



Soleiðis brúki eg mínar

**PENGAR**Eilen Anthoniussen  
eilen@sosialurin.fo

**Niels Halm leggur stóran dent á góðan mat í gerandisdegnum. Millum yndisrættirnar nakrantíð er kalvi, grind og havhestur. Harafturat vil hann fegin gjalda fyri at sleppa undan at gera reint heima, og hevur ein veikleika fyri at keypa list, óansæð navnið niðast í høgra horni. Bara tað sær gott út**

**Myndir:** Jens Kr. Vang

jensk@sosialurin.fo

Tað eru fyra ár síðan, at Niels Halm kom til Føroya at arbeiða sum stjóri í Norðurlandahúsinum. Hann leigar eini hús á Breiðablik í Havn, meðan konan og synirnir framvegis búgva í Keypmannahavn. Hóast stjórin í Norðurlandahúsinum ferðast nógv, síggjast hann og konan kortini ikki so sjáldan, men hittast regluliga antin í Keypmannahavn ella í Havn.

Men gerandis innkeypnum og matgerðini stendur hann sjálvur fyri, og hann er ikki í iva um, hvør hansara yndismatur er. Tað er feskur fiskur - serstakliga kalvi.

- Eg eti rættiliga ofta fisk. Einar

og er fegin um stóra útboðið av feskum fiski.

- Eg eri glaður fyri útboðið av fiski her, í mun til í Danmark, har tú ongantíð kanst vita, um fiskurin tú keypir, er púra feskur, ella um hann hevur ligið í fleiri dagar, sigur hann.

Hesi fyra árin, Niels Halm hevur búleikast í Føroyum, hevur hann roynt alt, sum roynast kann av føroyskum mati. Grind á mest siðbundna hátt so væl sum marineraða grind, skerpikjöt og ein serstakliga lekran havhestarætt, reksar hann upp sum toppskorðarar av góðum mati,



**- Eg royndi at gera havhest sjálvur her fyri, men eg má siga, at tað eydnaðist ikki serliga væl. Men so varð eg boðin til døgurða nakað seinni, har eg aftur fekk havhest, og tað var bara so lekkurt. Tað skal eg royna aftur! Tað smakkaði nærmast av villum kjöti**

skal eg royna aftur! Tað smakkaði nærmast av villum kjöti, sigur Niels Halm spentur.

### Ræst er ikki sakin

Sum heild ansar Niels Halm væl eftir hvat hann fyllir í seg. Hann syrgir fyri, at eiga nokk av frukt og grønmeti inni, og helst skal tað vera vistfrøðiligt, um tað letur seg gera.

- Mjólk skal mann hava trý gløs av um dagin, og hvønn morgun drekki eg mjólk aftur við havra grýnunum. Og so haldi eg, at tann føroyska mjólkinn er so góð, sigur hann.

- Eg royni at eta rætt, og eti nógv minni av kjöti, enn eg át fyrr. Kortini skal eg hava kjöt inn í millum, og tá vil eg helst hava lambskjöt ella marinerað oksakjöt.

Eisini linsasuppa gongur aftur í matgerðini hjá Niels Halm. Tað eru nógvu vitaminirnar í suppuni, og tað, at hon er lætt at gera, ið eru avgerðandi fyri at hon er afturvendandi partur av matinum.

- Hon er so lætt at gera. Eg geri

ræstur fiskur ikki verið rættiliga sakin fyri hann. Tað hevur lyndi at gerast ov sterkt, heldur hann. Men seyðarhøvdini eru góð.

- Besti rætturin eg nakrantíð havi fingið, var tá eg var í Japan fyri nøkrum árum síðan. Tá varð

**– EG ETI RÆTTILIGA OFTA FISK. EINAR TRÍGGJAR FERÐIR UM VIKUNA, VILDI EG SGT. EG ELSKI KALVA, TAÐ ER BARA TAÐ BESTA**

tríggjar ferðir um vikuna, vildi eg sagt. Eg elski kalva, tað er bara tað besta. Men mær dámar eisini annan fisk, so sum tosk. Tað einasta, sum er keðiligt við fiski, er at mann verður so linur av at eta hann, greiðir Niels Halm flennandi frá.

Hann leitar sær oman í gongugøtuna, Vágshotn ella SMS at finna feskan fisk til døgurða,

hann hevur roynt.

- Skerpikjöt, haldi eg er útmerkað, og tað sama við grind. Eg trúgvi, at tað er bara sunt at eta grind 3-4 ferðir um árið. Eg royndi at gera havhest sjálvur her fyri, men eg má siga, at tað eydnaðist ikki serliga væl. Men so varð eg boðin til døgurða stutt aftaná, har eg aftur fekk havhest, og tað var bara so lekkurt. Tað

**– EG VIL HELST VERA CASUAL, MEN EG SYRGI EISINI FYRI AT EIGA EITT JAKKASETT, SUM VERÐUR FORNÝGGJA UMLEIÐ TRÍÐJA HVØRT ÁR**

ofta fleiri litrar av suppu, frysti hana niður í portiónum, og so taki eg hana upp eina ferð um vikuna, sigur Niels Halm.

Niels Halm sigur, at tað sum heild ikki er so nógv, honum ikki dámar. Kortini hevur ræst kjöt og

eg boðin á matstovu av einum fyriskipara av ráðstevnuni har. Har fekk eg millum 10-20 rættir av sushi til forrætt, og til høvuðsrætt fekk eg tað, japanar rópa "kobi kjöt". Hesi neytini verða serstakliga væl røktað,