

MELDURIN



-Tað verður kravt av okkum, at vit hava ein siðiligan atburð og arbeiða stillisliga inni í køkinum. Rópan og veipan við ørmunum verður als ikki góðtikið, sigur John Ian Bertholdsen, kokkalærlingur á Geranium
Myndir: Sunnleif Andreasen

rantið verður partur av matarskránni á Geranium.
- Tað tekur langa tíð at gera ein nýggjan rætt fullfiggjaðan, og høvuðskokkurin hevur ofta nógvar ymiskar ímyndanir av, hvussu endaligi rætturin skal verða. Tí kann hann í fleiri dagar ganga og gera smáar broytingar við rættinum, áðrenn hann er heilt nøgdur, sigur John Ian Bertholdsen, sum í ein ávísan mun eisini hevur ávirkan á matin.

- Um høvuðskokkurin stendur og ger ein nýggjan rætt í tí partinum av køkinum, har eg eri, so kann eg koma við viðmerkingum og hugskotum til, hvussu okkurt kann gerast betri ella skjótari. So jú, eitt sindur av ávirkan hevur mann, heldur John Ian errin fyri.
Kræsnir kundar
Tað eru ymisk fólk, sum koma at eta á Geranium.

Eitt eyðkennir tó gestirnar á eksklusivu matsotvuni; tey hava stóran áhuga fyri mati og seta høg krøv til tað, ið verður serverað.
- Her eru rættiliga nógvir útlendingar, sum eru ógvuliga áhugaðir á mati og ferðast kring heimin fyri at royna tær ymsu matstovurnar. Harafturat eru gestirnir ofta vinnulívsfólk. Men sum heild koma fólk her, sum hava meir enn vanligan áhuga fyri mati

og vilja eisini betala meir enn 2.000 krónur fyri eina serstaka máltíð. Gestirnir seta høg krøv, men vit leggja okkum eisini eftir at gera mat á hægsta støðið, so tey plaga at fara væl nøgd útaftur, fortelur John Ian Bertholdsen, sum eisini hevur gjørt mat framman fyri kendum fólki sum Helena Christensen, Medina, Joachim Prinsi og bólkinum Fat Boy Slim fyri bara at nevna nøkur.

- Tað er sjálvandi stuttligt, men eg ivist ikki í, at tað eisini hava verið aðrar stjørnur inni á Geranium, uttan eg havi bitið merki í tað, sigur John Ian Bertholdsen og flennir.
Í lýtuni stórtíðist vágbingurin millum hinar kokkararnar á Geranium, og enn veit hann ikki, hvat skal henda, tá hann um eitt ár er liðugur við kokkaútbúgvingina.
- Nógv kann henda innan

eitt ár og møguleikarnir fyri, hvat eg kann gera, og hvar eg kann fara, eru nógvir. Kanska mann fer til útlandi fyri at síggja, hvussu tey arbeiða á teimum bestu matstovunum har. Ella eisini haldi eg fram sum kokkur á eini danskari matstovu. Í øllum førum fari eg at fáast við mat og matgerð, sigur John Ian Bertholdsen.

