

# Skerpikjøt er sum besta

- Tað er so ótrúliga nógv sum ein kann gera burtur úr føroyskum mati. Í dag er nógv at tí at meta sum reinar delikatessur, sigur Jákup Ziskason í Klaksvík. Í meiri enn 40 ár hevur hann glett matglaðar føroyingar við borðreiðingum sínum. Í morgin skipar hann sjálvur fyri egnari móttøku

## KOKKUR

Orð & myndir: Snorri Brend  
snorri@sosialurin.fo

**Klaksvík:** - Dugir tú at gera sós?!

Vanligt er, at tað er tíðindafólkið sum setur spurningarnar, meðan onnur svara teimum.

Tá talan er um roynda kokkin og matgerðaran Jákup Ziskason í Klaksvík er øðrvísi. Hann vil fyrst hava greiðu á hesum týðningarmikla spurninginum.

Jú, blaðmaðurin dugir at gera sós. OK, - so kann samrøðan byrja við Jákup, sum hevur gjørt mat í samfull 40 ár. Hann hevur eisini undirvíst á Kokkaskúlanum í mong ár, og her hittu vit hann fyrrapartin í gjár.

Hetta ætlar hann nú at markera við eini móttøku – sum hann altso skipar fyri sjálvur – í Skálanum seinnapartin friggjadagin.

Her fáa tey vitjandi møguleika at royna ymiskan føroyskan mat, og sum Jákup og konan Hergerð eru vorðin so kend fyri.

Tey hava hesi árin skipað fyri mongum ymiskum samkomum og veitslum fyri

stórum tali av fólki.

- Ein dagin skipaðu vit fyri tveimum veitslum við íalt 1500 fólki, greiðir Jákup frá.

Fyrst var ein ábyrgdarafundur í Norðoya Sparikassa við 1200 fólki og seinni var ein onnur samkoma við eini 300 fólki.

Eingin ivi er um, at Jákup dugir sítt fak. Tað fara fólki eisini at staðfesta seinnapartin í morgin!

## Stuttligt at undirvísa

Tað er ein øgilig stákan her í

**Hugsa bara um skerpikjøtið, hvussu væl tað smakkar og hvussu vakurt tað er. Tað er næstan sum konfekt**

køkinum á Kokkaskúlanum í Klaksvík.

Næmingarnir eru allir upptíknir við ymiskum av tí vanliga, sum fer fram í køkinum – ein ger frikadellur, ein sker grønmeti, ein ger deiggj til smákakur og ein ansar eftir at eplini ikki kóka yvir.

Mítt í rokinum stendur tann 64 ára gamli Jákup Ziskason. Hann er annar av lærarum teirra, og í morgun eru tveir ymiskir rættir á skránni.

Nakrir av næmingunum hava longu steikt nakrar medistarpylsur, men nú eiga fiskafrikadellurnar tórnið til steiking. Í dag eru hesir báðir rættirnir á skránni.



- Eg havi altíð havt áhuga fyri mati, sigur Jákup Ziskason, sum her undirvísir einum næmingi í, hvussu ein sker grønmeti

Hesir ungu og tilkomnu næmingarnir eru øll komin higar fyri at læra eitt sindur meiri um matgerð. Og tey

hava verið heppin at hava tveir so góðar mans sum Jákup og Edvard Olsen sum undirvísarar.

- Eg haldi at tað er sera stuttligt at undirvísa hesum ungu. Tey eru skjót og áhugað í tí, tey læra, sigur Jákup.

Kokkaskúlin er so líðandi vorðin so mikið væl umtóktur millum menn og kvinnur, at tað er bíðilisti at sleppa inn á hvørjum ári.

Tað skuldi hinvegin verið besta prógvíð um góðu undirvísararnar!

## Forkelaður

Jákup Ziskason byrjaði í síni tíð at læra til kokk av teirri einfaldu orsök, at hann altíð hevur havt áhuga fyri mati og matgerð.

Orsøkirnar til hetta kunnu vera so mangar, men sum Jákup sjálvur sigur tað:

- Eg var yngstur av níggju

systkjum, harav sjei teirra vóru systrar.

- So tú kanst ætla at eg varð sikkurt eitt sindur forkelaður, og fekk onkutíð drekka á songina, sigur Jákup við einum brosi.

Hann byrjaði tó ikki beinanvegin at gera mat, men fór fyrst í læru á eini skrivstovu, áðrenn hann fór til Keypmannahavnar at læra til kokk á Grand Hotel.

Her stóð hann við læruprógvnum í hondini ein dag í 1964, og var klárur at fara undir lívsverk sítt sum kokkur.

- Síðani tá havi eg bara gjørt sós, sigur Jákup, sum fyrrapartin í gjár var í starvi sínum sum lærari á Kokkaskúlanum í heimbýnum.

## Meistarin

Hesi 40 árin Jákup og konan Hergerð staðið fyri

matinum á mangari veitslu, bæði smærri og stórum veitslum.

- Ja, gloym ikki at skriva, at hon altíð hevur mær ein góður stuðul. Uttan hana vóru vit ikki komin so langt.

**So tú kanst ætla at eg varð sikkurt eitt sindur forkelaður, og fekk onkutíð drekka á songina**

- Vit hava supplerað hvørt annað ótrúliga væl, sigur hann.

Ein næmingur á Kokkaskúlanum brýtur okkum av í samrøðuni. Viðkomandi



Teir ungu kokkanæmingarnir hava nógv at prátta um. Matur og matgerð liggur teimum fremst í huga