

upp skriftin

mortan@hamrabyrgi.com



Absalon L. Jacobsen letur sjampanjuna upp

Tá ið vit fara út at eta í Føroyum, leita okkum á matstovu, sum fleiri og fleiri føroyingar eftir øllum at døma gera, og ikki minst ferðafólkini, ið leita sær hendan vegin, - so hava vit nakrar heilt serligar forvæntningar um eina uppliving. Tey fægstu fara út at eta bara fyri at gerast mett. Oftani er eitt serligt høvi, tá ið vita fara út at eta. Ein føðingardagur ella okkurt avrik, ið skal hátíðarhaldast. Vit lata okkum kanska í betri klæðir og eru spent, tá ið vit fara av húsum. Vit vilja undirhaldast og avbjóðast av sansaligum kynstri frá matstovuni. Vit vilja hoyra, síggja, lukta, kenna og smakka eina góða søgu.

Ein slíkur forvæntningur um uppliving hjá gestinum eru allar góðar matstovur sera tilvitaðar um. Starvsfólkini tryggja, at karmarnir eru innbjóðandi og spennandi at koma til. Øll eru til reiðar at framføra sín leiklut. Verturin, kokkurin, tænarin, uppvaskarin. Professionel fólk.

Tænarin er andlitið hjá matstovuni, ímyndin av øllum kreftunum úr køinum, av stílinum hjá matstovuni. Seremoni-meistarinn. Hann, ið sær til at alt fer rætt fram – sum ætlað - meðan gesturin er í matstovuni.

Tænara-yrkið er rættiliga nýtt í Føroyum. Og eitt rættiliga lítið yrki. Faklærdir tænarir kunna næstan teljast á einari hond. Serliga um vit rokna teir, ið enn starvast sum tænarir. Tí nógv eru rýmd undan stak vánaligu korunum, ið vinnan bjóðar. Ella rættari undan korunum, ið lóg-gávan, ið regulerar matstovuvinnuna, bjóðar.

Jónfríð Eyðunsson, tænarar hjá matstovuni Merlot í Havn, gjørði herfyri vart við hesi viðurskipti í Grams. Í dag fer tænaralærði Absalon L. Jacobsen á matstovuni Gourmet í Havn at siga sína søgu: Mítt navn er Absalon L. Jacobsen. Eg eri 23 ára gamal og útlærður tænarar. Í lötuni starvast eg á Gourmet fulla tíð

og so arbeiði eg hjá Rúsdrekkasølu Landsins sum avloysari.

Eg fór í læru sum tænarar á Hotel Hafnia í 2004 og var útlærður í 2008. Áhugin fyri at fara í læru sum tænarar var eitt sindur serligur. Aftaná fólkskúlan royndi eg ymiskt. Millum annað arbeiðdi eg um bord á Norrønu. Har starvaðist eg saman við einum danskum tænarar, sum fortaldi mær um ymisk vínsløg og hvussu tað var at vera tænarar. Tá ið eg so gavst um bord á Norrønu, sendi eg umsókn um at sleppa at læra til tænarar.

Mín áhugi fyri vín, øli og brennivíni er sum so ikki fallin síðani eg kom í land. Tað er bara tað keðiliga at vit hava so lítið av úrvali her heima og at prísirnir eru ov høgir, og at tað er ongin kapping um at selja. Løgtingið hevur givið Rúsunum einkarrætt at selja vín og brennivín. Og so er tað ikki loyvt at gera almenningar lýsingar um vín, øl ella brennivín. Við hesum er heldur

ikki loyvt hjá Rúsunum at hava smakkirøndir fyri almenninginum í Føroyum. Men tað er kortini gott hóast alt, at fólk ið, sum arbeiðir í Rúsunum, fakfólkið, hava møguleika at menna sínar førleikar við at læra um vín, øl og brennivín á starvsfólkskeiðum.

Hvat míni mál fyri framman eru, veit eg ikki rættiliga enn. Eg havi sett mær fyri at læra meir um hetta øki sum heild, áðrenn eg fari at gera nakað serligt burtúrur einum slagi av øli, vín ella brennivíni. So fari eg helst uttanlands at taka ein útbúgving afturat. Eg kann ímynda mær at taka royndina til "Sommelier", ið er spesialiserað tænarar-útbúgving innan vín. Tað er ein roynd, sum øll kunnu fara upp til. Innihaldið í royndini er at vísa síni evni um ymisk vínsløg. Gera smakkirø-

yndir, meta um vínsløg, hvar vínið er framleitt og hvørjar drúvur eru brúktar. So skal man svara uppá nakrar spurningar um ymisk vínsløg. Klárar man royndina, fær man prógv og verður limur í Sommelier-felagnum.

Annars so royni eg saman við Jónfríð á Merlot (sum eisini er útlærður tænarar) at stovna ein vín-klubba í Føroyum.

Kokkar og kokkalærlingar í Føroyum umframt útlenskir stjórnu-kokkar skapa og hugleiða um uppskriftir.

