



Oddvør Skarðhamar fær nógvan íblástur úr Suðurlondum. Til dømis skal maturin taka seg væl út. – Men onki við at standa og skera tomatirnar í rósar ella agurkur í snyrlar. Maturin skal vera reellur, átuligur og leskiligur í sær sjálvum, sigur hon

fyri fólki, sum duga væl at gera mat. Men tað ber væl til at imponera Oddvør Skarðhamar í køkinum. Spurd, um hon kennir onkran føroying, sum eisini dugir ordiliga væl at matgera, nevnrir hon trý fólki.

- Ólúvá Skaale dugir ómetaliga væl at gera føroyskan mat, meðan ein maður sum Leif Sørensen avgjørt er meistari innan finari matgerð. Og so var mamma mín eisini ein fantastiskur kokkur, sigur hon. Av útlenskum fyrimyndum nevnrir hon bretsku Nigella Lawson, mathøvund og sjónvarpskokk frá BBC, tí hon hevur bæði drive og dirvi, tá hon stákast í køkinum.

- Hon er virkuliga góð. Torir at royna seg fram, taka ordiliga fatt og at smakka uppá, so alt sær so átuligt út. Eisini borðreiðir hon matin á ein hátt, so hann tekur seg væl út, við lekrum litum og ílötum.

Ofta hevur Oddvør Skarðhamar fleiri tiltøk sama kvöld. Men hetta stressar hana ikki.

- Skalt tú gera mat til nógv fólki, er fremsta fortreytin, at tú

leggur alt til rættis í góðari tíð. Annars ber onki til, sigur Oddvør Skarðhamar. Tí er millum lítið og onki spill í matgerðini, tá alt er væl ætlað.

- Tað loysir seg ofta betur at biðja ein professionellan um at gera mat, enn at fólk fara í gongd sjálv. Tey forkeypa seg lættliga, tá tey ivast, og vilja heldur keypa ov nógv, fyri at vera heilt sikkur, sigur hon.

Út við brúnu sósini

Sum vera man likar Oddvør Skarðhamar onki brúnu sósina, sum er ein sjálffylgja til eitthvørt hampa borðhald her á landi.

- Eg má viðganga, at brúna sósini, sum skal vera so tjúkk, at hon fjalir eplini, ikki sigur mær so nógv, sigur Oddvør Skarðhamar, sum sjálvandi eisini ger eina góða brúna sós, verður hon biðin.

- Hon er næstan ein sjálffylgja til føðingardagar 50 +, konfirmatiónir, brúdleyp og silvurbrúdleyp. Tá fellir stókt lambskjót við brúnari sovs og stoktum eplum

altíð í góða jørð, sigur hon, og leggur afturat:

- Eisini skulu vit vera varin við reyðum kjøti til eldri føroyingar. Samrøðan er at enda komin. Eitt selskap úti í býnum skal hava mat bornan út, og maður Oddvør, sum eisini arbeiðir í fyrítøkuni burturav, er longu farin undir fyrireikingarnar. Á vegnum út, fær hon kortini stundir at fortelja eina fitta søgu um seinastu drotningarvitjanina:

- Eg fekk til uppgávu at gera ein betri bita til tey kongaligu vesturi í Vágum. Aftaná máltíðina vóru útlensku gestirnir ovurfegnir, meðan føroysku vertirnir vóru eitt sindur vónbrotnir, tí eg ‘bara’ borðreiddi við kókaðum kalva og rabarbukøku!

Orð: Rigmor Dam
Myndir: Sunva Eysturoy Lassen



Besta køksamboðið:
Salatslyngan!

- Ein vát salat er ein steindeyð salat!
Sitat: Oddvør Skarðhamar

Bestu rávørunar:
Hvítleykur
Rómi
Smør
Sitrón



Besta kryddið: Basilikum

