

Øll eta í Eta



Nýggja matstaðið í Vágsbotni hevur verið sera væl vitjað, síðani tað lat upp í vár.

Hetta hevur gingið langt út yvir tað, sum vit væntaðu, sigur Tummas Jakobsen, pitsakokkur í Eta.

Tað var síðst í mai mánaði, at Eta læt upp í Vágsbotni, á veghædd í Miðlahúsinum. Og starvsfólkini í Eta lata væl at undirtøkuni tey hava fingið.

– Her er nógv fólk og vitjar okkum, líka frá vit lata upp til vit lata aftur, sigur Tummas Jakobsen. Hann sigur, at flest fólk koma í døgurðatímanum og so út á kvøldið aftur, meðan seinnapartin er eitt sindur friðarligari. Tað er eisini eitt sindur ymiskt, hvat

fólk keypa, alt eftir hvat klokkan er.

– Í døgurðatímanum keypa fólk mest smyrjibreyð, sandwichar og salatir, meðan eftirarbeiðstíð selja vit fyri tað mesta pitsu. So vísir tað seg eisini, at vit selja nógv sushi beint áðrenn vit lata aftur um kvøldið, sigur Tummas Jakobsen.

Tað eru ymisku matstovurnar hjá Gist og Vist-samtakinum, sum veita matin til Etika. Smyrjibreyðini eru gjørd á hotellinum í Vágum, sandwicharnir í nummar 12 og sushi kemur frá Etika. Hetta hevur eydnast sera væl, halda starvsfólkini.

Pitsurnar vera sjálvandi gjørdar

í húsinum. Og sølan er betri enn nakrantíð áður.

– Vit selja meiri pitsu út úr húsinum her, enn vit seldu yvri á Hvonn, bæði í matstovuni og út úr húsinum. Umframt tað selja vit jú framvegis pitsu inni í Hvonn, sigur Tummas Jakobsen. Til stuttleika kann nevast, at pitsaovnurin er hin sami, sum hevur verið við frá byrjan í 1998, sum nú stendur í Eta.

Í næstum verður vøruútvalið víðkað eitt sindur. Tá fer Eta at bjóða frokostpitsu.

– Talan verður um eina eitt sindur minni pitsu, sum so eisini verður

eitt sindur bíligari. Eg haldi, at fólk halda seg aftur við at keypa pitsu í døgurðatímanum, tí hon er ov stór og ov dýr. Tí royna vit at bjóða eina minni og bíligari pitsu. Tað verður um eini 14 dagar, at hon kemur á matskránna, sigur Tummas Jakobsen.

Har, sum tað kanska hevur skortað eitt sindur hjá Eta, hevur verið í dessertúrvalinum, men har koma eisini broytingar.

– Heilt skjótt fara vit eisini at selja kakur. Tær verða veittar frá einum konditara vesturi í Vágum. So hava fólk okkurt søtt at eta saman við okkara leskiliga kaffi, sigur hann.

Hann dyluwqwqrw ikki fyri, at góða veðrið í summar hevur spælt sín leiklut í góðu gongdini og uttan iva er eitt gott samspæl millum nýggju matstovuna og nýggju trappuna í Vágsbotni.

– Tað er eingin ivi um, at vit fáa ein ávísan ágóða, tá tiltøk eru í trappuni. Soleiðis sæð er hetta ein sera góð staðseting at matstovuni, sigur Tummas Jakobsen.