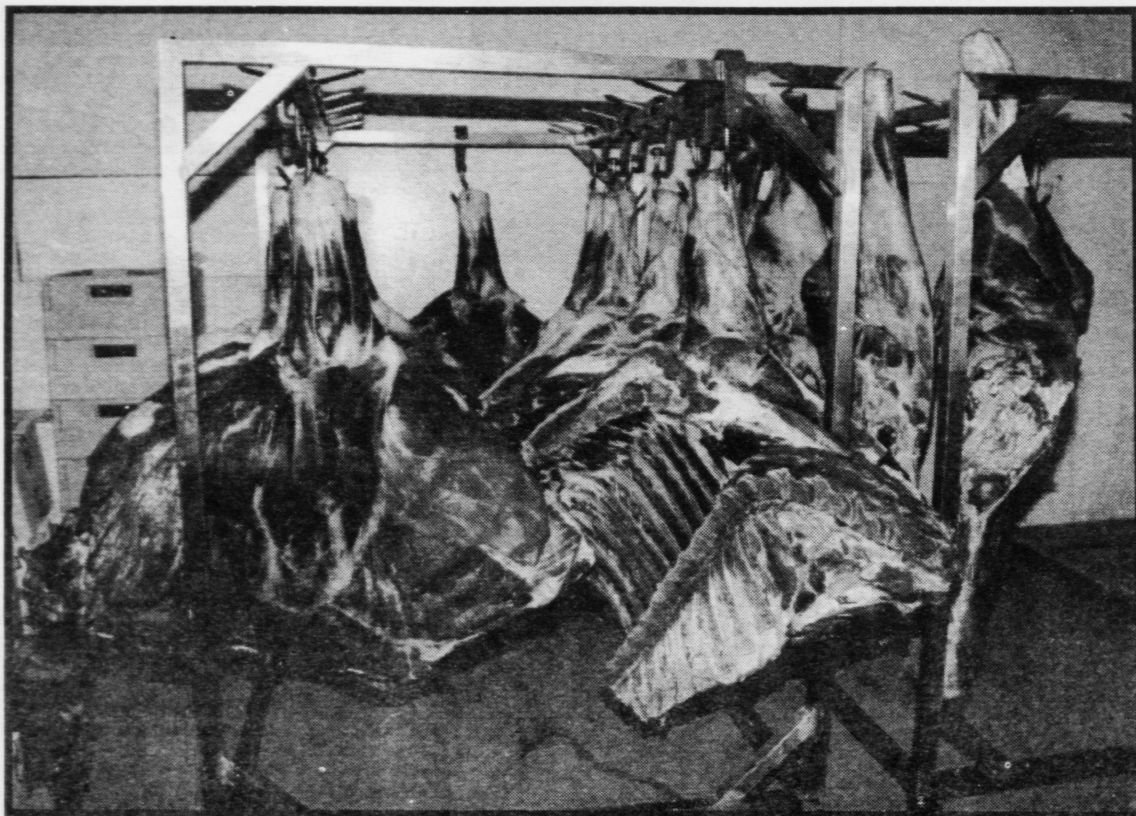


Neytini enda sínar dagar í Hósvík

– Tað stóra arbeiðið er ikki at slakta neytini, men hinvegin at taka alt upp aftaná, stykkja kjøtið sundur og gera alt klárt at selja, sigur Adolf Johannesen, leiðari á slátruvirkinum MBM-Kjöt í Hósvík



Síðani 1. januar í 1997 hava fleiri og fleiri føroyskir bóndur vant seg við henda háttin at sleppa av við neytini

Tekstur: Frants Jensen
Myndir: Álvur Haraldsen

Hvønn mánadag verða eini tíggu neyt ymsastaðni í landinum sett í tann serbygda bilin hjá Strand-

ferðsluni, og kósin verður sett móti Hósvík.

