

Sosialurin heldur fram við greinarðini um alternatívar vinnur

Veidan eftir fiski á heimsins hövum er í dag umleið 70–80 mill. tons árlega. ST-stovnurin FAO metir, at hetta tal í mesta lagi kann økja til 120 mill. t.

Fiskaalingin er í stöðugum vøkstri og framleiða vit nú umleið 5 mill. tons árlega. FAO metir hetta tal vera uppi á 50 mill. t. um ár 2000. Tá er so hvørki útviklingur í máttanum at ala ella dálking tikin við í metingina.

Hetta kundi sæð út til, at vit hava møguleikan at økja um okkara tonsatal í framtíðini. Men tey seinastu árin hava fiskimark og kvotur avmarkað alla okkara veiðu aðrastaðni, har vit hava veitt fyrr.

Øll okkara veiða aðrastaðni er minkað, meðan veiðan á nærleiðum er økt munandi. Men klára vit at veiða eins nógv á nærleiðunum sum vit hava veitt aðrastaðni? Helst ikki úttan vit útbýggja okkara flota at fara á veiðu eftir øllum nýtiligum, sum svimur í sjónum. Harafturat mugu vit so góðska vørurnar mest møgulegt, fyri at fáa meira fyri fiskin.

Vit hava góðar møguleikar at vaksa um fiskaalingina, og hetta hava vit eisini nomið við í undanfarnum bløðum. Umframt fiskaaling er eisini ein annar møguleiki, nevniliga veiða eftir æti (plankton). Hetta evnið umræða vit í blaðnum í dag.

Í eini arbeiðsuppgávu á Føroya Studentaskúla um alternatívar fiskivinnu-møguleikar, skriva teir báðir Magni Arge og Ebbe m.a.: „Tað hevur altíð verið hungursneyð í heiminum, antin her ella har. Summi liva í yvirfíð og onnur hava minni at taka av, summi mest sum einki. Tað er ein sannroynd, at best loysir seg at eta tær ressoursir, sum liggja niðast í føðiketuni. T.v.s. at vit eru á rættari leið, um vit fara at royna eftir æti til mannaføði.“

Æti — grundarlagið undir øllum lívi í havinum

Plankton ella æti er sjálvt grundarlagið undir øllum lívi í havinum. Hetta er niðasta lið í føðiketuni. Vit kenna eingi tøl fyri, hvussu nógv er til av hesum, men vita, at nøggin er somikið stór, at vit kunnu ikki ovveiða henda stovn enn á sinni.

Tað er so mikið nógv til av æti í havinum, at umleið 90% av allari ætifrámleiðsluni gongur undir. Bert 10% vórðu nýtt til føði í havinum tá fiskastovnarir vóru fleirfaldaðir tað, sum teir eru í dag. Hetta eru upplýsingar, sum byggja á eitt rættiliga stórt kanningar-tílfar.

Visindamenn hava mált uppi 80% av æti í sjónum,

har æti hevur verið av tí mesta. Tað eru nógv sløg av æti, men tað, sum feroingar ætla at veiða, er tað sonevnda reyðæti (Calanus finmarchicus Gunnerus). Hetta hevur eina vanliga stødd uppá 2–3 mm, men kann gerast 5 mm langt og vigar 1 mg. Tað skulu sostatt ein mill. stk. reyðæti til eitt kilo.

Ætið heldur serliga til har kaldir og heitir streymar møtast. Tað svimur ikki, men rekur við streyminum. Tað heldur saman í stórum torvum, og er tí lætt at siggja á einum vanligum ekkoloddi. Í samband við ætlanina at byggja eitt ætuskip til felagið Plankton skulu teir hava ein litsonar umborð, sum er avbera goður til at leita eftir æti við.

Vit vita eisini, at har hvalir og fiskatorvur mala í ring, eru stórar nøgdir av æti. Fiskurin og hvalurin liggur og etur av tí útasta beltinum av ætinum. Hann torir ikki heilt í æti-torvuna, tí tað er tann vissi deyði, so tætt kann tað vera av æti.

Æti er eisini goð føði hjá havlaksinum, og fuglurin vaðar eisini nógv, har æti er í sjónum. Talan er um rættiliga stór havøki, har æti kann veiðast. Hesi havøki er ikki umfatað av kvotum, miðlinjubytingum og eiheldur fiskimarkum.

Eitt dømi um hvussu tætt æti kann standa, hava vit frá miðskeiðis í 30-árunum, tá alt liv doyði í Funningsfirði orsakað av tí nógvu ætinum har. Ætið brúkar alla iltina og annað

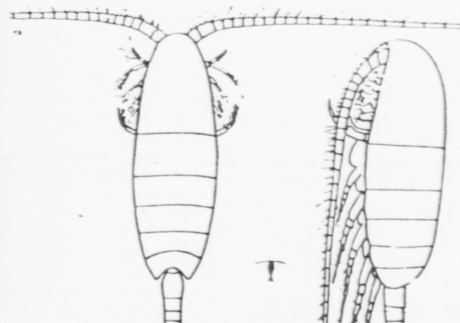
djóralliv doyr. Tað segðist tá, at sjógvurin gjordist reyður av æti. Aftaná hetta var einki liv í Funningsfirði í fleiri ár.

