



Soleiðis brúki eg mínar

PENGAR**Eilen Anthoniussen**

eilen@sosialurin.fo

FAMILJAN THOMSEN, ið telur mann, konu og tvey børn, er slettis ikki til føroyskan mat. Í staðin er saknur í urbana matinum í Keypmannahavn, og so vítt gjørligt skal maturin vera vistfrøðiligur. Ein blanding av ov dýrum og ov vánaligum føroyskum fast food ger at ein góður komfýrur er raðfestur, tí Leivur Thomsen og familjan gera nógv burtur úr matgerðini heima í staðin

Myndir: Jens Kr. Vang

jensk@sosialurin.fo

Tað eru fyra ár síðan Leivur Thomsen, konan og bæði børnini fluttu til Føroya. Tey hava keypt eina hús so sentralt í miðbýnum, sum gjørligt. Her er eingin bilur neyðugur, og hóast tað hevur verið uppi og vent at fingið sær bil, er tað ikki veruleiki enn.

- Vit hava ongan bil, og í lýtuni hava vit heldur ongan tørv á bili. Vit búgva beint við busssteðgiplássið.

Leivur Thomsen heldur, at skuldi hann havt ein bil, skuldi hann verið góður fyri umhvørvið. Ein dieselbilur við filtri. Hann er sera tilvitaður um dálkan frá bilum. Tá hann ger sær rennitúrar úti í býnum, fellur tað honum tungt, at hann skal renna millum bilarnar, har luftin er so dálkað av bilosi.

- Tað er heldur ikki so sjáldamt, at bilar standa her uttan fyri hjá okkum og forpesta alt grannalagið, við at standa í tóngongd, sigur Leivur Thomsen.

Ongan føroyskan mat

Heima hjá Leivi Thomsen royna tey so vítt gjørligt at eta sunt og rætt, og hann dylir ikki fyri, at tey vaksnu eisini royna at halda linjuna.

- Vit eta í veruleikanum rættliga varierað. Børnini kunnu gott hava lyndi til at eta nógv søtt, so tí royna vit at stýra. Men vit eru

slettis ikki til føroyskan mat. Eg plagi at fara yvir í FK at keypa inn, og at síggja hesar stinkandi deyðu kropparnar hanga har – tað luktar forderdiligt, sigur Leivur Thomsen og flennir.

Skal tað vera føroyskt, skuldi tað verið skerpikjøt, og sum yngri dæmdi honum væl feska grind, spik og epli.

- Men tað havi eg so valt frá, tí tað er so dálkað. Nú fari eg so ikki at proppað tungmetallir niður í dótturina hjá mær, sigur hann avgjærdur.

Sum oftast er tað í FK, innkeypið fer fram, tí tað er liggur tættast við.



- Prísirnir eru eksploderaðir í síðstuni, haldi eg, og tað merkir innkeypið. Í Danmark keyptu vit mest sum bara av vistfrøðiligu hillunum, men her í Føroyum er úrvalið so lítið, og so er tað vistfrøðiliga so dýrt. Men fesku vørurnar keypa vit vistfrøðiligar, umframt mjøl, havragrýn og ymiskan viðskera. Og so er frukt og grønmeti altíð í innkeypsposanum.



Tónleikarin, Leivur Thomsen, hevur eina størri samling av vinylplátum standandi í stovuni. Einkin er sum at seta eina av hesum frá, og at seta seg aftur á við einum góðum glasi av víni, heldur hann.

Pylsuvognsmentalitetur ræður

Húsini í Magnus Heinasonargøtu eru undir umvæling. Millum annað eru hvítvørurnar í køkinum útskiftar, og av teimum er nýggi gassovnurin tað, Leivur Thomsen er fegnast um. Tað er fyri tað mesta hann, ið tekur sær av matgerðini heima.

- Hvat vit eta? Eg veit ikki. Alt møguligt. Pasta við tomatós og kjøtbollum. Tá kóki eg tomatir upp, blendi tær í stavblendara, geri rættiligt kjøtfars til bollar, sum eg so kóki í tomatósini. Tá skulu tomatirnar vera vistfrøðiligar. Tær eru nógv betri, sigur Leivur Thomsen.

Ein annar vani er at keypa gulllaksafars frá slaktaranum í Miklagarði.

- Úr tí geri eg fiskafrikadellir og bollar til karrysós. Tað er bíligt

fars, sum kann frystast niður, og so er tað eisini uttan útlatingarevni (tilsetningstof, red.).

Hann saknar kortini at fara út at eta eina góða máltíð. Úrvalið í Føroyum er snøgt sagt ov lítið og ov vánaligt til at hann tímur at gjalda fyri tað.

- Skal mann av við 1000 krónur hvørja ferð, er tað ov dýrt. Serliga er tað fastfood maturin her, ið er vánaligur. Tað er simpelthen reyvin av fjórðu deild. Eg haldi, at føroyingar framvegis halda fast um gamla pylsu-

vognsmentalitetin, sigur hann.

Tað at ein sushi barr í næstum letur í upp í Havn, er bara uppá tíðina.

- Tað hugskotið fekk eg fyri 20 árum síðan. Tað er upplagt við øllum tí reina fiskinum vit hava her í Føroyum.

Thomsen familjan gongur nevniliga høgt upp í matupplivingar.

- Sushi kann vera gott, um tað verður gjørt uppá tann rætta japanska mátan. Tað er ofta av upplivingini, tú verður mettur, og ikki av matinum sjálvum. Eg má siga, at eg sakni tann urbana matin, sum vit ótu nógv av í Danmark. So sum thailendskt, indiskt og ítalskt.

Rúsdrekka í handlarnar

Onkrar góðar matupplivingar

