

TIL ARBEIÐIS



MYND: JENS KRISTIAN VANG

– Eg elski fiskamat og eisini turran fisk, men ræstur fiskur, ræst kjøt og skerpikjøt er ikki ordiliga eg, sigur kvinnan, sum nú fer undir føroyska buffét í Restaurant Zitouna

EG TRÍVIST – MEN MÆR LEINGIST

HON ER STJÓRI Í PARTAFELAGNUM, SUM EIGUR **CARTHAGE STEAK OG RESTAURANT ZITOUNA** Í HAVN. TUNESISKA KVINNAN ÁSANNAR, AT ARBEIÐSDAGARNIR HJÁ HENNI OG MANNINUM ERU LANGIR, MEN HETTA ER NEYÐUGT.

FAKTA OLFA TRABELSI

Navn: Olfa Trabelsi
Starv: Stjóri
Besta við starvinum: Nøgd viðskiftafólk
Ringasta við starvinum: Eg trívist bara
Starvstíð: 2007
Starvsfólk: 6-8 fólk
Staður: Niels Finsensgøtu 43 / Lucas Debesargøtu 2, Tórshavn
Stjóri: Eg sjálv

TIL ARBEIÐIS

Vilmund Jacobsen
 vilmund@sosialurin.fo

Olfa Trabelsi er úr Tunesia. Sum 24 ára gomul í januar 2001 kom hon til Føroya at arbeiða á matstovu. Har møtti hon føroyingi, sum arbeiddi á somu matstovu sum hon. Eftir at hava gingið saman í umleið eitt ár, gjørdu tey bæði av at giftast. Í dag eiga tey tvær døtur, Aicha og Chaima Sara, sum eru ávikavist hált triðja og seks ára gamlar.

– Í nøkur ár búðu vit í Miðvági, men seinnu árinu hava vit búð í Havn, sigur hon.

Og tað er í høvuðsstaðnum, at Olfa Trabelsi og maður hennara, Erik, sum seinni hevur broytt navn til Mohammed, hava sín langa arbeiðsdag.

Olfa er nevnliga stjóri í partafelagnum, sum eigur Carthage Steak í Niels Finsensgøtu 43 – og Restaurant Zitouna í Lucas Debesargøtu 2 í Havn.

– Vit lótu Carthage Steak upp hin 31. desember í 2007, og tað er her, eg havi mitt fasta arbeiðspláss – og langa arbeiðsdag. Eg arbeiði fyri tað mesta einsamøll í Carthage Steak, men um næturnar í vikuskiftinum hjálpir maður mín mær.

Olfa sigur, at matarskráin í Carthage

Steak eitt nú er pizza, grillmat, burgarar, búffar og fiskur.

– Vit selja út úr húsinum. Sum er, hava vit ikki koyrt mat út í býin, men tað er ikki óvist, at vit kundu farið undir at koyrt mat út, leggur hon aftrat.

Langir arbeiðsdagar

Hon og maðurin eiga og reka eisini lutfalsliga nýggju matstovuna Restaurant Zitouna í Lucas Debesargøtu, beint niðanfyrir bilstøðina Auto.

– Tá tað stundar til middags, fari eg oman at hjálpa til í matstovuni, har maður mín annars stendur fyri virkseminum.

Olfa sigur, at maður hennara vanliga er í Restaurant Zitouna meginpartin av tíðini frá klokkan 9 á morgni til klokkan 22 og 23 á kvøldi.

Tunesiska kvinnan ásannar, at arbeiðsdagarnir hjá hjúnunum eru langir, men hetta er neyðugt, um virkseimið skal fáast at hanga saman og skal geva nakað av sær.

Føroysk buffét

Olfa Trabelsi sigur, at Restaurant Zitouna er ein spennandi og forvitnislig matstova, sum hevur nógv at bjóða sínum viðskiftafólki.

– Vit hava fjølbroytta døgurðabuffét um middagsleitið allar dagar í vikuni undantikið í vikuskiftinum, tá vit hava

okkara matskrá. Nú í summar eru vit eisini farin undir nakað nýtt, sum er at hava eina føroyska buffét hvønn týsdag og hósdag frá klokkan 17 seinnapart. Tó er vanliga døgurðabufféin eisini um middagsleitið týsdag og hósdag, tá føroyska bufféin er seinni um dagin.

Olfa sigur, at í minsta lagi 22 rättir eru á føroysku bufféini, og her er eitt nú fiskur, krabbi, laksur, skerpikjøt, seyðarhøvd, turrur fiskur – og onkuntíð verður eisini ræst kjøt.

– Tað eru serliga útlendsk ferðafólk, sum spyrja eftir føroyskum mati, og hetta verður tí ein roynd hjá okkum í fyrsta lagi í summar, sigur hon.

Hon elskar fiskamat

Í sama viðfangi, sum fryntliga tunesiska kvinnan nevnr føroyskan mat, spyrja vit hana, um henni sjálv dámar føroyskan mat?

– Jú, eg elski fiskamat, eisini laks og turran fisk, men ræstur fiskur, ræst kjøt og skerpikjøt er ikki ordiliga eg, sigur hon.

Olfa sigur, at Restaurant Zitouna letur upp um middagsleitið, og síðan er opið til klokkan 15. Millum 15 og 17 er stongt, og síðan letur matstovan upp aftur klokkan 17 og er opin til út á kvøldið.

– Vit hava umleið 40 sitipláss inni og eini 30 úti á terrassukaféini, har vit eisini hava hitalampur, sigur hon.

Tríggir føroyskir varðar

Í sambandi við føroysku bufféina, hevur Restaurant Zitouna fingið fólk at lagað sær tríggjar varðar. Tveir koma at standa inni við borðini – og hin seinasti og størsti kemur at standa í túninum.

– Hetta verður gjørt fyri at gera umhvørvið hugnaligt og fyri at knýta tað til føroyska mentan. Eg vænti, at varðarnir verða lidnir og koma at standa í og við matstovuna einaferð í næstu viku, sigur hon.

Matstovustjórinn vísir á, at Restaurant Zitouna hevur fult skeinkiloyvi, men tey miðja í størst møguligan mun eftir, at skonkt verður aftur við mati.

– Hetta er ikki ein barr, men ein matstova. Fólk eru vælkomn innar at keypa sær eina øl, ella hvat tað nú kann vera og drekka hana úti á terrassuni, sigur hon brosandí.

Trívist – men leingist

Olfa Trabelsi sigur, at henni dámar væl í Føroyum, men um vetrarnar leingist henni stundum niður aftur til Tunesia, har øll familjan hjá henni er.

– Vit eru í Tunesia og ferðast, tá høvið býðst og gjarna nakrar ferðir um árið, og tað hjálpir væl upp á longsul. Foreldur míni, familja og vinfólk, hava eisini vitjað okkum í Føroyum, sigur tunesiska kvinnan við Sosialin.