

– HETTA ER EIN SERLIG VERÐ, OG TAÐ ER Í GRUNDINI NÓGV MEIRA ENN EITT ARBEIÐI. TAÐ VERÐUR EIN LÍVSSTÍLUR 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, SIGUR OLEVINA SUNDSSKARÐ



MYNDIR: ÓLAVUR J. HANSEN

– Vit samstarva nógv um at gera nýggjar kakur. Vit plaga at verða kakumessu í Paris, og vit luttaka eisini í kappingum, sigur hon.

Fyrr í ár var Olevina við í kappingini Árets Kage í Keypmannahavn, og millum 91 ymiskar kakur fekk hennara kaka eitt fimtapláss.

Ongar sunnar kakur

Tíðarrákið er í stóran mun, at fólk skulu verða sunn. Venja og røra seg, hugsa um hvat tey eta, og halda aftur við eitt nú kakum.

Men tað er ikki nakað, sum nerrar Olevinu ella Andersen Bakery.

– Líkamikið, hvussu rákið er, so eta fólk kakur, sigur hon.

Og Olevina vil ikki hoyra um, at kakur skulu gerast sunnari við at halda aftur upp á sukur og smør og heldur innihalda sunnari rávørur.

– Allar reyðar perur lýsa hjá mær, tá ið fólk tosa um sunnar kakur. Tað er ein háðan ímóti fakinum. Tað ber ikki til at gera góðar kakur uttan at brúka tað sukrið og smørið og tann fløtan, sum skal til, sigur hon.

Fólk stúra

Tað kann skapa eitt sindur av órógv í nærumhvørvinum, at ein kondittari á fremstu og kendastu kondittarínum í Danmark kemur á vitjan.

– Eg havi kenslu av, at fólk stúra fyri at bjóða mær okkurt aftur við kaffi, og

tey hava ofta hug at umbera fyri, hvat tey bjóða mær. Men tað er eingin orsök til tað, tí eg gangi ikki runt og dømi bakstur hjá fólki. Mær dámar væl at fáa eina góða skuffikaku, og tað er eisini nakað, sum eg tími væl at baka heima, sigur Olevina.

Hon upplivir sjálv eina tvístøðu, tá ið fólk koma at vitja hana.

– Eg hugs, at fólk kanska vænta onkra góða kaku, tá ið tey koma á vitjan, og eg vil eisini gjarna bjóða okkurt gott. Tvístøðan er, at eg vil gjarna gera okkurt, sum eg eri góð til, gera eina góða kaku, men eg vildi heldur ikki gera óneyðuga nógv burturúr, so tað skal eg viðhvørt hugsa um, sigur Olevina.

Hon og maðurin Dávið eiga tvey børn og bógva á Amager. Tankin um at flyta heimaftur til Føroya er ikki fjarður.

– Í lötuni er alt opið. Vit verða kanska búgvandi niðri eina tíð afturat, men vit ætla okkum heimaftur einaferð. Spurningurin er meira, nær tað verður, sigur hon.

Og fer Olevina heim at búgva, ætlar hon eisini at taka sítt fak og sín alsk til kakur við sær.

– Dreymurin hevði verið at havt eitt kondittari í Klaksvík, men um tað ber til, veit eg ikki, sigur Olevina.



Kakurák

Olevina Sundsskarð greiðir her frá nøkrum av tí, sum er frammi í bakstrinum í Danmark í lötuni

Lakres

Norðurlendski gourmetmaturin hevur skapt íblástur innan kakurnar eisini, og meira grovar rávørur kunnu nú eisini brúkast í kakunum. Til dømis eru lakres nógv uppi í tíðini.

Saltur smakkur

Tað er nógv frammi í tíðini, at kakur kunnu stimbra allar smakkisansirnar – bæði tað súra, søta, beiska og eisini tað salta.

Tað óvæntaða

Kakan, sum vann kappingina Árets kage herfyri, innihelt eitt nú mango, banan, kokos og keks. Tað ber til at seta rávørur saman, sum ikki eru vanligar, at fara eitt sindur út um mark. Men tú skalt ansa eftir ikki at gera ov stórt lop, tí so fært tú eitt slag á fingrarnar.