

SUÐUROY



- Soleiðis, sum eg arbeiði beint í lýtuni, kann ein arbeiðsvika skjótt gerast til 100 tímar, sigur Hans Olaf Johannesen

EIN ARBEIÐSVIKA KANN GERAST TIL 100 TÍMAR

- Tað hevur gingið væl við bakarínum síðan byrjan – undantikið eini tvey ár í fíggjarkreppuni, sum rakti, sigur Hans Olaf Johannesen

Vilmund Jacobsen

Hans Olaf Johannesen eigur og rekur Bakaríð hjá Hans Olaf á Tvøroyri.

Henda fríggjamorgunin, Sosialurin var og vitjaði, hevði hann staðið síðan tíðiga náttina fyrri. Makkarin hjá honum, sum eisini er bakari, var farin til Danmarkar, og tískil var hann einsamallur á bakarínum.

Men, lagið var gott, tá vit trinu inn á gólvið, og bakarinn var bæði blíður og týður.

Klárt til næsta bakstur

Hesa løtu stóð Hans Olaf Johannesen og gjørdi klárt til næsta bakstur.

Ein partur av at vera bakari, er eisini at gera klárt til næsta dag, sum verður næstu nátt og tíðliga næsta morgun.

- Eg eri liðugur at baka til dagin í dag, og nú geri eg klárt til næstu nátt. Vit baka breið, ymiskar bollar og wiernarbreyð til alla Suðuroynna. Køkur gera vit ikki longur, tí stundir eru ikki til tess. Køkurnar lata vit hin bakaran í grannalagnum um.

Hans Olaf Johannesen sigur, at tað, sum hann nú stendur og ger klárt, fer inn í kuldarúmið, har alt verður kølt niður, og síðan stendur deiggið niðurkølt til á midnátt í kvøld.

- Um midnáttarleitið verður skipað so fyrri, at hitin veksur spakuliga aftur, til hann at enda er komin upp á 30 stig, og tá er klokkan umleið 04.

Bakarinn sigur, at tað eru bara drýlarnir, sum verða eltir og fara beint í ovnin.

Á stóra stálborðinum, tá vit vitjaðu, hevði Hans Olaf Johannesen eitt nú deiggj til sjokolátubollar, rosinubollar, og her var eisini deiggj til kanelbreyð.

Byrjaði í Porkeri

Hans Olaf Johannesen lærði til bakara og kon-dittara í Vági, og hann varð liðugur at læra í 1994.

Eftir at hava arbeitt sum bakari í Danmark í nøkur ár, byrjaði hann fyrri seg sjálvum í Porkeri í 1999. Í 2005 keypti hann eisini bakaríð hjá Odduri Dimon á Tvøroyri, og árin 1999 til 2012 hevði hann bakarí bæði í Porkeri og Tvøroyri.

- Í 2012 gjørdi eg av at steingja í Porkeri og byggja uppi á Tvøroyri, og tá fekk eg eisini frystari og nýggjar ovnar. Eftirspurningurin eftir bakstri var vorðin so mikil stórur, at eg kundi ikki lata aftur í Porkeri, fyrr enn eg hevði vaksið um kapasitetin á Tvøroyri.

Hans Olaf Johannesen sigur, at tað hevur gingið væl við bakarínum síðan byrjan – undantikið eini tvey ár í fíggjarkreppuni, sum rakti, men tá vóru eisini fyra bakarí í Suðuroynni.

Long arbeiðsvika

At vera bakari er ikki ein arbeiðsdagur frá klokkan 08 til 16, sum hjá so mongum øðrum, ið arbeiða vanligan dag uppi á landi.

- Tá tú rekur bakarí, noyðist tú at arbeiða flestu dagar í árinum. Tað eru bara einir fimm dagar um árið, har ikki verður bakað. Dagarnir eru langi fríggjadagur, páskadagur, ólavsøkudagur, jóladagur og nýggjársdagur. Allar hinar dagarnar í árinum

verður bakað.

Hans Olaf Johannesen sigur, at hann í nakrar mánaðir hevur arbeitt 13 dagar út í eitt, og síðan hevur hann havt ein frídag. Makkarin hjá honum, sum henda dagin, vit vitjaðu, var í Danmark, arbeiðir 10 dagar út í eitt, og síðan hevur hann fyra frídagar.

- Makkarin hevur sjálvur valt eina slíka skipan, leggur hann aftrat.

Fryntligi bakarinn á Tvøroyri sigur, at soleiðis, sum hann arbeiðir beint í lýtuni, kann ein arbeiðsvika skjótt gerast til 100 tímar.

- Mær dámar væl at arbeiða sum bakari, og tí skal eg heldur ikki klaga, sigur Hans Olaf Johannesen.