



Danjal av Rana

Pitsurnar hjá Hvonn og Tummas Jakobsen hava verið óloysiliga knýttar saman seinastu 18 árin. Søgan byrjar í tí, sum tá æt Pizzakjallarin, í kjallarinum á Sjómansheiminum.

– Tað vóru onnur støð, sum gjørdur pitsur í Føroyum tá. Eg var júst liðugur á kokkaskúla í Danmark, tá eg sá, at Sjómansheimið søkti eftir einum pitsukokki. Sjómansheimið hevði selt pitsu í okkurt um háltannað ár tá, sigur Tummas Jakobsen.

Tað var tí mest sum av tilvild, at tað vóru júst pitsurnar, sum gjørdust hansara lívsleið.

– Samstundis sum eg byrjaði, fingur vit ein nýggjan pitsuovn, sum vit nýta enn. Hann hevur roynt okkum sera væl. Nøkur ár seinni keypti vit ein líka, sum vit eisini nýta enn, sigur hann.

Ítalskan lærumeistara

Eitt ár seinni kom ein italiumaður til Føroya, Vince kallaðu tey hann.

– Tað var Vince, sum lærði meg tað mesta, sum eg nú veit um pitsur. Vit

báðir mentu so matstovuna til tað, hon bleiv, sigur Tummas Jakobsen.

Umstøðurnar í kjallaranum vóru sera trongar. Køkurin var í miðhæddini, har matstovan hjá Sjómansheiminum var, so har mátti alt fyrireikast. Deiggið bleiv gjørt har uppi, umframt at alt tilhoyrið varð skorið og lagt í bakkar. Síðani skuldi alt berast niður í kjallaran, har pitsuovnarnir stóðu.

– Tá var nógv rennan aftur og fram og upp og niður og nógv tung tøk. Vit gingu upp og niður gjøgnum eina smala trappu, so umstøðurnar vóru ikki meiri enn næst best, sigur hann.

Ein umbyggingin varð gjørd í 2000, og eftir hetta kundi alt uttan deiggið gerast niðri undir. Í august 2005 keypti Hotel Føroyar alt virkseimið og umbygdur alt húsið. Í septembur 2006 lat nýggja matstovan Hvonn upp, og nú var alt virkseimi savnað í miðhæddini, meðan kjallarin var gjørdur til eina barr.

Teir eru vorðnir nógvir tilsamans, tíðarnir, Tummas Jakobsen hevur staðið yvir pitsudeigginum. Eina millión pitsur hesi 18 árin svarar til umleið 55.555 um árið ella 155

pitsur um dagin. Hann sigur, at í vikuskiftunum er vanligt at gera yvir 300 pitsur um dagin. Starvsfelagarnir hava eisini verið nógvir, men mest trúfastir hava tó verið Tummas Jakobsen sjálvur og pitsuovnurnir.

Nýggja matstovan eitur Eta

Tummas Jakobsen sigur, at føroyingar eru vanabundnir, eisini tá teir eta pitsu.

– Vit hava havt nærum somu matarskrá øll árin. Onkuntíð hava vit roynt okkurt nýtt, sum til dømis at gera pitsur við heilt tunnum botni, men tað var lítil og ongin áhugi fyri tí, so tað fall burtur aftur. Føroyingar halda seg fyrst og fremst til pitsur við kjøti, skinku og pepperoni. Seinastu árin hevur tó kebabkjøtið gjørt eina veruliga innrás á pitsurnar, og í Hvonn er tað kebabpitsan, sum er toppseljari, sigur Tummas Jakobsen.

Nú liggur ein nýggjur kapitull fyri framman. Seinni í vár verður pitsukøkurin hjá Hvonn fluttur yvir um Tórsgøtu, yvir í Miðlahúsið, har nýggja matstovan hjá Gist og Vist, Eta, letur upp.

– Vit flyta allan take-away matin yvir í Miðlahúsið, og samstundis verður matarskráin á Hvonn broytt nakað. Tað verður tó enn gjørligt at keypa pitsur og líknandi yviri á Hvonn.

Og pitsuovnarnir, sum hava fylgt honum alla yrkisleiðina? Teir flyta við yvir í Eta.

