



Vit selja sera nógvar pastarættir. Men her koma eisini trøllvaksnir menn inn, sum bara eta salat. Tað er heldur eingin, sum oysir alt undir í dressing longur. Fólk vita betri, hvat tað er, tey koyra á tallerkin

MYNDIR: JENS KRISTIAN VANG

fært tær ein bita. Men tað gera vit í dag. Vit hava møguleikan at eta úti, uttan at planleggja hetta frammanundan, samstundis sum tað heldur ikki er neyðugt at fara í stívasta puss, greiðir Jákup frá og leggur so aftrat.

– Men hóast vit í dag kunnu fara út og eta uttan at tað kostar fleiri hundrað krónur, og har eingin roknað við, at tú er pyntaður, so hava vit framvegis eisini møguleikan at fara út og eta fint ein týsdag, um tú ynskir tað. Ja, enn tá finari enn fyri nøkrum árum síðani, sigur Jákup.

Broytingarnar á matøkinum eru eisini at siggja heima hjá fólki. Hugburðurin og matvanarnir hjá fólki eru broyttir munandi, heldur kokkurin á Carrello.

– Matur er ikki longur nakað, tú skræðir í teg aftur við tíðindunum. Matur er nakað, vit eru felags um. Vit savnast um at gera mat og eta mat. Vit eru eisini vorðin meiri tilvitað um, hvat vit eta. Tað kemst millum annað av mongu matsendingunum, metir Jákup og vísir til, at tað illa ber til at tendra sjónvarpið í dag uttan at onkur rás vísir eina sending um mat og matgerð.

Um tað er ringa samvitskan hjá fólki, sum eisini spælir torir Jákup ikki at siga, men á Carrello er hann dagliga vitni til broyttu matvanarnar.

– Vit selja sera nógvar pastarættir. Men her koma eisini trøllvaksnir menn inn, sum bara eta salat. Tað er heldur eingin, sum oysir alt undir í dressing longur. Fólk vita betri, hvat tað er, tey koyra á tallerkin. Á døgurða kunnu vit gott hava havt 40 fólk á vitjan, og eingin hevur nortið dressingarnar. Nú taka fólk oljurnar og balsamiku heldur, hevur Jákup lagt til merkis.

Ymsir møguleikar

Nýggju møguleikarnir merkja kortini



» **Matur er ikki longur nakað, tú skræðir í teg aftur við tíðindunum. Matur er nakað, vit eru felags um. Vit savnast um at gera mat og eta mat**

ikki, at føroyingar hava gloymt búffin, brúnu sósina og eplini.

– Vit hava gestir, sum spyrja eftir hesum, men mugu tá vísa teimum til onnur stöð. Eg skal tó viðganga, at vit hugsaðu nógv um at hava ein ‘vanligan’ kjøtrætt á menuini, tá vit lótu upp. Tá alt kom til stykkis valdu vit at taka kjansin og gera ein matarskrá uttan hetta, og tað hevur riggað so gott sum tað kundi. Fólk eru glað um at koma út og fáa okkurt annað, greiðir Jákup frá.

Tá tað er sagt, so heldur Jákup kortini ikki, at tað er rætt at skræða alt tað kenda av matarskránni, so kundin einki kennir aftur.

– Fólk eru ikki bangin at bíleggja nýggjar rættir í dag. Men fólk eru fegin um at hava valmøguleikar, og eisini kunna velja tað, tey kenna. Við at skifta

alt tað kenda út, kanst tú styggja fólk burtur. Síðani eg byrjaði í læru á Hotel Føroyum, hava tey skift alla menuina út. Hetta er tó ikki gjørt frá degi til dags, men so líðandi. Tey hava følt seg fram fyri at finna røttu loysnina, samstundis sum broytingin ikki hevur verið ov ógvuslig hjá kundunum, vísir Jákup á.

Møguleikar er, sambært Jákupi, lykilaorðið í føroysku matstovuvinnuni. Møguleikin at velja millum tað kenda og tað ókenda, tað dýra og tað minni dýra.

– Tí eru vit enn ikki komin har til, at vit kunnu hava eina matstovu, sum ger gourmetmat burturav og tú ikki kanst blíva mettur fyri undir 1000 krónur. Ikki tí, fleiri føroyingar vilja gjarna rinda omanfyri 1000 krónur fyri eina matuppliving, men vit eru ikki komin

so langt sum, at vit kunnu byggja eina matstovu á tað burturav. Kundin ynskir framvegis møguleikan, at kunna keypa ein góðan bita og okkurt gott at drekka fyri nakrar hundrað krónur, sigur Jákup.

Økt krøv

Øktu møguleikarnir í matstovuvinnuni og stóra fokusið á mat og matgerð hevur við sær, at krøvini eisini økjast til matstovurnar. Tí er tað púra vanligt, at matstovurnar senda starvsfólk á uttanlandsferðir fyri at fáa íblástur.

– Tað mest optimala hjá einum ungum kokki er at leita burtur og arbeiða uttanlands. Men inspiratiónstúrum læra vit eisini nógv av. Til dømis vóru vit nøkur frá Carrello og Bowlinghøllini í Danmark og vitjaðu á Søllerød Kro, Mash og Fiat, samstundis sum vit vóru á messu. Hetta gevur okkara kundum fleiri møguleikar, greiðir Jákup frá og dregur síðani soleiðis samanum:

– Fleiri møguleikar skapa fleiri ynskir. Tí siggi eg fyri mær, at vit um fimm ár ivaleyst hava eitt heilt nýtt og øðrvísi konsept í Føroyum. Hvat tað er, er ilt at spáa um, men enn hava vit onga vínbarr. Tað kann vera, at vit í 2016 hava eina slíka. Vínmentanin hevur í øllum førum fingið fótin fyri seg í Føroyum, sigur Jákup og vísir til sölutølini hjá Rúsumi.

– Tað henda broytingar alla tíðina í matstovuvinnuni. Ein av avgerandi orsökunum er, at fólk tora at satsa nú. Hygg bara eftir Hotel Føroyum, Hvonn, Etika og Carrello. Hvør í sínum lagi er talan um nýbrot í føroysku matstovuvinnuni. Dism er eisini eitt annað dømi um menningina á økinum. Fólk tora at satsa og tí tori eg eisini at siga, at vit um tíggu ár hava flutt okkum munandi, sigur Jákup ivaleysur.