

Sleppa **ikki** at brúka bestu rávøruna

EFTIRLIT Fólkini á Heilsufrøðiligu Starvsstovuni hugsa bara um ES reglur heldur enn at brúka sunnan fornuft og finna loysnir, so vit kunnu brúka ta fantastisku rávøruna, sum vit hava í Føroyum, sigur Johannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum

Eiríkur Lindenskov

– Nokk er nokk. Hetta er so strævið, at vit eru komin har til, at vit tíma hetta ikki meira. Okkara dugnaligu ungu kokkar eru komnir hartil, at teir tíma hetta ikki meiri.

Tað sigur Johannes Jensen, stjóri á Hotel Føroyum í sambandi við málið um tarvkálvarnar, sum Hotel Føroyar eftir boðum frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni mátti koyra á Sandvíkarhjalla.

Johannes Jensen greiðir frá, at Hotel Føroyar, sum eisini rekur matstovuna Áarstovu í Havn, er eitt løggilt virki, sum bara má keypa løggildar matvørur. Men tó eru undantøk, tá tað snýr seg um føroyskan mat, so sum turt kjøt, ræst kjøt og so framvegis, og fram til 2015 hava tey loyvi til at keypa skerpi kjøt.

– Vit hava eina mentan í Føroyum, har vit hagraiða egnan mat í kjallarum, sum eisini kann seljast beinleiðis til brúkaran í durasølu. Seyður, sum skal seljast í handlum ella matstovum, skal slaktast í góðkendum sláturhúsi, sigur Johannes Jensen.

Men tað ber ikki til, tá talan er um tarvkálv, tí einki sláturhús í Føroyum er góðkent at fletta kálv. Tí ber tað hvørki til at selja ella keypa tarvkálvakjøt í Føroyum til eina matstovu.

– Skulu vit hava tarvkálvakjøt, so mugu vit keypa tað úr Danmark. Ta reinu og frísku føroysku vøruna sleppa vit ikki at brúka, hóast vit hava fakfólk – kokkar – sum kunnu taka sær av vøruni, beint sum hon er slaktað, sigur Johannes Jensen.

Hann vísir á, at talan er um kjøt, sum verður hitaviðgjørt í framleiðsluni, og hann

ber hetta saman við skerpi kjøt, sum verður etið rátt,

Johannes Jensen heldur, at hetta er stór niðurgering

» – **Vit hava so gott tilfeingi her rundan um okkum. Kokkarnir hava bara ráðvøruna at arbeiða við. Men teir sleppa ikki at brúka ta góðu føroysku ráðvøruna, og skulu ístaðin innflyta eina ofta minni góða vøru uttanífrá.**

og sum fleiri ferðir hevur ført til, at fólk eru deyð av botulismu.

av eldhugaðum kokkum, sum royna at gera nýggjar vørur úr tí stóra føroyska

matvørutilfeingi, sum vit hava, og hann viðgongur, at Hotel Føroyar hevur gjørt eitt mistak við, at hetta neytakjøtið er komið til hotellið uttan um góðkent sláturvirki.

Tað mistakið stóðst av, tey á hotellunum hildu, at tarvkálvarnir kundu slaktast í sláturhúsinum í Hósvík, meðan bóndin ikki hevur givið gætur, at kjøt, sum verður selt matstovu, skal slaktast á góðkendum sláturhúsi, tí hann er vanur við at selja beinleiðis til brúkaran, so sum hann hevur loyvi til.

Tí góðtaka tey á Hotel Føroyum sjálvandi, at tilgongdin ikki hevur livað upp til krøvini, men hartil og ikki at kunna finna eina loysn, tað er ov langt úti, heldur Johannes Jensen.

Tá Heilsufrøðiliga starvsstovan ger vart við mistakið eftir eitt ófráboðað eftirlit, royna tey á Hotel Føroyum

at finna eina loysn soleiðis, at bóndin kann fáa kjøtið aftur – annaðhvørt til sjálvur at eta ella at selja víðari til brúkaran. Men tað sleppa tey ikki. Kjøtið skal beinast burtur, eru boðini frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni.

Johannes Jensen vísir á, at tað er ikki bara galið við lógunum.

– Vit kunnu ikki skylda upp á lógirnar, tað eru fólk, sum umsita lógirnar og sum hava gjørt viðmerkingarnar til lógirnar í sínari tíð, tað er har, tað er galið, sigur Johannes Jensen.

– Men nokk er nokk. Vit kunnu keypa tunfisk, sum er pakkaður í Afrika og selja hann her. Vit kunnu eta junkfood og alt møgult annað, sum er skaðiligt, men ikki fantastisku føroysku rávøruna, sigur Johannes Jensen, sum heldur, at Heilsufrøðiliga Starvsstovan

Fletta bara seyð á Krás

Matvørvirkið Krás í Hósvík er ikki góðkent til at fletta neyt og ætlar sær ikki at fáa góðkenningina víðkaða, tí tað er so lítið av slaktneytum í Føroyum

Randi Jacobsen

Treytin fyri at kunna selja føroyskt neytakjøt í handlum og til matstovur er, at neytini eru flett á góðkendum sláturvirki.

Annað sláturvirkið í

Føroyum er Krás í Hósvík, men hetta virkið hevur ikki góðkenning til at fletta neyt.

– Vit byggja út nú, so vit kunnu taka ímóti stórum kúratáturum. Vit kunnu tá taka ímóti neytakroppum,

men so skulu tey vera flett á einum góðkendum virki, sigur Alberg Gaardlykke, leiðari á Krás.

Krás sær einki endamálið í at víðka góðkenningina til eisini at kunna fletta neyt, tí flestu neytini í Føroyum eru

mjólkneyt. Tað er so lítið til av slaktneytum í Føroyum.

– Og útlenska neytakjøtið, sum vit fáa úr Ný Sælandi er fyrsta floks vøra, sigur Alberg Gaardlykke.

