



Her sæst sölustjórinn á Mjólkarvirkið Búnaðarmanna, Kim Petersen, við nýggja føroyska ostinum.

Føroyskur ostur

Eftir: Jústinus
Eidesgaard
Mynd: Jens
Chr. Vang

–Tað gongur nógv mjólk til ost, og við at gera ost kunnu vit hjálpa eitt sindur uppá yvirframleiðsluna. Vit gera bert smyrjost og vit klára at gera hendan til kappingarførar prísir. Fyrr í ár sendi vit ostin á marknaðin, men ein brúkarakanning vísti, at osturin var ov bleytur. Hetta hava vit gjørt nakað við nú og osturin verður vanligur at síggja í handlunum seint í heyst, sigur Eiríkur Thorvaldson, stjóri á Mjólkarvirkið Búnaðarmanna

Mjólkarvirkið Búnaðarmanna hevur ta seinastu tíðina arbeitt við at framleiða ein føroyskan smyrjost. Í mars gjørdi teir eina varisliga roynd á marknaðinum og føroyingar eru nýfingnir, teir royndu ostin.

–Samtundis sum vit sendu ostin á marknaðin gjørdi vit eina brúkarakanning. Vit lægdu ein lepa við spurningum undir hvørt lokið har vit bóðu brúkaran svara spurningunum og senda lepan aftur til okkum. Gott 200 svaraðu og tað er nógv í Føroyum. Kanningin vísti, at fleiri hildu, at osturin var nakað bleytur. Hetta hava vit gjørt nakað við

nú og osturin er vordin eitt sindur fastari, sigur Kim Petersen, sölustjóri á Mjólkarvirki Búnaðarmanna.

Tvey slag

Føroyski osturin er rómaostur og talan er í lötuni um tvey slag, ein reinan rómaost, tað er hesin sum eitt nú ger glasurin á gularótakøkuni so eyðkendan og góðan og so ein ost sum er kryddaður, hesin eitur Pikant.

–Møguleikarnir eru nógvir við hesum slag av osti, vit kunnu tilseta ymiskar smakkir, vit kunnu gera eitt nú rækjuost, kanska onkran serføroyskan nýggjan ost, eitt

nú fáa smakkin av røstum kjöti, sigur Eiríkur Thorvaldson, stjóri.

–Í dag nøkta vit tørvin av drekkimjólk. Talan er um eina yvirframleiðslu hjá bøndunum um sumarið. Ti er tað skilgott at fara undir aðra framleiðslu. Ostaframleiðsla krevur nógv mjólk. Vit plaga at rokna 10 kilo av mjólk til eitt kilo av osti. Eisini hevur kakaomjólk-in fingið sera góða undirtøku og á tann hátt klára vit at taka nakað av yvirframleiðsluni um sumarið, sigur Eiríkur Thorvaldson.

–Men tað er púra greitt, neyðugt er við framleiðsluvotum hjá bønd-

unum, sigur hann.

Kappingarførir

–Tað sum er hugaligt hjá okkum er, at vit eru kappingarførir í prisi við nýggja ostinum. Er góðskan í lagi og osturin kann kappast í prisi, so verður osturin keyptur. Vit fara at marknaðarføra ostin í heyst. Tá hava vit fingið endaliga pakningin. Fløtini fara at minna nakað um jogurt fløtini, tó nakað hægri, sigur Kim Petersen, sölustjóri á Mjólkarvirki Búnaðarmanna.

Seta mörk

–Vit mugu viðganga, at Føroyar er ikki nakað gott landbúnaðarland og tí er

neyðugt at vita hvussu langt ein skal fara, tá hugsað verður um menning av mjólkaúdráttum. Vit klára at framleiða ta mjólk okkum tørvar, vit klára eisini at framleiða teir súrmjólkaúdráttir okkum tørvar og rómaostur kann gerast við verandi útgerð á Mjólkarvirkinum. Her verður so-statt ikki talan um stórvegis nýløgur, sigur Eiríkur Thorvaldson, stjóri.

–Skuldu vit farið undir eitt nú at framleitt fastar ostar, so er manngongdin ein heilt onnur. Vit skulu hava aðrar maskinur og onnur hølir. Her er als ikki pláss og tað hevði verið

torført hjá okkum at kappast við útlandi, júst tí Føroyar ikki er nakað framúr landbúnaðarland, sigur Eiríkur Thorvaldson.

1000 børn tvey fjós

Tá Mjólkarvirkið Búnaðarmanna leggur ætlanir fram í tíðina, so hyggja teir eftir burðartalinum í landinum. Hvørt nýfðingur er ein nýggjur kundi.

–Hvør føroyingur drekkur millum 150-250 litar av mjólk um árið. Eitt vanligt fjós framleiðir um 100 tons um árið. Burðartalið liggur um 1000 og tað svarar til framleiðsluna hjá tveimum vanligum fjósum. Tey eldru sum fara burturav hoyra til longlife ættarliðið og tey eru ikki von at drekka nógv mjólk, sigur Eiríkur Thorvaldson, stjóri á Mjólkarvirki Búnaðarmanna.

jústinus