

Spennandi og áhugaverðar royndir gjordar

í køkinum á Føroya Fiskasølu:

Tey finna fram til nýggjar fiskarættir

Vorumenning nú til veruleika í Føroyum

Á Føroya Fiskasølu eru teir farnir undir at finna fram til ymsar fiskavørur, sum kunnu gerast heilt lidnar í Føroyum og síðani seljast beinleiðis til brúkaran á meginlandinum. Tíðindablaðið Sosialurin hevur vitjað inn á gólvioð á Fiskasøluni.

Tekst og myndir:
Jan Müller

Eitt rættiliga spennandi og áhugavert arbeiði fer í hesum degum fram í bygninginum hjá Føroya Fiskasølu Yviri við Strönd. Í holu á 1. hædd arbeiða í løtuni trý fólk burturav við at finna fram til ymskar nýggjar matvørur burtur úr fiski. Hetta er tað vit nevna VORUMENNING ella við einum fremmandum orði »produktudvikling.«

Fyribrigdið vorumenning er rættuliga nýtt og ókent um okkara leiðir. Í hvussu so er innan fiskalæðnaðin. Higar-til hava føroyingar flutt størsta partin av fiskinum so gott sum óviðgjerdan av landinum. Ístaðin fyri at góðska fiskin t.v.s. gera ymsar lidnar fiskarættir úr fiskinum, sum verður gjørt beinleiðis til brúkaran á meginlandinum, so hava vit í stør- mun latið fiskin frá okkum til aðrar at góðska hann víðari til meiri lidna vøru.

Henda gongdin hevur verið so — kanska tí at vit á henda hátt hava fingið mest fyri fiskin — kanska tí at vit hava hildið, at hetta var skjótasti og lættasti mátin at sleppa av við fiskin — ella kanska tí, at vit ikki nógv væl hava dugað at sæð henda møguleikan.

Nú tykist so vend vera komin í, og tað er bert at fegnast yvir, at Føroya Fiskasøla, sum í dag útflytir størsta partin av okkara fiski, er færin at arbeiða miðvíst við royndum og kanningum innan vorumenning: um vit ikki sjálvir í Føroyum skulu góðska fiskin meira, aðrenn hann fer av landinum.

Køkur og frystari á Fiskasøluni

Vit eru stóðir í vorumenning- arholunum hjá Føroya Fiskasølu. Blandaðurin hjá Sosialinum og tvey bæði, Gloria Guðjónsson, ið just hevur lokið prógv innan ymsar fiskivinnulærgreinar í Nor-egi og síðani enska kokkin, Dennis Smith. Her er køkur, frystari, ein lítill matvø- verksmiðja og eitt royndar- høli. Alt hetta er kjarnan í hesum spennandi og áhuga- verða projekti: VORU- MENNING.

Meðan Dennis Smith ger nakrar smakkirøynir klárar tósðu vit við Glóri Guð- jónsson. Hon greiðir frá, at henda deildin hjá Fiskasøluni bert er tvey ára gomul. Hon varð sett á stovn um tað mundið, tá Marjun Hanus- sardóttir tók við starvi á Fiskasøluni. Síðani er hon farin í annað starv. Endamá- lið at fara inn á vorumenning er at finna nýggjar leiðir inn- an fiskivinnuna.

Upprunaliga arbeiði eingin burturav við hesum tiltaki á Fiskasøluni, men í dag eru trý fólk sett til at arbeiða við spurningum, sum viðvíkja vorumenning: Dánjal Gárd- lykke, ið fyrr arbeiðið við góðskueftirlitið arbeiðið nú á vorumenningardeildini saman við Dennis og Glóri.

Gloria hevur verið í arbeiði har í tveir mánaðir, meðan Dennis Smith hevur starvast á Fiskasøluni síðani í august í fjór. Hann er breti og hevur arbeiðið innan matgerð í Bret- landi.

Gloria greiðir frá, at upp- gávan har á deildini er at finna fram til nýggjar vørur, sum kunnu framleiðast í Fø- royum og síðani seljast víðari.

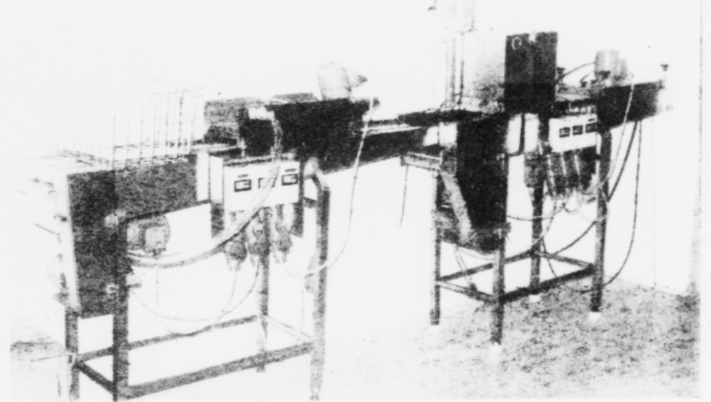
Hópframleiðast!

Tá ein fer í gongd við voru- menning má ein gera sær greitt, eitt nú um tað er ein marknaður fyri slikum vor- um, t.v.s. um vørn kann selj- ast, um hon smakkar, sum brúkarin kundi ynskt sær. Síðani skal tað kunna løna seg at fara í gongd, t.v.s. um vørn kann framleiðast so biliga, at fólk vilja keypa hana. Síðani skal tað tekn- iskt lata seg gera at fara undir eina stórra framleiðslu. Her er ógvuliga tyðandi, at vørn kann framleiðast uttan at ov nógv handaligt arbeiði skal til.

