Bretar skuldarbundnir

Ein kanning hjá Bank of England vísir, at bretar meiri skuldarbundir nú enn tey seinastu 13 árini. Næstan helmingurin av teimum spurdu hava svarað, at tey skylda meiri nú enn fyri einum ári síðani, og so stór hevur broytingin ikki verið eftir einum ári síðani 1995, sigur Bank of Englæand. Samstundis siga meiri enn helmingurin av teimum spurdu, at tey hava minni eftir nú, tá skattur, avdráttir og aðrar fastar útreiðslur eru goldnar, enn tey høvdu um hesa tíðina í fjør.

Fiskaseljari í fongsul

Ein 49 ára gamal norðmaður skal sita hálvt annað ár í fongsli, og harafturat skal hann rinda hálva aðru millión norskar krónur í endurgjaldi. Dagens Næringsliv skrivar, at maðurin er dømdur fyri at hava tikið ímóti forskoti frá fyritøkum uttanlands, sum høvdu keypt fisk frá honum. Trupulleikin er, at maður sendi ongantíð fiskin av landinum. Nú skal hann í fongsul fyri svik, og pengarnar skulu útlendsku innflytararnir hava aftur. Harafturat missir maðurin rættindini at reka nakað vinnuligt virksemi.

Av boriplattformi til matstovu á Læraskúlanum

Ring heilsa gjørdi, at Pál Weihe, lækni, mælti Hans Jacob Garðalíð til umskúling, og tað førdi hann inn á kokkaleiðina. Frá ymsum størvum so sum oljuboriplattformum er Hans Jacob Garðalíð í dag leiðari á matstovuni á Læraraskúlanum

Hans Jacob Garðalíð hevur arbeitt víða um og saman við kokkum úr øllum heiminum. Nú matger hann til svangar gómar á Læraraskúlanum

Mynd: Álvur Haraldsen

MATSTOVA

Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Sum so mangur annar fór Hans Jacob Garðalíð til skips 13 ára gamal, men hóast hann sigldi í eini tíggju ár tilsamans, so skuldi sjólívið ikki gerast hansara lívsleið.

- Sum eitt ára gamal byrjaði høgra eyga at doyggja, og tað voldi mær trupulleikar við tað at eg hevði eina meiri ella minni kroniska pínu kring eygað sum úrslit av jøvnum bruna. Einaferð eg skuldi til taka tuberklaprøva orðnaði læknin, at eygað mátti takast, tí annars gekk tað út yvir vinstra eyga eisini, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Tá hann hevði siglt í eitt ár ella so royndi hann at setast aftur á skúlabonk, men hugurin var ikki til staðar, og hann helt fram at sigla.

Komin upp í 20-árini legðist hann uppi og tókst við fyrifallandi arbeiðir, til hann endaði sum formaður fyri armeringina í stóru Eiðisverkætlanini.

Tá hendan verkætlanin var av, bleiv felagið keypt til Vestmanna og fekk navnið Føroya Armering.

- Vit høvdu nógv at gera. Eg varð virkisleiðari og vit høvdu almikið at gera. Vit framleiddu alla armering í Føroyum og vóru við í stórum verkætlanum so sum brennistøðina í Leirvík og Leguhúsið í Nesvík, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Hann helt fram sum virkisleiðari fram til 1990, tá hann flutti til Havnar.

Tað var tá, hann fekk tey ráð, at lata seg umskúla, og í byrjanini av 1992 var hann og tosaði við M. C. Restorff, um at lata seg royna kokkalívið á Hafnia, mest fyri at vita, um hetta nú var nakað fyri hann.

Hann var so á Hafnia, til hann fór niður á kokkaskúla í august mánaði.

Vinna royndir

Eftir lokna útbúgving kom Hans Jacob Garðalíð aftur til Føroya, og fór hann fyrst á Hotel Føroyar, har hann starvaðist í fimm mánaðir. Hetta var í 1993, og hesa tíðina royndi hann fleiri ymiskar matstovur sum eitt nú Rio Bravo og Nólsoyarstovu.

Eitt skifti fór hann niður aftur til Danmarkar, har hann starvaðist hjá kenda kokkinum og matrithøvindanum, Erwin Lautherbach, á Hellerup Park Hotel, sum er eitt av fínaru hotellunum í økinum.

Hann var hann so eina tíð, áðrenn hann kom aftur til Føroya. Heim aftur komin frætti Hans Jacob Garðalíð um stóra virksemið á oljuøkinum í Hollandi, og fyri at menna seg en meiri innan kokkafakið gjørdi hann av at fara til Hollands at søkja sær arbeiði.

