



Fakta



Hósdag 18. kl. 20.55

Okkara kokkar - Jólasending
Í hesi sendingini, eru kokkarnir í jólahýri. Teir gera ein forrætt av marineraðari lundabringu, saman við garnituru av grønmeti og fruktum. Høvuðsrættur er útbeinað gás, sum er fyllt við farsí, afturvíð er grønmeti og brúnaði epli.

Okkara Kokkar í jólahýri

Okkara Kokkar hava verið at sæð hvørt hóskvöld eftir Dag og Viku, allan veturin. Nú verða jól og kokkarnir fara at tilreiðargera eina rættiliga jólamáltíð. Kristvin Jacobsen og Guðmundur Guðmundsson eru kokkarnir, sum hava víst, hvussu matur eisini kann gerast. Hendan jólasendingin er tann 9. í røðini av 24 sendingum, sum eru gjørdar. Varpið fekk eina samrøðu við annan av kokkunum, Guðmund Guðmundsson.

Guðmundur arbeiðir dagliga á Hotel Hafnia, her hevur hann starvsheitið Chef de Casine. Hann byrjaði at læra til kokk í 1982 á matstovuni Arnarhóll í Reykjavík og varð útlærdur í 1986. Aftaná hetta arbeiddi hann á Holiday Inn í tvey ár, síðan á Cafe Opera sum sjefkokkur har í næstan tvey ár og so høvuðskokkur á matstovuni Naustið. Í 1990 fer hann til Føroyar á Hotel Borg, sum tað tá kallaðist, at arbeiða sum høvuðskokkur. Eftir at hava arbeitt eitt ár á Hotel Hafnia fór kokkurin niður til Danmarkar at arbeiða í fyra ár. Her arbeiddi hann sum høvuðskokkur á matstovum í Aarhus, Ålborg og Randers. Í 1997 kom hann aftur til Føroya at arbeiða á Hafnia. Og á heystið 1998 byrjaði samstarvið við SvF.

Okkara Kokkar

At arbeiða sum sjónvarpskokkur er als ikki at samanlíkna við kokkastarvið á einum hotelli. Arbeiðið á hotellinum kann gerast rættiliga fastbundið í longdini, har ger mann jú ofta teir somu rættirnar. -Arbeiðið á „Okkara Kokkum“ er ótrúliga spennandi, her fær mann meiri møguleika til at royna at gera fleiri

ymiskar rættir. Mann fær eisini eitt samskipti í lag við fólk. Her verður ein tvungin til finna nýggj hugskot. Tó er ein kóikibók ikki á veg út á føroyska marknaðin í løtuni - ikki fyribils, leggur Guðmundur afturat.

Guðmundur hevur jú givið eina kóikibók út. Bókin, Okkara Kokkar, sum kom út í 2002, hevur selt væl - 4.000 eintøk eru seld. Hetta má sigast at vera sera nógv til eitt so lítið fólkatal. Samstundis avdúkar hetta ein áhuga fyri eini meiri óvanligari og annarleiðis matgerð, enn tann gerandisliga matskráin í teimum føroysku húsarhaldunum bjóðar.

Cheeseburgari við chips

-Kokkar eru sum vanlig fólk. Aftaná eina harða arbeiðsviku við at tilreiðargera fleiri fjøltáttaðar máltíðir til kundar, tá er mann troyttur av at gera finan mat og hevur betri hug at helda seg til okkurt meiri einfalt, sigur Guðmundur.

Spurdur um hvør yndisrætturin hjá honum er, svarar hann skjótt: Hamburgari við chips. -Tá mann kemur heima aftaná eina harða og strævna arbeiðsviku, er tað besta eg veit at eta ein púra vanligan hamburgara ella cheeseburgara og chips saman við børnunum. Lambakjót og fiskur er annars rávøran, ið honum dámar best at arbeiða við.

Jólasendingin upptikin í septembur

Okkara Kokkar hava kokkast uppi í sjónvarpshølunum hjá SvF, har er eitt upptøkuhøli gjørt um til køk. Guðmundur letur væl at umstøðunum har. Her gjørdur

teir allar tær 24 sendingarnar, sum verða vístar hendan veturin. Tað tók umleið 10 dagar at gera allar sendingarnar. Eisini hendan jólasendingin, sum verður víst hósdagin 18. desembur, bleiv upptikin í septembur.

