

TÍÐINDI

Nú letur Breyðvirkið upp

- Vit vita, at tey eru mong, sum eru spent, og vit hava fingið nógvar og góðar afturmeldingar frá fólki um, sum gjarna vilja royna okkara bakstur. Vit hava eisini fingið onkar bíleggingar - longu, áðrenn breyðini alment eru komin á marknaðin, og tað halda vit vera ógvuliga stuttligt og positivt, siga kvinnurnar aftan fyri nýggja Breyðvirkið í Havn

Vilmund Jacobsen

Breyðvirkið er nýtt bakarí, sum læt upp í Jónas Broncksgøtu 44 í Havn í morgun klokkan 07, mikudagin, 4. mars. Bakaríið er í hølunum, har Kiosk Activ var í fleiri ár.

Tað eru tær báðar, Randi Olsen (36) og Fríða Hansen (26) - við ættarbondum í ávikavist Havn og Eysturoy - sum hava leigað høluni og sum við upplatingini av einum økologiskum og burðardyggu bakaríi nú gera ein dreym, sum tær báðar hava havt, til veruleika.

- Vit vistu um hesi høli, og tað er einki yvir at dylja, at vit droymdu um at sleppa inn her. Hølini eru sett í stand, og vit hava keypt útbúnaðin til okkara bakarí. Nakrar maskinur eru keyptar brúktar úr Vágum, og vit hava eisini keypt nýggjan bakarovn - ein steinovn - og nýtt kølirúm, sum er sett upp í hølunum, sigur Fríða Hansen.

Hugskotið birtist

Randi Olsen og Fríða Hansen hava kenst í nøkur ár, og tær komu at kennast, tá Randi var partur av matstovuni Smakka í Norðurlandahúsinum.

- Eg hevði gingið í skúla saman við mammu Fríðu í Danmark, og eg hevði hoyrt um ungu kvinnuna. Ein dagin kom Fríða og bankaði á dyrnar og spurdi um arbeiði í Smakka.

Randi Olsen sigur, at tær báðar arbeiddu saman í Smakka í nøkur ár, og her lögdu tey dent á vistfrøði og burðardyggleika - og eisini, at sum minst av mati skuldi fara til spillis.

Tað var í Smakka, at tær byrjaðu at baka súrdeiggjbreyð, og tá tær sóu, at fólk dámdu væl hetta breyðið.

- Vit funnu einki rugbreyð, sum vit hildu passaði ordiliga til matin í Smakka. Vit fóru meira



Tær eru sera spentar, nú Breyðvirkið letur upp í Jónas Broncksgøtu - í hølunum, har Kiosk Activ helt til í fleiri ár



Tá Randi Olsen og Fríða Hansen keypti maskinur úr Vágum, fingur tær eisini gamla skeltið hjá Køkubúðini við í keypinum

og meira at arbeiða við súrdeiggi, gjørt úr mjøli og vatni, og sum frá leið birtist eisini tankin um egið breyðvirki.

Tær báðar siga, at tankin um breyðvirki av álvara byrjaði á heysti í 2018, men tað er langur vegur frá hugskoti til veruleika.

Venjing á Amager

Í fjør vóru tær báðar í tveimum umførum á einum bakaríi á Amager, sum koyrði eftir umleið sama prinsippi, sum tær

høvdu droymt um. Hetta var um páskirnar og so aftur í juli/ august.

- Eigarin av bakarínum á Amager hevur konu av Bornholm, og her høvdu tey eina kafé. Tá hjúnini sóu, at fólk vóru glað fyri baksturin á Bornholm, lótu tey eisini upp breyðvirki á Amager, Svanike Brød, sum breyðini hjá teimum verða rópt.

- Tá vit vóru á Amager og lærdu okkum arbeiðsgongd og at arbeiða við størri nøgdum, høvdu

tey havt bakarí har í eini tvey ár. Eitt skifti, meðan vit vóru har, var eigarin á Bornholm, og tá syrgdu vit fyri øllum sjálvar. So, her fingur vit bæði góða upplæring og góðar royndir í, hvussu arbeiðið skal gerast, siga Randi Olsen og Fríða Hansen.

Ikki hópbaking

Breyðvirkið í Jónas Broncksgøtu 44 fer ikki at leggja dent á hópbaking, men á dygdina í bakstri-num, sum alt byggir á økologiska rávørur.

- Vit fáa 88 breyð inn í ovnin í senn, og hesi eru inni í einar 70 minuttir. Tað verða tvey sløg av rugbreyði - eitt sum minnir um vanligt heimabakað føroyskt rugbrey og eitt, sum er myrkari og nakað grovari. Í breyðinum, sum er ljósari, er rugmjøl og eitt lítið sindur av hveitimjøli, men í myrkara breyðinum er bara rugmjøl.

Randi Olsen og Fríða Hansen vænta, at við verandi framleiðsluorku á Breyðvirkinum - fyra hondum og einum ovni - kunnu tær baka eini 200 breyð á hvørjum slagi um dagin.

- Tað verða vit báðar, sum koma at standa fyri øllum arbeiðnum - í øllum førum í byrjanini, og tað verður avmarkað, hvussu nógv vit megna at fáa frá hondini. Vit mæta til arbeiðis klokkan 05 hvønn morgun, og klokkan 07 letur Breyðvirkið upp - allar dagar í viku uttan mánadag og týsdag, tá vit hava stongt.

Long arbeiðsvika

Tær báðar vísa á, at tær

kortini fara at verða á Breyðvirkinum allar dagar í vikuni, tí tá handilin verður stongdur mánadag og týsdag, verður ymiskt annað at takast við.

- Vøra skal bíleggjast og fáast upp á pláss, og klárt skal gerast til bakstur. Framleiðslan við súrdeiggi - úr mjøli og vatni - tekur tíð og breyðini, sum skulu standa í kølurúminum og heva longest, standa har í næstan 24 tímar, áðrenn tey fara í formarnar og síðan í ovnin.

Randi Olsen og Fríða Hansen siga, at tað soleiðis tekur einar 2-3 dagar at gera breyðini klár til bakarovnin.

Umframt tvey sløg av rugbreyði, fara tær báðar eisini at baka rund breyð bara við hveiti, og hesi verða við og uttan kjarnir. Harafturat verða eini fimm ymisk sløg av wienarbreyðum.

Alt vistfrøðiligt

Kvinnurnar, sum standa aftan fyri Breyðvirkið, siga, at tær á ongan hátt fara at ganga upp á kompromis við tað økologiska.

- Vit hava góðar veitarar av økologiskum vørum, men skuldi tað hent, at onkrar økologiskar vørur vanta í, tá bakað verður - ja, so verður einki bakað. Vit leggja lív og sál í, at okkara framleiðsla er økologisk - úr enda í annan - og tað er okkara æra, at viðskiftafólk skulu vita, hvat tað er tey keypa hjá okkum.

Randi Olsen og Fríða Hansen siga, at tær eru ógvuliga spentar, nú Breyðvirkið letur upp.

- Vit vita, at tey eru mong, sum eru spent, og vit hava fingið nógvar og góðar afturmeldingar frá fólki um, sum gjarna vilja royna okkara bakstur. Vit hava eisini fingið onkar bíleggingar - longu, áðrenn breyðini alment eru komin á marknaðin, og tað halda vit vera ógvuliga stuttligt og positivt. Vit hava eisini sæð í sosialu miðlunum, at fólk eru ógvuliga spent og glað um, at Breyðvirkið nú letur upp, siga tær báðar.