— Men hvør kemur við hugskotunum til tær nýggju vørurnar, spurdu vit Glóri?

— Tað gera øll vit her á deildini, tvey her í húsinum og tvey mongu á flakavirkjunum runt um landið, sum hava nøkur hugskot viðvíkjandi hesum.

Hoast tað tekur rættiliga langa tíð at arbeiða upp eitt haldgott stóð undir eini vorumenning, so er úrslitið higartil einir 40 ymskir fiskarættir og posteir. Nak- að av tí seinasta, sum arbeiðið hevur verið við, eru royndir fyri nýggja rogn- og konser- vesvirkið Kovan í Sandavági. Tað eru gjordar ymsar royndir við rogni og postei- um. Hetta arbeiði er tó ikki lokið enn. Átlanin er annars,



Rasplinjan, ið Fiskasølan nýtir til royndirnar, stendur inni í teirri litlu matverksmiðjuni

at Kovin skal fara undir royndarframleiðslu miðskeið- is í mai mánað.

Smakkurin

— Men hvør avger so, um smakkurin er í lagi?

Gloria Guðjónsson: — Fyrst verður tann nýggja vørn roynd (testað) í koki- num, harnæst roynir onkur annar í húsinum hana. Er smakkurin nú í lagi og kann fiskurin framleiðast og selj- ast verður roynd av honum send til keyparan, sum síðani skal smakka vørna. Er hann ikki nøgdur skal hann so siga frá, hvat er gálið. Tá verður so roynt at broyta vørna t.d. við at koyra meira ella minni av pipari, salti ella øðrum kryddurtum í.

Endaliga úrslitið kann so vera ein nýggjur fiskarættur, sum kann framleiðast í Fø- royum og seljast til kundar á meginlandinum.

Irma áhugað

Gloria greiðir frá, at tvey fyrstu úrslitini nú fara at visa seg. Irma í Danmark hevur biðið um at fáa eina royndarsending av fyra ymiskum fiskarættum, sum teir á Irma meta kunnu seljast í Danmark. Í hesum sambandi er ein 60-liturs grýta bílag og kemur til Føroya í næst- um. Her skulu so tær fyrstu fiskavørurnar til Irma ger- ast.

Verður henda fyrsta roynd- in væleydnað, so skal sein- asta liðið í vorumenningini

gerast til veruleika. Hetta er ein verulig hópframleiðsla av vørni — á eini ávisari góðsk- ingarlinju, sum kann setast upp á onkrum flakavirki. Eitt úrslit av hesum vorumen- ingararbeiði kann eisini ger- ast, at menn taka seg saman og byggja heilt nýggj góðsk- ingarvirki.

Tann vørn, sum Irma nú skal royndarselja, er av tí nýggjasta, sum Fiskasølan hevur gjørt. Talan er um eina røð av lidnum dogurðarætt- um. Hesir rættir eru í foli- bakkum, ið kunnu frystast og setast beinleiðis inn í steikiovn. Í bakkunum eru toskur og hýsa tilgjørd við ymsum kryddurtum og raspi.

Talan er eisini um lidnar fiskarættir í kókiposa, klárar at koyra beinleiðis í grýtuna. Tað, sum er serstakliga ser- merkt fyri hesar rættir, er, at fiskurin og sovsin eru sagað sundur í blokkar, soleiðs, at rætturin sær rættiliga snøg- ur og innbjóðandi út. Við- víkjandi foliobakkunum er eisini gjørt eitt rættiliga stórt arbeiði at finna ta røttu støddina og at hava etikett- ina í lagi. Her er tað reklamu- virkið Foss í Klaksvík, sum hevur staðið fyri tí partinum av arbeiðinum. Tað eru teir komnir væl frá.

Rættirnir viga umleið 400 gram og eru ætlaðir sum dog- urðamatúr hjá tveimum fól- ki.

Hesir dogurðarættir verða í løtuni seldir í Miklagarði í

Solumiðstöðini. Tað visir seg, at fólk dæmar væl hesa nýggju vørna, og hetta kom eisini til sjóndar á Føroysku Vikuni herfyri. Har vitjaðu nógv fólk básin hjá Fiska- søluni og royndu pakað av teimum ymsu rættunum.

Sum so er heimamarknað- urin tað besta staðið at royna eina nýggja vøru. Síðani er rættiliga avgerandi, hvat danski brúkarin sigur — og higan kann hon so ferðast víðari til tvey stóru keypara- landini.

Nú kemur Dennis Smith inn í royndarhølið við fleiri lidnum rættum, sum hann just hevur ávikavist havt í ovnum og í grýtuni. Ein sleppur nú sjálvir at royna, og smakkar tað avbera væl.

Dennis Smith leggur síðani eina rúgvu av ymsum vør- um á borðið. Har eru fiskabollar í spagettisovs, jákupskel í osti, smør og splamori, pannukøka við rækjum og to- matsovs, svartkjafatakøka við raspi og kryddarium, roykt svartkjafafars osfr.

Góðar møguleikar

Vit spurdu nú Dennis, um føroyingar hava møguleika at kappast við tær mongu stóru fyrirkærnar uttan- lands, ið eisini leggja stóran dent á vorumenning. Til tað sigur hann, at vit hava allar møguleikar, um vit vilja. — Tað er ógvuliga stór førret- ning í at framleiða og selja slikar lid