

Livandi hummari úr Føroyum til Spania

Sama dag í Madrid sum hann fer úr Føroyum

Hummarin verður pakkaður um morgunin, og liggur á døgurðaborðinum í Madrid um kvøldið. Hvønn dag fara millum eitt og tvey tons av livandi hummara við flogfari av landinum

Á Føroya Havspölu í Kaldbak hava seks fólk úr at gera at pakka livandi hummara til spanska og franska marknaðin.

At senda hummaran livandi avstað byrjaðu teir við í januar mánað, og hetta hevur roynst sera væl. Mortan Johannesen, stjóri sigur, at livandi hummarin gevur væl betri pris. Virkið kann lata hummarafiskarunum 50 krónur fyri kilo. Verður hummarin hinvegin seldur frystur av landinum, er avreiðingarprísurin millum 10 og 20 krónur lægri.

Men skjótt skal berast at Hummarafiskararnir avreiða hummaran um dagin. Hummarin verður latin í kør við rennandi sjógvi til hann verður pakkaður tíðliga um morgunin. Sjey kilo av livandi hummara í hvønn

pakka. Tey pakka millum eitt og tvey tons um dagin, sum síðani verður sendur vestur á flogvøllin, harðani Atlantic flytur hann til Keypmannahavnar. Síðani upp í annað flogfar, og beinleiðis á spanska og franska marknaðin. Tað ræður um at tíðin, frá tí hummarin er pakkaður til spaniólar kunnu borðreiða við honum, verður stytst møgulig, sigur Mortan. Tað ganga umleið 18 tímar frá tí hummarin svimur í Kaldbak til hann liggur á døgurðaborðinum í Madrid.

Keyparin ræður

Mortan Johannesen sigur, at tærroyndir, at senda livandi hummara avstað, eru so mikið væl eydnaðar, at hann ber ikki ótta fyri kom-

andi hummaratiðini, sum er frá september til um hálfan mars.

–Nú kenna vit marknaðin, og vit vita hvussu vit skulu bera okkum at við pakkingini. Harafturat er besti prísurin at selja hummara frá september til eftir jóla.

–At vit fóru í holt við hetta kemst av, at júst hetta var ynski frá keyparunum, og tað er jú hann sum ræður til eina og hvørja tíð, sigur Mortan og leggur afturat, at tað var gjøgnum spanióla, hann kendi frammanundan, hann fekk hugskotið og kom í samband við marknaðin.

Annars hevur virkið í Kaldbak fingist við at selja hummara av landinum líka síðani 1987, men tað hevur alla tíðina verið talan um frystan hummara.



Pakkingin fer øll fram tíðliga um morgunin fyri at fáa hummaran við flogfarinum.
Mynd: Kalmar

Gott iskoyti

Arbeiði við hummara er tó bert ein minni partur av arbeiðinum hjá virkinum í Kaldbak. Høvuðsarbeiði er laksaaling og kryvjing. Virkið selur fyri millum 50 og 70 milliónir av laksi um árið, og har arbeiða umleið 30 fólk. Men hóast hummarin ikki er tann stóri paturin av arbeiðinum heldur Mortan Johannesen hetta vera gott iskoyti. Tað darvar ikki laksaarbeiðinum. Millum annað tí øll pakkingin fer fram um náttina.

tór.-

Ein væl nøgdur Mortan Johannesen við góðum føroyskum hummara til kræskar spanskar og franskar gómar.
Mynd: Kalmar



Kvinnuráðstevnan FORUM 94

ALLAR kvinnur eru vælkominar í Møttustovu í sambandi við fyrirkomandi kvinnuráðstevnuna FORUM 94 í Ábo 1.–6. august 1994. Opíð er hvørt mikukvøld kl. 20–22. Telefon: 16938/12880 og faks: 12545.

18 tímar frá hesin smímur í Kaldbak til hann liggur á døgurðaborðinum í Madrid.
Mynd: Jana H. Poulsen

