

ROYSKA TRÁÐIN



– Hetta var bara nakað, sum vit droymdu um – kanska at fáa eina stjørnu. Men tað endaði við, at vit fingtu tvær og eina í parantes, og vit komu við í elituna í Norðurlondum, og vit koma í eina bók um 65 tær bestu matstovurnar í Norðurlöndu, sigur Leif Sørensen.

Og hann leggur ikki fingrar-nar ímillum.

– Vit skulu ikki smæðast. Tað er soleiðis, vit skulu arbeiða. Vit duga so nógv, og vit skulu vísa tað. Vit hava bestu ráðvørur í Føroyum, og vit fáa serligar ráðvørur til Føroyar. Okkara endamál er at fylgja við teimum bestu í norðanlondum. Royna at vera gourmet, sum eitur »góð-metis« á føroyskum, men tað setur onnur krøv, enn matin. Tað setur eisini krøv til hølini, og til

umhvørvi annars at sleppa við í Den Danske Spiseguide, sigur Leif Sørensen, sum vísir á, at nú er alt so gott á matstovuni, at hann og hansara fólk einki hava at klaga um.

– Nú er bara at fáa teamið at koyra og vónandi at seta fleiri starvsfólk, sigur hann og vísir á Søllerød Kro í Keypmannahavnarøkinum í Danmark, har havnarmaðurin Jan Restorff er matstovustjóri:

– Søllerød Kro er á stødd við hesa matstovuna. Men har eru átta kokkar pluss fleiri næmingar, og tilsamans eru tey 24. Men so nógv fólk hava vit ikki hjá okkum, vit mugu bara renna tað skjótari – og vit vinna kanska við tíðini, sigur Leif Sørensen við einums smíli.

Leif Sørensen heldur, at vit í

Føroyum skulu gera vart við tað, sum vit hava, sum er serligt.

– Vit hava øl, vit hava kjøt, vit hava grønmeti. Tað nyttar ikki, at vit gera tað sama, sum øll hini gera. Vit mugu gera tað føroyskt, fyri at gera øðrvísi, fyri at gera til eina attraktión at koma til Føroya. Vit eru so von við tað, sum er danskt ella franskt, men tað. Alt gott um tað, men tað má vera føroyskt inspirera, sigur hann.

Leif Sørensen vísir á, at tað Bent Christensen frá Den Danske Spiseguide var her:

– Vit fóru eftir hummara í Runavík við báti. Hann tosaði nógv um Noma í Keypmannahavn, sum er heimsins besta matstova. Hann tosaði um, hvussu fantastiskt tað var har, og kokkurin René Redzepi hevði

sagt hetta og hatta. Eg royndi at siga, at vit høvdu beimsins bestu rávøru. Men hann lurtaði ikki eftir mær. Men so ringdi telefonin hjá mær, go tá var tað René Redzepi frá Noma, sum vildi hava føroyska jomfruummara til Noma. Tá gekk upp fyri honum, at tað var nakað serligt við føroyska hummaranum, tá Noma spyr eftir honum, sigur Leif Sørensen.

Tá teir høvdu verið eftir hummaranum, gjørdur teir hann til, fóru í viðarlundina niðan fyri hotellið eftir grannnálum, hakkadu skotini, sum eru súr og hava ein barkan smakk.

Umboðini fyri Den Danske Spiseguide fingtu rættin næstan ráan.

– Tá teir bita í slíkan, er tað kraft og saft. Tá merkir tú mót-

støðu, tú fólir, hvussu gott kjøtið í føroyska hummaranum er í mun til hummaran í okkara grannalondum, sigur Leif Sørensen, sum vísir á, at tað er tað sama við fiskinum.

– Vit hava einastandandi fisk. Aðrastaðni dettur fiskur sundur, men ikki her, tí hann er so fastur. So her hava vit veruliga nakað, sum vit skulu læra okkum at nýta, og tað hava vit sett okkum fyri á Koks, sigur Leif Sørensen.

Leiðarin á matstovuni á Hotel Føroyum vantar, at teirra stremban fer at bera ávøkst og skapa dynamikk í matstovuvinnuni yvirhøvur.

– Kanska tað smittar av upp á aðrar matstovur, so vit nærkast tað vit kunnu kalla einum føroyskum tvisti – føroyska tráðin.

eirikur@socialurin.fo