

Eitt sindur um skinkuætlanina



Johan Mortensen



Tað er sera stórir áhugi manna millum fyri okkara skinkuverkætlan og vit, sum varða av henni, fáa dagliga fyrispurningar um, hvussu gongur. Tað sera hugaligt og stimbrandi, at føroyingar sýna áhuga og tessvegna skal eg loyva mær at koma við einari lítla kunning um, hvussu langt vit eru komnir.

Eg havi ferðast nógv í suðurlondum og varð tíðliga bergtikin av skinkum sum italiensku Parma og sponsku Serrano. Fyri sløkum tveimum árum síðani fór eg at umhugsa, um tað ikki bar til at turka skinkur her á landi. Okkara skerpikjót er nevnliga ikki ólíkt fyrrnevndu skinkum.

Eg setti meg í samband við størsta danska svínakjots samtakið. Danish Crown. Hesi vóru, sum rímuligt er, eitt sindur ivandi og var tað ikki komið teimum til hugs, at slík framleiðsla kundi bera til í Føroyum. Men skjótt vóru teir sera positivir og fingi ein av bestu dansku skinkuframleiðarunum, Jens Munck í Skagen, at vera við í ætlanini. Í føroyska partinum eru Jógvan Høj, Dimunarfólkini, Gutti Guttesen, Leif Sørensen, Johannes Jensen, Mortan í Hamrabyrgi, Pál Weyhe, Ingvar Joensen og Jørgen í SMS.

Avtala varð so gjørd við Danish Crown, sum skóru skinkurnar út, saltaðu tær og sendu tær til Føroya primo januar 2010, har tær vórðu hongdar upp í Dímun, í Bø og í Norðdepli umleið 6. januar. Í mars vórðu tær smurdar inn í feitt.

Tað sást beinanvegin, at væl bar til at turka og skjótt kom smakkur í tær. Vit hava so latið skinkurnar hanga uppi til út á heystið og síðani vacuumpakkað tær og lagt tær á køl, fyri at tær skulu búnast enn meira.

Eg tori at siga, at okkara ætlan er hepnast og at okkara tesa um at tað ber til at turka skinkur her á landi, er røtt! Vit hava framleitt eina fyrsta floks, sera vælsmakandi skinku, sum ikki stendur aftan fyri útlenskar skinkur.

Altjóða skinkumarknaðurin er sera stórir og eru vit sannførdir um, at føroyska skinkan hevur ein møguleika at verða ein týðandi útflutningsvinna í komandi tíðum. Eg skal nevna, at heimskenda matstovan NOMA vil fegin verða við í ætlanini. Meðalsøluprísur fyri slíkar skinkur liggur frá kr 500,- pr kg og uppeftir. Bestu Serrano skinkurnar liggja um kr 1.500,- pr kg.

Vit fara nú undir enn eitt royndarár og fáa í hesum døgum eina fitta nøgd av skinkum til landið. Næsta ár fer at geva okkum enn fleiri royndir og meta vit, at í 2012 kann verða farið undir kommersiella framleiðslu.

Vit hava valt at vera sera opnir og kunnandi um hesa okkara ætlan fyri at menna og kveikja áhugan fyri nýggjum framleiðslum her á landi. Okkara tilfeingi gevur stórar møguleikar og skal eg bert nevna, hvat ikki kundi fingist burtur úr 25.000 tonsum av makreli, um hesi komu í land og vórðu góðskað, sum til dømis skotar og norðmenn gera.

Vit hava fingið eitt ríkt land frá Skaparans hond og eru vælsignað við rávørum, latum okkum gagnýta hesar, okkara tjóð at frama. Gott nýggjár.