Í dag veiða bæði japanesar, russar og eisini norðmenn æti. Japanesar og russar hava serliga roynt eftir æti í Suðurishavinum. Hetta er annað slag, nevniliga krill, sum hevur eina stødd millum 10 og 60 mm. Teir fiska krill við smámeskaðum trolum.

Norðmenn hava roynt nakað eftir reyðæti. Teir hava gjørt royndir við smærri trolum ella størri glúpum. Hetta er helst ikki tann besti máttin at fáa fatur á ætinum. Nú fara so feroingar at royna at gera ein sonevndan fylgjuseparator, ið skal skilja ætið frá sjónum.



Reyðæti, Calanus Finmarchicus Gunnerus. Til vinstri ein fotomynd av reyðæti (tað størsta djóríð) og til høgru tekening av reyðæti. Tað litla svarta í miðjuni er tann vanliga støddin, meðan hinir eru vaksnir 20 ferðir



Æti sum djóra- og mannaføði:

Suppufram- leiðarar keypa alt æti teir kunnu fáa

Proteinríkt og gevur ein sterkan smakk

Tað er ein sannroynd, at æti kann gerast ein týðandi føðikelda hjá menniskjum í framtíðini, tí ætið er proteinríkt. Í reyðætinum finnst heili 20 sløg av aminosýrum, sum geva reyðætinum

stórt virði, bæði sum føður hjá menniskjum og djórum.

Reyðætið er eitt av týðningarmiklastu føðidjórum hjá m.a. sild, makrelli, seiði og brugdu. Eisini verður reyðæti

ætið nógv av laksi og sil.

Nú fiskaalingin er í stöðugum vøkstri eigur æti beinanvegin at verða tikið við sum eitt lið í føðurtískotinum til tann alda fiskin sum t.d. laks og sil.

Rætta smakkin og litin

Skulu vit hava tann rætta smakkin og rætta litin á fiskinum, sum hann upprunaliga hevur í havinum, so mugu alarar brúka æti at fódra við eisini.

Á laksa- og sílaalistøðum eru royndir gjørdar, um sil ella laksur dámar betur kunstfóður ella reyðæti. Royndin vísti, at teimum dæmði nógv betur reyðæti. Harafturat fáa bæði laksur og sil tann vakra reyða litin, sum ger tað til eina góða söluvøru.

Føroyskir fiskaalarar hava spurt seg fyri í Noregi um at keypa æti. Teir finga at vita, at norðmenn kunnu ikki longur skaffa biligt æti til fiskaalarar, tí nú eru matvøruframleiðarar av álvara farnir at at vísa æti áhuga. Tað eru serliga suppuframleiðarar sum KNORR, ið kunnu keypa alt tað æti teir kunnu fáa. Hetta gevur nevniliga ein góðan og sterkan smakk.

Reyðæti er lætt at fáast við. Tað kann malast til pulvur og verður tá blandað upp í fóður til aling fyri at geva fiskakjotinum reyðan lit. Tað verður eisini fryst í blokk og brúkt sum føðurtískot til aling og tað verður singlefryst og síðani brúkt í suppufrámleiðunum.

Kókað reyðæti smakkar sum rækjur. Tað verður av mongum mettt sum ein DELIKATESSA.



„Reyði tráð- urin“

Vit skulu her í stuttum triva í nakað av tí, sum hevur verið umrøtt í Sosialinum seinastu tíðina um laksa- og sílaaling, kræklingaaling og nú í dag veiðu eftir reyðæti.

Onkur vil úttan iva meina, at mangt í hesum ætlanum og projektum er tann reini heilaspuni og øðrvitisskapur. Hetta er sum at tveita arbeiðsorku og pening á bláman.

Men hyggja vit nú nærri at teimum tankum og sannroyndum, sum eru komin fram í aðurnevndu greinum, er lætt at siggja ein „reyðan tráð“. Hesin reyði tráðurin er tann møguleiki, at tær alternatívu vinnurnar kunnu kombinast, so vit fáa sum mest burtur úr á bilagasta hátt.

Menn fara undir at ala laks og sil. Fyri at spara útreiðslur til fóður, leggja vit álitstøðir til krækling nærhendis laksa- og sílaaliplassunum. Laksur og sil kunnu tá eta størsta partin av aukinum hjá kræklinginum, sum er ókeypis fóður.

Fyri at fáa besta prísir fyri tann alda fiskin, skal hann hava tann rætta litin og smakkin. Tað fær hann, um vit m.a. geva honum reyðæti at eta. Sostatt kann veiðan eftir reyðæti kombinast við hinar báðar vinnurnar.

Í lotuni er hetta bert á pappírnum — men fara okkara myndugleikar at studla teimum monnum, sum hugsa eitt sindur út um vanliga vanahugsan, so er møguleiki fyri, at føroyska samfelagið um nokur ár kann hava fleiri nýggjar vinnuvegir, sum kunnu vera eitt gott tilskot til samfelagsbúskapin.