– Eg byrjaði umborð á einum stand-by báti. Tað vóru fimm slík skip og vit vóru tveir kokkar umborð á hvørjum skipi, sum skiftust í 14 daga vaktum, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Meðan hann var við hesum stand-by skipinum, sum sigldi út frá Denelder, kom hann at kenna stjóran á Hotel Wienerhof, og hesin lat teir tíggju kokkarnar sleppa at kokkast á hotellinum, tveir og tveir, tá teir vóru í landi.

- Vit gjørdust væl og hann bjóðaði mær at kokkast hjá sær, tá eg var í landi. Hann má hava sæð okkurt serligt í mær, tí partvís slapp eg at fáa royndir, og partvís kundi eg læra frá mær okkara máta at gera mat, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Rættiliga í oljuna

Eftir eina tíð umborð á stand-by skipi og tvær vikurs vaktum skiftivís umborð og í landi, kom Hans Jacob sær rættiliga fram at í oljuvinnuni. Frá 1997 til 2001 arbeiddi hann javnt og samt umborð á skiftandi oljuplattformum.

- Hetta var ein sera spennandi, men eisini avbjóðandi tíð. Eg var rættiliga fleksibul, og kundi brúkast allastaðni, og tað funnu stjórarnir skjótt út av. So stundum var eg umborð á onksum »satelittpalli« við bara níggju monnum umborð, til aðrar tíðir umborð á einum framleiðslu plattformi við 85 fólkum, og til aðrar tíðir umborð á stóru hotell plattformunum við 600 fólkum og 60 starvsfólkum undir mær, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Hann greiðir frá, at tað var ikki bara sum at siga tað at samanseta matskránna, tí har vóru fólk frá allari verðini, sum skuldu eta matin.

- Eg mátti skriva matskránna 14 dagar framman undan, tí hon skuldi góðkennast av trimum ymiskum leiðarum, áðrenn hon var endalig, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Tað kravdi eisini sín mann at matgera fyri so nógvum.

- Byrjað var við tí stóra enska morgunmatinum, og so vóru tað tríggir heitir rættir til døgurða. So aftur tríggir heitir rættir til náttverða, væl at merkja ikki nakað av tí sama, sum á døgurða og á triðja sinni skuldi heitir rættir gerast á miðnátt. So talan var um níggju ymsar heitar rættir um dagin, sjey dagar um vikuna, so tað kravdi sítt at leggja matskránna til rættis, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Uppbyggja matstovu

Hesi árini í oljuvinnuni arbeiddi Hans Jacob uttan íhald og uttan feriu.

- Fyrsta ferian, eg hevði, var tá eg kom heim aftur til Føroya at fylgja pápa mínum til gravar. Eg fór niður aftur til Hollands, men vendi skjótt heim aftur til Føroya, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Heilsan byrjaði eisini at bila, og tað var eisini um hesa tíðina, at fyrrverandi konan stríddist við krabbamein. Hann sat meiri ella minni uppi yvir henni í sjey mánaðir.

Eftir hetta fór hann aftur at sigla sum kokkur, millum annað var hann við Vesturvón. Men hann vendi tó aftur til matstovuyrkið, har hann starvaðist, til hann tók av einum tilboði um at gerast kokkur á Heilbrigdinum á vári 2007. Og har var hann so, til hann í august í ár byrjaði á matstovuni á Læraraskúlanum.

- Tað hava verið stórir trupulleikar at fáa matstovuna at bera seg, men hesa tíðina, eg havi rikið hana, hevur gingið væl. Ætlanin er eisini, at matstovan skal verða fyri øll, so fólk kunnu koma inn av gøtuni at fáa sær ein døgurðabita, og tað er eisini við at vinda upp á seg í so máta, sigur Hans Jacob Garðalíð.

Eitt ískoyti til raksturin fær Hans Jacob eisini við at levera mat til starvsfólkið í Miðlahúsinum.

Men eisini í aðrar mátar verða fasilitetirnir á Læraraskúlanum nýttir meiri og meiri, og Hans Jacob Garðalíð hevur skipað fyri bæði ervum og jólaborðhaldum.

- Matstovan skal vera hugnalig, so fólk kunnu koma inn og fáa ein góðan bita í góðum umstøðum. Tað er endamálið, sigur Hans Jacob Garðalíð.