



Føðsluatstöði

– AV TÍ AT LÆRUPLÁSSIÐ ER Á EINUM SJÚKRAHÚSI, HAVA VIT SERLIGT FOKUS Á FØÐSLUNA Í MATINUM, OG HVUSSU VIT KUNNU TAKA ATLIT TIL TEY, IÐ HAVA TØRV Á SERKOSTI, SIGUR 24 ÁRA GAMLI SÍMUN HAMMER ABRAHAMSEN, SUM HESA VIKUNA FORTELUR UM SÍNA ÚTBÚGVING



Sadie Niclasen

Í Sosialinum hava vit í summar varpað ljós á ókendar útbúgvingar, men higartil hava tey, ið hava greitt frá teirra útbúgving, lisið í Danmark. Tó eru nógvar útbúgvingar at lesa og læra í Føroyum. Harav eru eisini nakrar, ið eru heldur ókendar, hóast tær kanska ikki eru eins nógvar, sum í øðrum londum.

Ein útbúgving, sum tú móguliga ikki kennir, ella kanska ikki heilt veit so nógv um, er útbúgvingin føðsluatstöði. Hendan útbúgving er ein yrkisútbúgving, har tú skiftir ímillum at vera í læru á einum arbeiðsplássi og at ganga í skúla. Nakað av skúlagongdini er í Føroyum, meðan restin er í Danmark. Hesa yrkisútbúgving er Símun Hammer Abrahamson í holt við at taka. Hann lærir til føðsluatstöðing á Landssjúkrahúsinum í Tórshavn og, eftir summarfrítíðina fer hann til Danmarkar á sítt fyrsta skeið á 20 vikur á Hotel- og Resturantskolen í Valby. Útbúgvingarlongdin er tilsamans 2 ár 11 mánaðir.

Eg hoyrði um útbúgvingina fyrstu ferð, tá ið...

eg gekk á tekniska skúla í Klaksvík. Ein lærari á matvørubreytini fortaldi mær, at tað var ein móguleiki at fara í læru sum føðsluatstöðingur í Føroyum, og so lesa. Í desember í fjør søkti Landssjúkrahúsið eftir lærlingi, og tá valdi eg at søkja læruplássið. Hetta ljóðaði sera spenandi, tí eg havi altíð dámt at gjørt mat heima og vildi tí gjarna vita, um tað var nakað fyri meg.

Í stuttum snýr útbúgvingin seg um...

at gera góðan og sunnan mat á stovnum og í størri køkum. Vit læra, hvussu ein góð matskrá skal gerast, at keypa rætt inn, hvussu tú goymir mat á besta hátt, um ymsa matgerð og borðreiðing. Umframt hetta fáa vit grundleggjandi vitan um føðslu og matgerð. Útbúgvingin er partvist í Føroyum og í Danmark, og skiftir ímillum skúlagongd og læru. Mítt lærupláss er í køkinum á Landssjúkrahúsinum, og okkara høvuðsuppgáva er at gera mat til øll innløgð á sjúkrahúsinum, umframt kantinuna á sjúkrahúsinum. Av tí at læruplássið er á einum sjúkrahúsi, hava vit serligt fokus á føðsluna í matinum, og hvussu vit kunnu taka atlit til tey, ið hava tørv á serkosti. Serkosturin er millum annað til tey við ovurviðkvæmi ella sjúku. Til dømis kunnu sjúklingar, ið eru smáttetandi vegna vantandi matarlyst, fáa smærri portiónir og eyka proteinir við proteindrykkum

Tað, mær dámar best við útbúgvingini, er at... vit læra at gera mat uppá allar móguligar nýggjar mátar. Vit brúka til dømis rávøru, sum eg ongantið havi hugsað um fyrr, eitt nú bjølgfruktir, ið eru bønir, ertrar og linsur. Tær brúka vit til dømis ístaðin fyri bert at nýta kjøtfars. Tað er burðardýggari og øðrvísi enn bara at nýta kjøtfars. Eisini dámar mær væl, at vit læra nógv um føroyska matmentan. Hetta hevur nógvar ágóðar; bæði tað, at sjúklingarnir fáa føroyskan mat, og at vit læra at gera føroyskan mat frá grundini – so at føroyska matmentanin ikki dettur burtur

Framtíðar móguleikarnir við útbúgvingini eru millum annað...

at arbeiða í køki á stovni, í kantinu, í sjúkrahúsi, á eldrasambýli ella kaffihúsi og matstovu. Tað ber eisini til at stovna egna fyrirtøku ella fara undir framhaldslesnað.

Eftir loknan lesnað umhugsi eg at arbeiða við... í einum køki, men hvar, tað veit eg ikki enn. Tað finni eg vónandi útav so líðandi.