

SÓS OG EPLI HÓ

MATUR Hóast vit øll vita hvat rættur og sunnur kostur er, so verður henda vitanin mangan skúgvað til viks, tá fólk hittast til jólaborðhald og líknandi veitslur. – Ja, sunnur matur, tað er heilt einfalt matur, sum ikki inniheldur ov nógv feitt, TAÐ hava vit so í øllum førum ikki brúk fyri, sigur Olga Hansen, sum nú er farin á skúlabonk á Kokkaskúlanum í Klaksvík

Snorri Brend

Klaksvík: - Vit burdu faktist øll etið nógv meiri av grønmeti og grovum kosti, slær 55 ára gamla Olga úr Fuglafirði fast. Hon er triðelsti næmingurin í flokkinum.

Hon hevur henda seinasta mánaðin verið ein av mongum næmingum á væl umtókta Kokkaskúlanum í Klaksvík. Og her hevur ein stórir partur av undirvísingini snúð seg um góðan og rættan kost.

Uttan at taka nakað frá nøkrum, so er tað ein sannroynd, at føroyingar saktans kundu broytt matvanar.

– Ja, føroyingar eta generelt ikki sunnan mat. Men her læra vit nettupp, hvussu vit skulu kunna broyta tað, sigur Olga við einum brosi.

Hóast hon farin um tey 55 árin, hevur tað ikki tikið dirvið frá henni at læra nakað nýtt. Hon hevur arbeitt í køkinum á eldrasambýlinum Vesturstova í Fuglafirði seinastu seks árin.

» **Tað er eingin ivi um, at tann føroyski maturin er tann mest populæri**

Í fjør misti hon bráðliga mannin, og tá dóttir hennara í ár valdi at fara sum AFS'ari til Belgia, avgjórði Olga at royna okkurt heilt nýtt.

– Eg hugsaði við mær sjálvari: Hvat skal eg gera hetta árið? Hví ikki fara á henda kokkaskúlan í Klaksvík? Eg søkti, og slapp so eisini inn, og glað var eg, sigur hon.

Tá hon so haraftrat fekk farloyvi frá arbeiðsplássi sínum, var bara at taka við nýggju avbjóðingini í Klaksvík, ið jú einans liggur fíra kilometrar úr Fuglafirði.

Eftir hetta skúlaárið fer hon at standa við eini gastronomiskari atstøðisútbúgving í síni hond.

Feit sós

Sum starvsfólk á eldrasambýlinum í Fuglafirði hevur Olga bæði sæð og sannað, hvønn mat teimum eldru dáma best.

Tey í køkinum leggja javnan eina ætlan fyri matarskránna, og royna tá eftir førimumi at hava væl av sunnum mati at bjóða búfólkunum, eisini á middegi.

– Tað er eingin ivi um, at tann føroyski maturin er tann mest populæri. Vit plaga onkutíð at koyra grønmeti í, - og jú, onkur etur tað sjálvandi, men ikki øll.

– Men eitt vilja tey tó øll hava, og tað eru epli. Tað eru tey von við heimanífrá, og tað vilja tey eisini hava her á sambýlinum. Hinvegin leggja tey eldru ikki so nógv í ris, greiðir Olga frá.

Men so leggur aftrat: – Teimum dáma sera væl feita sós, tí tað eru tey von við. Og heilt erliga haldi eg eisini, at tað hevði verið synd at tikið hana frá teimum.



Smyrja tjúkt uppá

Mikudagin í farnu viku fingur Olga og hinir næmingarnir eitt gylt høvi at vísa fram, hvussu nógv ymiskt ein kann fáa frá hond, tá talan er um smyrjibreyð.

Tey høvdu fyrrapartin riggað til eitt slag av smyrjibreyðum fyri og annað eftir, sum vóru vakurt sett upp á fót - klár at eta hjá svongum fólki.

Her var eingin ivi um, at alt tað sum tey høvdu lært henda fyrsta mánaðin, saman við egnum royndum, var gingið upp í eina hægri eind. Her var veruliga hjartað lagt í.

Tað var víst so, sum ein av hinum næmingunum tók til: - Lærarin segði, at vit máttu bara koyra tjúkt av viðskera uppá. Tí skuldu tey verðið seld, høvdu tey kanska kostað einar 40 krónur hvørt!

Henda dagin, sum Oyggjablaðið vitjaði Kokkaskúlan høvdu tey riggað til fyrrapartin, og skuldu nú royna og smakka hesi smyrjibreyðini.

- Jú, eg haldi bara, at hetta sær sera lekkurt út, sigur Olga Hansen.

Hinvegin hava tey á sambýlinum lagt seg eftir at gera millumáltíðirnar meiri fjølbroyttar. Ofta hevur ein nýbakað kaka

verið nóg mikið til at nøkta tørvin, afturvið einum kaffimunni. Nú royna tey ístaðin at variera tilboðið við m.a. myrkum bollum og breyði.

– Tað vísir seg, at teimum eldru dáma best tann tradisjonella matin.