

konfekt



*Kokkurin má vera
góður, og helst eisini
duga at lívga um
teir svongu, m.a. við
smákøkum*

Góð blanding

Í lýsing í Sosialinum í gjár boðaðu hjúnini bæði frá, at tey ætla at skipa eina móttøku í Skálanum í Klaksvík í morgin.

Jákup hugsaði sum so, at hann hevur ikki lýst nakað serligt við tí, sum hann hevur latið úr hondum hesi seinastu 40 árin.

Tey sum kortini hava verið í veitslum, har hann hevur gjørt matin, kunnu tó bara staðfesta, at her hevur køn hond verið aftanfyri í øllum.

Nú móttøkan verður, er ætlanin at vísa fram nakað av tí, sum kann fáast til vega, tá samkomur og veitslur skulu haldast.

- Nei, tú fært meg ikki at siga, hvat eg fari at borðreiða við.

- Men eg kann siga so mikið sum at tað verður ein góð blanding av øllum tí, sum vit hava borðreitt við



hesi 40 árin, sigur Jákup.

Hann hevur altíð lagt serligan dent á føroyska rávøru – skerpikjøt, turra grind, fisk, skip og mangt annað. Tí, sum hann sigur: - Tað sum fyrr var met sum fótatrað er í dag at meta

sum ein delikatessa.

- Hugsu bara um skerpikjøtið, hvussu væl tað smakkar og hvussu vakurt tað er. Tað er næstan sum konfekt!

Fyrstu ferð hann royndi seg við matgerð til eina

veitslu var á kyndilsmessu í 1966. So her er talan um ein royndan mann innan matgerð.

Tí er helst lítil ivi um, at nógv fólk fer at koma til móttøkuna seinnapartin í morgin.

spyr um okkurt í samband við baking av bollum.

- Eg komi beinanvegin. Eg skal líka tosa við henda tíðindamannin fyrst. Men sig mær frá, tá tit hava koyrt øll eggini í!

Tað er týðiligt, at Jákup hevur skil á og dugir at fara við næmingum sínum - hesum ungu kokka-spirunum.

Hesir ungu næmingarnir fara kanska ein dag at gerast kokkar umborð á skipum, matstovum, hotellum – ella kanska halda fram eftir sama leisti sum meistari teirra.

Hann undirvísir her á skúlanum ávísar dagar í viku, og líkt er til, at næmingunum dámar væl henda tilkomna og roynda undirvísarin.

Ungir kokkar

- Jákup dugir væl at undirvísa, og hann er sera festligur, siga kokkanæmingarnir Asta úr Klaksvík og Alberta av Glyvrum.

KOKKAR
Snorri Brend

Klaksvík: Tær báðar hava altíð havt áhuga fyri mati.

Asta sjálf var á húsarhaldsskúla áðrenn hon nú fór á kokkaskúlan, og fekk tá ein forsmakk uppá, hvat matgerð er.

- Eg havi verið tveir túrar við Næraberg. Og tá royndi eg at vera so nógv sum eg kundi í galluni, sigur Asta við einum brosi.

Alberta var í iva, hvørt hon skuldi gerast lærari ella kokkur.

Hon royndi seg sum føroyskan lærara í Kenya í trýggjar mánaðir og er nú á kokkaskúlanum í Klaksvík.

- Her er gott at vera, sigur hon.

Tær hava nú bert verið á skúlanum í tvær vikur, og hava higartil lært um reinføri og nakað um matgerð, sjálvandi.

Í gjáramorgunin vóru fiskafrikadellur og medistarpylsur á skránni og seinnapartin skuldu tær baka.

- Vit vita ikki enn, hvat vit fara at baka. Tað kann verða kaka, bollar ella kanska breyð.

- Vit fáa at síggja, siga tær báðar við ein munn.

Tær báðar Asta Højgaard úr Klaksvík (vinstrumegin) og Alberta M. Gaardlykke av Glyvrum dáma væl at kokkast, eisini tá fiskafrikadellur standa á matskránni