Síðani 1. januar í 1997 hava fleiri og fleiri føroyskir bóndur vant seg við henda háttin at sleppa av við neytini. Alt stríðið við at slakta,

partera og selja kjøtið sleppa teir nú undan. Ístaðin eru tað triggir útlærdir slaktarar, sum við góðari útgerð og hølum gjørt til endamálið taka sær av øllum hesum. – Vit hava avtalu við

Strandferðsluna, at teir føra okkum neytini til Hósvíkar. Sjálvt um neytini koma langvegis, ella tey koma úr Hósvík, so er prísurin tann sami hjá bóndunum at flyta tey til slátruvirkið.

Miðalprísurin á neytunum liggur um 20 - 22 kr. pr. kg. Neytini verða bólkað og fáa so ein ávísan prís. Fyri ungneit gevur MBM-Kjöt 22,50 kr. pr. kg. og fyri 1. floks mjólkineyt 20 kr. pr. kg.

Eftirspurningurin vaksandi

– Vit hava sett sum mál at slaktað eini 400 neyt í ár, men eg vænti ikki, vit koma uppá meir enn 350, sigur Adolf Johannesen, leiðari á MBM-Kjöt í Hósvík.

Í Føroyum verða umleið 600 neyt slaktað um árið, men Adolf heldur, at grundarlag óivað er at hava fleiri slaktineyt.

– Eftirspurningurin eftir føroyskum kjøti er vaksandi, og 15 neyt høvdu vit uttan trupulleika klárað at slaktað og selt hvørja viku.

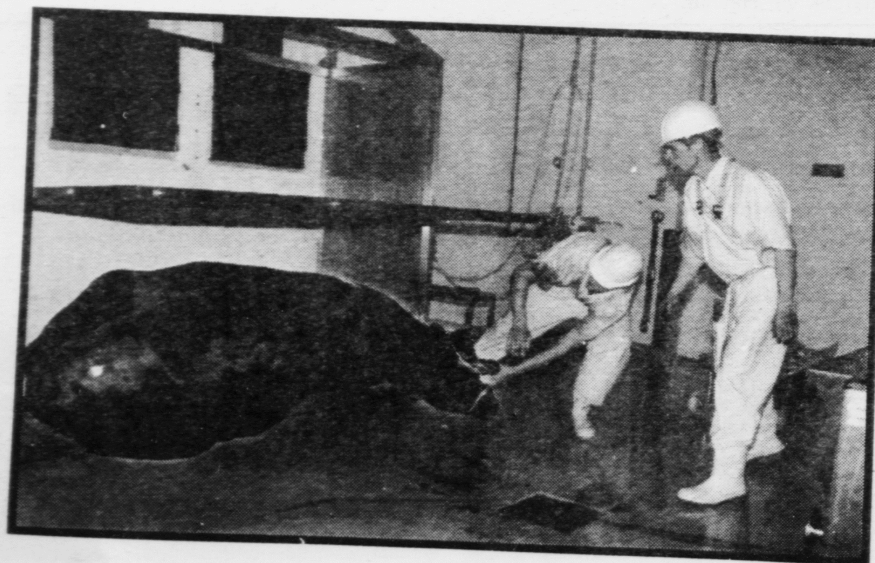
– Vit selja fyrst og fremst til tær stóru heilsøurnar: Miklagarð, Keypsamtøkuna og Kjøthandilin í Klaksvík. Onkrar smærri fyrirkur keppa eisini frá okkum. Høvdu vit havt meir at bjóðað, høvdu vit eisini kunna selt tað.

Djórælæknakannað

Tá ið slaktineytini koma inn á MBM-Kjöt verða tey kannað av djórælækninum bæði áðrenn og eftir, at tey eru slaktað. Hetta verður gjørt fyrri at verja seg móti sjúkum.

Reinførið verður eisini sett sera høgt. Dagin eftir sjálva slaktingina, týsdag, verður tí nógv tíð nýtt at vaska og reingera amboðini og hølið, samstundis sum alt verður tikið upp. Eitt nú skulu vembur tømast og innmaturin takast upp. Hinir dagarnar verða mest nýttir at stykkja kjøtið sundur og gera tað klárt at selja.

– Tað stóra arbeiðið er ikki at slakta neytini, men hinvegin at taka alt upp aft-



Tá ið slaktineytini koma inn á MBM-Kjöt verða tey kannað av djórælækninum bæði áðrenn og eftir, at tey eru slaktað