

EG HAVI KENSLUR FYRI KAKUNUM

– EG ERI **UPPLÆRD** AT LIVA FYRI **KAKUR**, VIT SKULU GERA OKKUM **STÓRAN ÓMAK** VIÐ **ÖLLUM** OKKARA **VØRUM**, OG TAÐ ER **NÆSTAN** SOLEIÐIS, AT EG HAVI KENSLUR FYRI **KAKUNUM**, SIGUR **OLEVINA SUNDSSKARÐ**, SUM **ARBEIÐIR** SUM **KONDITTARI** Á EKSCLUSIVA **ANDERSEN BAKERY** Í **KEYPMANNAHAVN**



SAMRØÐA

Eyður Klakstein
eydun@sosialurin.fo

Á Berstorffsgade mitt í danska høvuðsstaðnum – millum Tivoli og Hovedbanegården – liggur kenda Andersen Bakery, sum bjóðar fólki kondittaravørur, sum tey gera nóg burtúr.

Ein av teimum, sum hjúklar um kakurnar hjá Andersen Bakery, er Olevina Sundsskarð úr Klaksvík, sum er kondittari.

Eftir at hon tók útbúgving sum bakari heima í Klaksvík, flutti hon fyrri sjeý árum síðani til Danmarkar fyrri at útbúgva seg víðari til kondittara, og seinastu árin hevur hon arbeitt á Andersen Bakery, sum upprunaliga er eitt japanskt hugskot, og sum hevur handlar í Danmark, USA og Japan.

– Eg eri upplærd at liva fyrri kakur, vit skulu gera okkum stóran ómak við øllum okkara vørum, og tað er næstan soleiðis, at eg havi kenslur fyrri kakunum, sigur Olevina Sundsskarð.

Akkuráttesa

Eftir at hava lært og arbeitt á Bakarínum hjá Jórur í Klaksvík fekk Olevina Sundsskarð hug at leita til Danmarkar at útbúgva seg víðari.

– Eg vildi verða kondittari, og eg royndi so at søkja lærupláss hjá Conditore & Café H. C. Andersen. Eg



havi fingið bronsu til sveinaroyndina sum bakari, og eg hevði arbeitt tvey ár sum sveinur, so eg helt meg hava ein møguleika, men eg hoyrði einki aftur frá teimum. So ringdi eg til tey eftir eina tíð fyrri at spyrja meg fyrri, og tá var leyst og liðugt beinanvegin. Eg fekk lærupláss og tók útbúgvingina hjá teimum.

Nakað eftir tað skuldi kondittarin flyta, og tá var óvissa um, hvussu nóg fólks skuldu við, og tá valdi Olevina at skifta arbeiði og fekk møguleikan á Andersen Bakery. Har hevur hon starvast seinastu trý árin og stórtíð

saman við kakunum mitt í Keypmannahavn.

– Vit gera alt frá grundini og leggja nóg arbeiði í okkara kakur. Sjálvt súltutoyið kóka vit frá grundini. Alt verður gjørt ordiligt, vit leita eftir teimum bestu rávørnum, og vit ganga upp í akkuráttesu, so at allar kakur, sum vit gera, eru eins góðar, sigur Olevina.

– Tveir kondittarar, sum eru á danska landsliðnum, arbeiða her, og tað havi eg fingið nóg burtúr. Hetta hevur verið eitt sera læruríkt og avbjóðandi umhvørvi, og eg trívist sera væl her.

Brennir fyrri kakum

Andersen Bakery liggur væl fyrri í Keypmannahavn, og nóg fólks stækka inn á gólvið at keypa kakur heimvið ella fyrri at fáa sær ein kaffimunn við onkrum góðum afturvið. Av tí at konseptið er úr Japan, koma nógvar japanarar á gátt, og um summarið eru sera nóg ferðafólk á kondittarinum.

Olevina Sundsskarð arbeiðir í vanligari arbeiðstíð. Hon fer til arbeiðis klokkan sjeý ella átta um morgunin og arbeiðir so út á seinnapartin.

– Hetta er ein serlig verð, og tað er í grundini nóg meira enn eitt arbeiði. Tað verður ein lívsstíllur at gera kakur, og einki skal út, sum ikki er í lagi. Bransjan er hóast alt so lítil, at tú skalt gera tað ordiligt hvørjaferð og allatíðina.

– Eg brenni fyrri at gera kakur, og eg eri als ikki troytt av tí. Dagarnir eru so ymiskir, og tað eru allatíðina nýggjar avbjóðingar, og tí er tað spennandi arbeiði at hava. Tað er eisini avbjóðandi at hava læringar. Eg skal ikki siga, at ein dagur, tá ið vit gera nógvar lággkubotnar, er tann mest spennandi, men tað er eisini ein partur av arbeiðnum, sigur hon.

Olevina hevur eisini verið við til at gera nýggjar kakur til Andersen Bakery. Hon hevur gjørt eina rabarutertu, sum er sera væl umtókt og verður nóg seld í handlinum, og hon hevur eisini gjørt eitt mandluhorn.