Eg havi onkuntíð gjørt okkurt við siðbundnum føroyskum mati. T.d. gjørði eg einaferð eina súltu av seyðarhøvdum, eg nýtti ræstan fisk, og eg



Leif Sørensen, kokkur, heldur, at tað er spell, at føroyingar bert nýta útlendskan mat til jólaborðhaldini. – Føroyingar hava fantastiskan mat, og eg eftirlýsi, at vit nýta okkara egna mat eitt nú til jólaborðhaldini, sigur hann

gjørði ein sperðil, sum var eitt sindur finari enn vanligi sperðilin, men sum var gjørdur úr sama tilfari, sum sperðlar vanliga verða gjørdur av, greiðir Leif frá.

Hann sigur víðari, at tað var væl dámt, men tað var nakað dýrt, tí føroyski maturin er so kostnaðarmikil.

– Føroyingar hava fantastiskan mat, t.d. turra gás, ræstan fisk, tvøst og annað. Eg eftirlýsi tí, at føroyingar høvdu gjørt okkurt í tráð við tað, sum íslendingar gera við teirra »Torraðlóðið«, har teir savnast um góðan, gamlan íslendskan mat. Tað høvdu vit væl kunnað

gjørt eisini, greiðir Leif frá.

– Men, heldur hann so fyri, – eg vænti, at maturin, sum nú er á jólaborðhaldunum, er komin fyri at verða. Eg vænti, at vit í hægsta lagi kunnu royna at kombinera føroyska matin við tann matin, sum vanliga verður borðreiddur á jólaborðhaldum, men tað verður torført at sláa dunna út, staðfestir Leif Sørensen at enda.

Lagt til rættis:Eydna Skaale
eydna@sosialurin.fo