

MELDURIN

Í læru hjá elituni

- Tað er einki Hell's Kitchen yvir hesum køkinum, men gert tú ein feil, fært tú tað at vita og greið boð um at rætta feilin. Einki má ganga galið, tí gestirnir hava stórar vónir og seta høg krøv. Soleiðis sigur 33 ára gamli John Ian Bertholdsen, ið er í kokkalæru á Geranium, sum júst er kosin at vera besta matstova í ríkinum

Rannvá G. Fossaberg

Millum teir 15 kokkarnar, ið gera mat á eksklusivu matstovuni Geranium í Keypmannahavn, er ein fýr-oyskur maður undir tí eini kokkahúgvuni. Tann 33 ára gamli John Ian Bertholdsen hevur seinastu tvey árin verið í læru sum kokkur á Geranium, ið fleiri ferðir hevur vunnið viðurkendar prísir fyri matin og matgerðina á staðnum. Tá Den Danske Spiseguide í farnu viku kunngjordi bestu matstovuna í danska ríkinum, gjørdist vinnarin Geranium.

At talan er um eina matstovu, har tænasta, matur og vín er í hásæti, er eingin ivi um.

- Einki má ganga galið. Alt er lagt til rættis niður í smálutir, og eingin rættur fer út til gestirnar, áðrenn høvuðskokkurin hevur hugt eftir, um rætturin sær út, soleiðis sum hann eigur, sigur John Ian Bertholdsen, sum fýra dagar um vikuna stendur handan glastrútarnar inni í viðurkendu matstovuni og ger alskyns forkunnugar og nýskapandi rættir.

- Um tað so bara er eitt lítið blað av onkrari urt, sum manglar á tallerkinum, so verður alt fyri eitt gjørt vart við tað. Tað skal bara vera í lagi, sigur John Ian Bertholdsen.

Skuldi til upptøkuroynd

Tað var annars rættiliga tilvildarligt, at John Ian Bertholdsen, sum er úr Vági, endaði í læru á Geranium.

- Hóast eg ikki havi fingist stórvegis við matgerð, so havi eg altíð havt áhuga fyri tí, og mær hevur altíð dámt at royna nýggjar og øðrvísi rættir, greiðir John Ian Bertholdsen frá.

Áðrenn John Ian Bertholdsen fekk lærupláss á Geranium, var hann á Hotel- og Restaurantskolen, har hann tók tað, tey kalla eitt grundskleið.

- Tá fekk eg líkasum veruliga eyguni upp fyri mati og matgerð, og eg søkti síðani um lærupláss á fleiri ymiskum matstovum í Danmark. Eg kendi ikki so nógv til hesa bransjuna og hugsaði, at eg kundi bara royna at senda eina umsókn

til Geranium, greiðir John Ian Bertholdsen frá.

Stutt eftir at umsóknin um lærupláss var send, bleiv hann biðin at koma til samrøðu og síðani arbeiða eitt leygarkvöld á køkinum á Geranium.

- Tað var eitt slag av upptøkuroynd. Eg minnst væl tað leygarkvöldið. Eg bleiv settur at gera tað lætta arbeiðið og gjørdi onkrar blómur og urtir klárar, men eg var rættiliga nervøs, fortelur John Ian Bertholdsen og heldur fram:

- Tað var eitt sindur løg-ið, tí eg kendi lítið til matin og matgerðina á Geranium, og eg visti ikki reiðiliga, hvat tað var, eg nú hevði rótað meg út, sigur John Ian Bertholdsen og flennir.

Tað gekst honum so mik-ið væl hetta kvöldið, at hann var biðin um at koma aftur næsta leygarkvöld.

- Tá tann vaktin var liðug, fór eg til samrøðu við leiðaran, sum vildi bjóða mær lærupláss. Tað takkaði eg ja til alt fyri eitt.

Langir arbeiðsdagar

Hesi tvey árin, John Ian

Bertholdsen hevur verið í læru, hevur hann veruliga sloppið at roynt seg.

- Tey ganga rættiliga høgt uppí, at øll eru á jøvnum føti. Tí merki eg eisini lítið til, at eg eri lærlingur, tí eg sleppi veruliga at royna meg og fáí somu avbjóðingar, sum hinir kokkarnir fáa, fortelur John Ian Bertholdsen, sum arbeiðir fýra dagar um vikuna, har matstovan hevur matskráir á døgurða og um kvöldið.

- Vit arbeiða frá mikudegi til og við leygarkvöld. Hin-ar dagarnar í vikuni havi eg sum oftast frí, uttan so at okkurt serligt selskap er, sum hevur bílagt høli til eitt nú ein føðingardag ella veitslu, greiðir John Ian Bertholdsen frá.

Arbeiðsdagurin byrjar klokkan 9.00 og endar um midnáttarleitið.

- Tað fyrsta, vit gera um morgunin, er at eta morgunmat saman, og síðani verður tosað um talið á gestum, sum koma henda dagin, hvørjir rættir skulu gerast, hvørjar alternativar rættir vit mugu hava til gestirnar við ovurviðkvæmi og so

framvegis. Og síðani fara vit í gongd og arbeiða til seint um kvöldið og onkuntíð nakað út á náttina, sigur John Ian Bertholdsen, sum trívist væl við hesum arbeiðstíðunum.

- Mær dámar hetta væl, og fólkin, eg arbeiði saman við, eru ótrúliga dugnalig. Her læri eg eina rúgvu.

Stendur inni í matstovuni

Tá John Ian Bertholdsen arbeiðir í køkinum á Geranium, stendur hann samstundis í matstovuni, soleiðis at gestirnir síggja, meðan hann og hinir kokkarnir arbeiða.

- Her eru einans glastrútar í køkinum, so gestirnir kunnu sita og fylgja við, meðan vit gera mat, fortelur John Ian Bertholdsen og leggur afturat, at tað setir ávís krøv til køkin:

- Vit kunnu ikki rópa og veipa við ørmunum ella nak-að tilíkt. Tað verður als ikki góðtikið. Alt gongur stillis-liga fyri seg, og á tann hátt vísa vit eisini gestunum, at vit hava stýr upp á tingini, sigur John Ian Bertholdsen.

Arbeiðið í køkinum er býtt í fýra deildir, og John

Ian er í deildini, ið tekur sær av høvuðsrættunum.

- Maturin, sum vit gera, er norðurlendskur og danskur, og tað hevur stóran týdning, hvussu maturin sær út á tallerkinum, og tiskil verður eisini tíð brúkt til at gera presentatióinina so góða, sum til ber, fortelur John Ian Bertholdsen og leggur afturat, at nógv tíð er brúkt upp á hvønn einstaka rætt, áðrenn hann nak-

