

# upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com

Kokkar og kokka-  
læringar í Føroyum  
umframt útlendskir  
stjørnu-kokkar skapa og  
hugleiða um uppskriftir.

## Jónfríð Eyðunsson flamberar

26 ára gamla Jónfríð Eyðunsson, ið starvast sum tænarari á matstovuni Merlot í Havn, er aftur eitt menniskja handan matstovuvinnuni í Føroyum, ið dagliga roynir at geva okkum og vitjandi ferðafólki upplivingar, tá ið vit fara út at eta. Jónfríð hevur nógv uppá hjarta og greiðir her frá síni yrkisleið og sigir eisini sínar meiningar um vinnuna og karmarnir at virka undir:

Eri útlærd frá Rold Storkro í Himmerland, 25 km sunnanfyri Aalborg. Tók sveinaroynd á Aalborg Tekniske Skole í oktober 2007 og stóð royndina við bronsu. Eg byrjaði í vinnuni í 2003, tá ið eg fór til Noreg at arbeiða sum tænarari við einum vinmanni á Kvikne's Hotel í Balestrand. Har lærði eg yrkið og vinnuna at kenna, bæði fyri tad góða og tad ringa. Men eg fall fyri tí, og fór til Aalborg á skúla aftaná júl. Eg fall fyri matstovuvinnuna av tí at hon altíð er í broyting. Eingin dagur ella gestur er tann sami. Og ongantíð ert liðugur at læra. Har er altíð okkurt nýtt og spennandi, ið er á veg sum man kann seta seg inn í.

Fólkini í hesari vinnuni eru eisini nakað heilt fyri seg. Onkur sigur at man ikki kann vera rættsiktaður at velja eina vinnu har man arbeiðir hvørt viku-skifti og hvørt kvøld. Men man venur seg við ikki at sleppa til allir føðingardagar og veitslur, og áðrenn man veit av, so er man eisini vinir við hini starvs-

fólkini, av tí at man er saman við teimum 8 tímar um dagin og ofta brúkar man meira tíð saman við teimum enn saman við familjuni har heima. Og aftaná eina tíð kennir man seg als ikki kedda um ikki at sleppa heim og halda jól, tí man er kortini saman við fólki, ið man kennir væl og er góður við.

Siðurin fyri fínari matgerð og gastronomi er ikki rættiliga vorðin ein partur av føroysku mentanini enn. Føroyar hava fantastiska dugnaligir kokkar, ið hava eitt risastórt potentiali, men tað kann ikki nýtast til fulnar her heima tí tað ikki loysir seg at gera framkomnan mat í Føroyum. Føroyingar flest vilja helst hava ein góðan búff ella caférættir, og hetta brýtir nakað frá tí man sær henda úti í verðini á gastronomiska økinum.

Rúsdrekkaalógin avmarkar úrvalið av vínunum, ið eru til taks. Um man leitar eftir klassiskum há-kvalitetsvínunum í Føroyum er úrvalið ógvuliga avmarkað og um eg ynski at bíleggja úr Danmark sjálv, so verður endaligi prísurin á vøruni so høgur, at eg ikki kann forsvara at selja hana til tann prís, tí eg ikki meti hana vera tað verda. Hetta ger so at Føroyingar verða snýttir fyri tey stóru vín-upplivilsini, tí tey verða so ósamsvarandi dýr, at fólk hava ikki móguleika at keypa tey. Av tí sama verður mín leiklutur sum tænarari eitt sindur útspældur, tí ein stórus partur

av mínari útbúgving og eitt av mínum størstu áhugamálum, er vín.

Fólk eru ikki von við at hava ein tænarari ið hevur fakligan vitan. Hetta er ikki bara ein trupulleiki í Føroyum, men eisini í Danmark, har matstovunar velja at spara tann útlærda tænarin við royndum burtur og so heldur fáa sær ein ófaklærdan skúlanæming ið ikki hevur ein fakligan áhuga í tí sum hann/hon ger. Harav kemur útttrykkið "tallerken-taxa", og tað er eitt sera misvísandi orð fyri mína professión, tí har eru nógvir tænarir ið eru sera ernir av teirra starvi og útbúgving. Tað tekur hóast alt 3 ár og 4 mánaðir at læra til tænarar og har er so nógv meira í arbeiðinum enn at flyta ein tallerk frá køkinum og til matstovuna.

Eg elski flambering, av tí at tað er ein av teimum førleikunum id atskilir tænarar við áðurnevndu "tallerken-taxa". Tað er ein av teimum fáu tænarar-disiplinunum, sum hevur fingið loyvi at yvirliva í teimum privatu forrætningunum. Tó eru tað ógvuliga fá, ið bjóða seg fram av tí at tað tekur langa tíð at gera.

Fyri 20-30 árum síðani bleiv allur matur borin inn á fætum og so stóð ein tænarari og trancheradi (skar út/niður) og anrættaði matin. Tað tók langa tíð, men gesturin sá hvørt einasta ting á tallerkinum fyri seg sjálv. Í dag eru tað kokkarnir, ið anrætta tí tað er skjótari,

men eisini tí at man ídag er farin eitt sindur burtur frá at velja tíðarkrevjandi heil-steikir fyri ístaðin at brúka stykkir av kjøti t.d. tournedos ella filet.

Flambering er fyri meg ein tann vakrasti máttin at tilgerða mat. Tað er nakað heilt serligt at síggja eldin og føla angan av sitrus tá man ger crêpes su-

zette ella kenna angan av madagaskarpipar við dijonsinoppi tá man steikir ein piparbúff. Og so sjálvandi tað mest týðningamikla: at man gevur sær stundir til at standa og tosa við gestin, og greiða frá hvat man ger og hví man ger tað, meðan man stendur og flamberar.

### Crêpes Suzette til 4 fólk Pannukøkur:

- 3 egg
- 50 g sukur
- ½ vaniljustong
- 50 g smeltað smør
- 3 dl hveitimjøl
- flusið og saftina av ½ appilsin
- 2 dl mjólk 3%

Skava mergin úr vaniljuustongini og blanda hann við sukurið. Lat eggini í og rør væl saman. Tilset hveitimjøl og rør væl til deiggið gerst blankt. Lat restina av tilfarinum í og rør væl.

Lat deiggið standa í køliskápinum í 15-20 min at hvíla. Steik á pannu við einum lítlum punti av smøri.

Grand Marnier sauce:

- 100 g flormelis
- 20 g smør
- 50 g. mandlufلاكar
- flusið av ½ appilsin
- saftina av 2 appilsinum
- saftina av ½ sitrón
- 4 cl Grand Marnier

Smelta flormelis á einari pannu og tilset so smør. Lat hetta smákóka varliga til tað fær ein gyltan lit. Lat so mandlufلاكar og flusið av appilsinini í og rør runt. Síðani skal saftin av appilsin og sitrón latast í, og so skal tað kóka niður til tað er ein tjúkk karamell-sós. Tilset so Grand Marnier og lat tað kóka eitt sindur so alkoholið fordampar. Kann síðani flamberast um pannan er nóg heit. Tað er bert at koyra Grand Marnier á og seta ein tendrara/svávulpinn at. Men minst til at slökkja emhettuna!!! Bjóða vanljuís afturvið og stroya meira av mandlufلاكum omanyvír.

