

Nýtt matræk gevur møguleikar fyri fram- leiðslu og gransking

Stóra konsernin av mjólkarúrdráttum – Arla - heldur, at turkingin av skinkum í Føroyum sær so spennandi út, at teir eisini hava áhuga at gera royndir við turking av osti. Umboð fyri Arla hava verið í Føroyum og hava kunnað seg um líkindini her. - Tey meta, at tað saktans ber til at turka ostar her heima. Um nakrar vikur byrjar soleiðis ein nýggj og forvitnislig turkingarroynd, har ætlanin eisini er at brúka ymiskar føroyskar urtir í royndini, sigur Johan Mortensen

Vilmund Jacobsen

Johan Mortensen hevur í fleiri førum verið slóðari, tá ræður um nýtt matræk í Føroyum. Hann hevur framvegis ymisk hugskot um, hvussu vit kunnu menna hin føroyska og norðurlenska køkin, eins og lond uttan um okkum hava gjørt.

Í samstarvi við fólk í Føroyum og kendu dansku fyrirkunna Danish Crown eru væleydnaðar royndir gjørdar at turka skinkur í Føroyum. Tað næsta, sum nú liggur beint hinumegin hornið, er at turka ostar í Føroyum, og her er tað stóra mjólkarkonsernin Arla, sum er við í hesi royndarverkætlan.

Skinkur og ostur

- Turkingin av skinkum, sum framvegis er ein privat verkætlan, koyrir nú í roynd nummar tvey, har vit kunna okkum betri um turking. Í lötuni hanga 63 skinkur og nøkur heil tjógv uppi. Tjógvini viga 12 kilo hvørt. Vit meta, at skinkurnar eru turrar eftir umleið 12 mánaðum, og tað fer helst at taka umleið háltv annað ár, áðrenn tjógvini eru turr. Nú skinkurnar hava hingið upp í stívliga eitt hált ár, hava vit smakkað tær, og tær smakka óføra væl.

Tað sigur Johan Mortensen, sum gongur á odda í hesum spennandi og forvitnisligu royndum.

- Úrslitini higartil hava verið ógvuliga góð, og alt bendir á, at góðir møguleikar eru at turka skinkur í Føroyum. Vit vóna, at turkingin kann fáa lógilduga góðkenning næsta ár, og síðan hugsa vit um størri nøgdir og útflutning. Eg eri sannførdur um, at hetta kann gerast ein føroysk vinna við útflutningi fyri eyga, leggur hann aftrat.

Royndin at turka skinkur í Føroyum er eitt samstarv millum ymiskar partar í Føroyum og stóru dansku fyrirkunna, Danish Crown.

- Danir eru ógvuliga fegnir um, at tað ber til at turka skinkur í Føroyum, og royndin hjá okkum hevur verið nógv umrødd bæði í Danmark og aðrastaðni, sigur Johan Mortensen.

Arla til Føroya

Forvitnisligu skinkuætlanin í Føroyum eru eisini komnar stóru mjólkakonsernini, Arla, fyri oyruni.

- Tey halda, at turkingin av skinkum sær so spennandi út, at tey hava vent sær til mín um møguleikar at turka ost í Føroyum. Umboð fyri Arla hava verið í Føroyum og hava kunnað seg um líkindini her á klettunum. Tey meta, at tað saktans ber til eisini at turka ostar her heima.

Johan Mortensen sigur, at um nakrar vikur byrjar soleiðis ein nýggj og forvitnislig turkingarroynd í

Føroyum, og her verða tað ostar hjá Arla, sum koma upp at hanga.

Sambært pionerinum er enn ov tíðliga at avdúka, hvussu hendan turkingarroyndin ítøkiliga fer fram, men Sosialurin hevur skilir, at ætlanin eisini er at brúka ymiskar føroyskar urtir saman við hesi roynd, soleiðis at ymiskur smakkur setir seg í ostin.

Johan Mortensen sigur, at eins og við skinkunum, eru nøkur fólk í Føroyum eisini tengd at royndini við ostunum, eitt nú Johannes Jensen, Leif Sørensen, Mortan í Hamrabyrgi og Annika Waag, sum starvast hjá Føroya Bjór.

- Eg trúgvi, at tað kann gerast ein rættiliga stór sensatió, um tað nú ber til at turka ostar í Føroyum. Arla heldur, at hitin og veðurlagið til hesa turking eru perfekt, sum hann tekur til.

Eitt annað, sum eisini er spennandi við slíkari turking í Føroyum, er, at sokallaði skimmelsoppurin, sum vit kenna úr eitt nú skerpikjøti, hevur góð livilíkindi her.

- Soppurin er góður fyri matin, eins og hann letur upp fyri stórum granskingarmøguleikum innan heilivágidnaðin. Soleiðis kunnu vit í Føroyum saktans sláa fleiri flugur við einum slagi, tá ræður um turking av eitt nú skinkum og osti.

Johan Mortensen sigur seg vóna, at tey, sum varða av

gransking í Føroyum, eisini fara at gera brúk av hesum møguleika.

- Talan kann soleiðis bæði gerast um matframleiðslu, gransking og heilivág við hesi royndarverkætlan, sum byrjaði við skinkum – og nú eisini fer at fevna um turking av osti, leggur hann aftrat.

Ymiskar plantur

Herfyri var Johan Mortensen eisini úti í Nólsoy, har Petricia Christiansen, vanligi rópt Disa, skipaði fyri einum plantutúri, har hon



Nú farið verður undir at turka ost í Føroyum, verður eisini arbeitt við ætlanini at seta ymiskar smakkir úr føroyskum plantum til ostarar. Ikki minst, er hugsandi, at smakkurin úr hvannum er spennandi

vísti á ein hóp av møguleikum við ymiskum plantum.

- Stórur áhugi var fyri hesum túri, og nógv fólk vóru við. Disa dugir stak væl at greiða frá, og fólk vóru sera hugtikin av hennara frásøguhátti. Hon vísti á nógvar ymiskar møguleikar, sum eru við plantum í Føroyum. Ferðin í Nólsoy vísti okkum, hvussu nógvir møguleikar í veruleikanum eru – og ikki minst vísti ferðin eisini, at

áhugin fyri at gagnnýta hesar pantur, sum vit hava í náttúruni, er stórur og veksandi.

Úr rúgvuni sigur Johan, at Disa eitt nú vísti á plantur til matgerð, kryddariir og heilsubót av ymiskum slagi.

Hann vísir á, at vit í Føroyum eiga eina rúgvu av gagnplantum heilt úr fjøru í fjallatind, sum hann tekur til.

- Alt hetta við turking av skinkum og osti og stóri

áhugin, sum er fyri føroyskum plantum, er forleyparin fyri einum ráki, sum er í londunum rundan um okkum, har lond eitt nú tosa um "ny nordisk mad" og onnur fyrbrigdi í hesum sambandi. Rákið er nevniliga, at lond venda sær aftur til tað upprunaliga, har dentur verður lagdur á teir møguleikar, sum eru hjá einum sjálvum, sigur hann.

» Vit hava so sanniliga okkara veldugu møguleikar innan tað, sum norðurlendingar rópa "ny nordisk mad" og gastronomi

JOHAN MORTENSEN