„Jú, tað kendist lægið at siga „Gleðilig Jól!“, tá einaferð fyrst í septembur mánað. Men tað var ein røtt jólasending við nissuhúgvum og tí heila sum hoyrir til.“

Jólini 2003 - ræstan fisk við sperðili ella útbeinaða fylta gás?

Gamalt er at eta ræstan fisk við sperðili til jóladøgverðan. Fleiri hava hesa máltíðina tíðliga á degnum og, helst sum tey flestu, so eina størri máltíð við gás, dunnu ella fleskasteik seinni á degnum. Men í sendingini hjá sjónvarpskokkunum er ikki rættiliga pláss fyri sperðilinum.

Sum vanligt er, gera Okkara Kokkar eitt sindur meiri enn vanligt burturúr. Soleiðis er eisini við hesum jóladøgverðanum.

-Hetta var ein rættur, sum eg ongantíð fyrr havi roynt at gjørt. Men hann eydnaðist sera væl. Útbeinað gás er ikki tað nemmast at gera, tað passar. Men vit royna at gera tað lætt og royna at vísa, hvussu farast skal fram. Sigast skal eisini, at hetta er arbeiði, sum ein kann fáa ein slaktara at gera - vit hava jú nógvar góðar slaktara her á landi.

Matgerðin, sum teir báðir hava borga fyri hvørt hóskvöld í vetur, hevur uttan iva virkað til at gera føroyska matgerð meiri fjølbroyttari.

-Vit vilja gera ein annan rætt, sum eisini gevur ein annarleiðis smakk. Men hetta hevur aloftast verið við føroyskari rávøru, sum føroyingar hava í síni egnu frystiboks. Gjøgnum árin hava vit í Okkara Kokkar lagt okkum eftir at krydda føroysku matgerðina. Vit halda sjálvir, at vit hava fingið góða móttøku og, at tað er ein rættiliga stórur eftirspurningur eftir eini slíkari føroyskari matgerðarsending.

Men er tað tó ikki trupult og møtimikið at fara í gongd við eina slíka fjøltáttaða máltíð?

-Vit vilja gjarna vísa, at tað er lætt at gera mat á ymiskan hátt. Og eisini vísa á óvanar í matgerð, t.d. er ikki neyðugt at kóka t.d. fisk ov nógv, her skal takast hædd fyri støddina á fiskastykkinum osv... Eisini við eplum og grønmeti eru fleiri hættir at tilreiða. Hesum hava vit lagt okkum eftir í sendingunum hjá SvF. Og mann sær at úrvalið av hesum matvørunum í matvøruhandlunum í Tórshavn er nógv vaksið seinastu árin og sama er við dygdini - hetta er at fegnast yvir.

Endaliga leggur kokkurin - við áherðslu - afturat:

-Man skal jú aldrin vera bangin fyri at fara í gongd við at gera mat.

Fakta

Í vetur eita Okkara kokkar í Sjónvarpi Føroya enn einaferð Guðmund og Kristvin. Hóskvöld eru teir í nýggja køkinum í sjónvarpinum og vísa okkum, hvussu vit kunnu gera alskyns leskiligan mat bæði til gerandis og veitslur. Iblásturin til sendingarnar hava teir heintað víða um í heimi - men teir duga framúr væl at tillaga matgerðina, so tú og eg eisini kunnu vera við.

Sendingarnar verða sendar hvørt hóskvöld eftir tíðindasendingarnar, og tær vera endursendar hvønn leygardag seinnaftur og sunnudag seinnaftur.

Uppskriftirnar til sendingarnar, sum hava verið, eru at finna á heimasíðuni hjá SvF - www.svf.fo.



Fakta

Yndismáltíðin hjá Guðmundi:

„Hamburgari við chips! Tá mann kemur heim aftaná eina harða og strævna arbeiðsviku, er tað besta eg veit at eta ein hamburgara ella cheeseburgara og chips saman við børnunum.“