

Jákup Sumberg: - Nú kann mann **lovya** **sær at** **finnast at**

- Tá vit lótu upp, lögdu vit merki til, at føroyingar eru sera tilvitaðir um góðsku, sigur Jákup Sumberg, sum eigur og rekur matvognin Brioche_Popup

PÆTUR HJALMAR EVENSSON

PATURE@SOSIALURIN.FO

Royndi kokkurin Jákup Sumberg hevur saknað eitt stað, har mann kann fáa junk-mat, sum er grundaður á dygdargott handverk. Hetta hugskotið bleiv til rullandi matkonseptið Brioche_Popup, sum serverar stórar og saftigar ostaburgarar. Vognurin stendur á Vaglinum í Havn hósdag til sunnudag og er javnan at finna til tiltøk kring landið.

- Eg havi leingi hildið, at tað hevur verið tørvur á bíligari mati, sum kann lyfta seg upp á somu góðsku sum maturin í matstovunum. Hetta er líka so væl ein tænasta fyri meg sjálvan, sigur Jákup Sumberg, sum hevur fingið íblástur uttanlands.

- Íblásturin kemur frá túrum niðri og aðrastaðni í heiminum, og tað skal ikki vera nøkur loyna, at Gasoline Grill í Keypmannahavn er ein stór inspiratiónskelda. Har plagi eg at vitja, tá eg eri í Keypmannahavn, og eg havi eisini havt samband við eigan, sum



Saftigi ostaburgarin, sum fæst í Brioche_Popup

eg havi tosað við um rávørur og annað.

Fara ikki á kompromis við góðskuna

Konseptið er einfalt og effektivt, tí har er bert hin eini burgarin at fáa. Ein ávís nøgd verður gjørd um dagin, og tá allir burgararnir eru útseldir, so steingir vognurin.

Kjøtið verður hakkað um morgunin, og so viga teir búffarnar, sum skulu viga umleið 150 g hvør. Síðani verða teir formaðir og lagdir í ílöt ráir. Búffarnir liggja ikki og biða eftir

kundanum, men verða stoktir, meðan tú stendur framman fyri vognin og aftaná tú hevur bílagt.

- Eg tími ikki, at tú skalt fáa mat, sum er gjørdur fyri einum hávlum tíma síðani, bara tí tú vilt hava burgaran skjótari. So verður góðskan av tí sama verri. Eg vil heldur, at tú kanst fáa okkurt lekkurt og frískt, sum akkurát er gjørt, og afturfyri biða eitt sindur longri, sigur Jákup Sumberg, sum raðfestur góðsku fram um kvantitet.

- Tað snýr seg ikki um, hvussu nógv vit kunnu selja. Vit kundu væl selt 400 burgarar, um vit gjørdu niður fyri og skundaðu okkum. Men tað høvdu verið 400 vánaligar vørur. So vilja vit heldur gera 100 góðar vørur, sum fólk eru glað fyri, sigur Jákup Sumberg og vísir á, at prísurin eisini er hareftir.

- Ein burgari kostar 100 krónur, og tað er nokkso nógv at gjalda fyri mat; serliga um mann er ungur. Tí skal tað tryggjast, at tað er góð rávøra og gott handverk, sigur hann.

Millum lítið og einki av rávørunum fer vekk

Brioche_Popup samstarvar við FK í sambandi við bílegging av oksakjøti til burgararnar.

- Tað er trupult í Føroyum, tí um mann skal bíleggja heim, má mann bíleggja eina størri nøgd. Fyri okkum gevur tað ikki meining at bíleggja 500 kg av kjøti heim fyri síðan at frysta meginpartin niður. Tí hava vit heldur hektað okkum upp í ein orðra hjá FK fyri at hava so lítið svinn sum gjørligt, sigur Jákup Sumberg.

Hann fylgir væl við, hvussu nógv svinn er, og tí roknar hann eisini út, hvussu nógvur skivur av agurk og hvussu nógvir leykringar verða brúktir hvønn dag. Tað



Róland Waag Dam og Jákup Sumberg til arbeiðis í matvogninum

hevur stóran týðning, at allir burgararnir fáa akkurát somu nøgd av øllum teimum ymsu smakkunum.

- Tá eg var liðugur sunnudagin, lupu 300 g mayonnaise og fimm bollar av, men tað var eisini tað einasta, sum var eftir av framleiðsluni í fýra dagar, har vit høvdu gjørt burgarar til eini 400 fólk.

Nú kanst tú vera kritiskur

Jákup Sumberg fegnast um, at so nógv nýggj matstøð eru latin upp seinastu árin.

- Um bara ein matstova er, so hevur tú onga aðrastaðni at fara, um tú ert ónøgdur. Men nú kanst tú loyva tær at vera kritiskur. Nú kunnu fólk siga: "vit tíma ikki har, tí tað var ikki gott seinast. Vit fara heldur at royna eitt annað stað", sigur Jákup og vísir á, hvussu hetta ávirkar generella góðskustøðið.

- Tað ger, at hini matstøðini mugu ásanna, at tað er neyðugt at hækka støðið, endurnýggja seg og betra um sína tænastu. Í Keypmannahavn eru nógv støð, sum hava verið til leingi, stongd, nettupp tí har eru so nógv nýggj og betri støð komin, sigur Jákup Sumberg og ger greitt:

- Tú kanst ikki bara koma sovandi til arbeiðis, tú mást brenna fyri tí. Og tað er bara gott fyri kundan.

Hann heldur, at núverandi gongd kann eggja enn fleiri at lata nýggj matstøð upp.

- Kanska hetta fær aðrar ungur kokkar hugsa, at tað væl ber til at opna okkurt nýtt. Tað er jú ikki líka kostnaðarmikið at hava ein matvogn sum at lata eina heilt nýggja matstovu upp.

Føroyingar eru tilvitaðir um góðsku

Jákup Sumberg hevur verið í føroysku matvinnuni í nøkur ár, og hann veit, hvat hann tosar um, tá hann sigur, at tað er munur á fyrr og nú.

- Tá vit lótu upp, lögdu vit merki til, at føroyingar eru sera tilvitaðir um góðsku, sigur hann og tekur eitt dømi frá, tá hann var høvuðskokkur í fiskamatstovuni, Barbaru.

- Síðan vit opnaðu Barbaru og hinar matstovurnar, hava vit følt, hvussu nógv fólk vildu hava okkurt nýtt. Vit trúðu jú ongantið uppá, at fólk fóru út at eta fisk. Tí innfórdu vit ein kjøt-dag í fall, at onkur vildi hava kjøt. Men tað kom ongantið fyri. Tí fór kjøtið av matskránni, og síðani hevur tað bara verið fiskur, sum hevur verið ein barkandi succes.

Hava fyrireikað seg allan veturin

Sumarið stendur fyri durum, og Jákup Sumberg og hansara hjálparfólk hava fyrireikað seg væl gjøgnum allan veturin. Brioche_Popup fer móguliga at gera onkrar dagfóringar í summar.

- Tá tomatirnar koma í sesong, kann tað væl hugsast, at vit fara at brúka meira av tí. Vit hava eisini keypt ein flytfóran roykiovn úr Texas, sum kann gera mat til 16 fólk. Hann kann standa uttandura, og ætlanin er at hava hann standandi úti til ymisk tiltøk í summar, sigur Jákup Sumberg.

Tá summarsesongin er av í september verður virksemað síðsta hálva árið eftirmett.

- Tað er móguligt, at talan verður um eitt permanent stað, og at bilurin so verður aftrat tí, sigur Jákup Sumberg.

