

Danskir kokkar ovfarnir



Seks kendir danskir kokkar syrgdu fyrri mati og borðreiðing, men nógvar aðrar hendur vóru í “sving” hetta kvöldið á Hotel Føroyum

Á forkunnuga tiltakinum á Hotel Føroyum við stórum galladøgurða, nú hotellið hevur 25 ár á baki, vóru kendu donsku kokkarnir samdir um, at Føroyar eiga rávørur í heimsflokki. – Vit kunnu saktans hevja okkum upp á altjóða støði innan matstovuvirksemi, er Jóhan Mortensen, sum var við til tiltakið, sannførdur um

GALLADØGURÐI

Vilmund Jacobsen

vilmund@sosialurin.fo

Myndir: Jens Kristian Vang

Tað er nógv hent á Hotel Føroyum og ikki minni á Hotel Tórshavn, síðan Jóhan Jensen eisini tók um stýrisvølin á hotellinum í miðbýnum. Stórar umbyggingar eru framdar á fyrrverandi Sjómansheiminum, og nú kunnu fólk sita uttan fyrri í góðveðrinum og njóta eina øl ella eitt vínglas.

- Vit hava eina felags leiðslu, men kortini er talan

um tvey hotell við ymiskum stíli – og við ymiskari atmosfæru. Sósirnar skulu ikki verða eins á báðum hotellunum, segði hotelstjórin, tá hann á sumri í 2005 eisini tók við leiðsluni á Hotel Tórshavn.

Eingin ivi er um, at tað hevur eydnast Johannesi Jensen at seta síni spor hesi

árin, hann hevur verið hotelstjóri.

Stórir galladøgurði

Nú hotellið við Oyggjarvegin hevur 25 ár á baki, skipaði Hotel Føroyar næstseinasta sunnukvöld fyrri einum stórfingnum tiltaki við galladøgurða. At taka

sær av mati, borðreiðing og tænastru hevði hotellið fingið fatur á fleiri kendum, donskum kokkum, sum eitt nú starvast á matstovum, ið hava sonevndar michelin-stjørnur, ið er vørumerki hjá matstovum í serflokki.

Sosialurin hevur skift orð við Jóhan Mortensen, sum var millum teir tilsamans

220 gestirnar á hotellinum hetta serstaka og forkunnuga kvöld.

- Tiltakið var alment, og hóast kostnaðurin fyrri lut-tøku var 1500 krónur fyrri hvønn persónin, vóru hølini fullsett. Hetta vísir bara, hvussu stórir áhugin í Føroyum veruliga er fyrri gastro-nomi.

Jóhan heldur ikki, at prísurin fyrri galladøgurðan var eina einastu krónu ov høgur.

- Hetta var eitt so framúr gott tiltak, har fokus varð sett á okkara egnu rávørur – hin norðurlenska køkin - og teir mongu og ymisku høttir og rættir, hesar rávørur kunnu gerast til.

Hann vísir á, at helmingurin av prísinum fyrri galladøgurðan fer í ein danskan grunn, sum arbeiðir fyrri at senda kokkar á námsferð í útlandum, soleiðis at hesir kunnu fáa nýggjan íblástur innan sitt yrki.

- Hetta kvöldið skuldu tveir føroyskir kokkar veljast, sum skulu fáa eitt slíkt høvi. Ein bólkur valdi soleiðis út tveir av føroysku kokkunum, sum eisini vóru við í tiltakinum á Hotel Føroyum.

Valið fall á teir báðar, Leif Sørensen, sum starvast á matstovuni Gourmet og Gundur Fossdal, sum starvast á Hotel Føroyum. Hesir báðir fara seinni á forkunnugar danskar matstovur, sum høvdu kokkar við á tiltakinum hetta kvöldið.

Á galladøgurðanum á Hotel Føroyum var Gundur virkandi høvuðskokkur, meðan Leif var við sum gestur.



Hóast kostnaðurin fyrri hvønn til galladøgurðan hjá Hotel Føroyum var 1500 krónur, stóð ikki á at fáa fólk at tekna seg til hetta serstaka og forkunnuga kvöld