

MATMENTAN



Tá undantøkini í matvørulógini frá 2010 fella burtur í juni 2015, skal eitt tjógv sum hetta í matstovuni Áarstovu í Havn, koma úr einum lóggildum góðkendum sláturvirkni og hava hingið í einum góðkendum hjalli
Mynd: Áarstova

Serligi smakkurin hvørurvur

Krøvini um lóggildar góðkendar hjallar fer at forkoma tí stóra fjølbroytni, sum er í røstum og turrum kjøti, sigur Mortan í Hamrabyrgi. Leif Sørensen er ikki ósamdur, og Eva úr Dímun ásannar, at vandi er fyri, at serligi smakkurin hvørurvur

Rólant Waag Dam

Tey eru trý fólk, sum hava hvør sína tilgongd til mat og føroyska matmentan. Mortan í Hamrabyrgi er matelskari og skripar um mat. Leif Sørensen er kokkur og hevur verið við at lyft og ment føroysku matstovuvinnuna. Og Eva úr Dímun er bóndi og eigur bæði góðkent sláturvirkni og hjall í Stóru Dímun.

Felags fyri øll trý er, at tey stúra fyri, at serligu smakk-

irnin frá turrum og røstum, ið eru kring landið, hvørva, tá turra og ræsta kjøtið, sum skal seljast í handlum ella matstovum frá juni næsta ár at rokna, skal hava hingið í lóggildum hjallum, sum Heilsufrøðiliga starvstovan skal hava góðkent.

Føroyskt kjøt og franskt vín

Mortan í Hamrabyrgi hevur Facebook-bólkin Gastronomi í Føroyum, har hann millum annað hevur sagt soleiðis, tá

varð biðin um at lýsa vandan við lóggávuni, sum varð sett í gildi í 2010, men hvørs undantøk fella burtur næsta ár.

- Vit kenna øll tað stóra fjølbroytni, sum er í røstum og turrum í dag. Eitt úrsnit av ymsum lendi, vøkstri, veðurlagi. Tað sum í vínframleiðandi londum verður kallað "terroir", tað lokala sereykennið, tann lokala sjarman, sum ikki letur seg kopiera.

Tey krøv, sum nú vera sett fram eru so umfatandi, at eingin smábóndi hevur móguleika at gera íløgur, ið kunnu forsvara framhaldið andi sølu av røstum og turrum. Tað svarar til at krøv komu frá myndugleikunum í Fraklandi, at einans triggir ella fyra risa-framleiðarar kundu lúka krøvini at framleiða vín. Tað hevði neyvan

verið serliga spennandi, førir Mortan í Hamrabyrgi fram – og Leif Sørensen er ikki ósamdur:

- Taka vit bara garnatál sum dømi, so er tað so ótrúliga ymiskt, hvussu tað verður gjørt kring landið. Fer tað á eitt virkið, so verður tað ofta standardiserað og moderniserað, og harvið hvørurvur tað gamla, sigur Leif Sørensen.

Verri vøru

Leif Sørensen hevur áður alment hevur givið sína hugsan til kennar, um matvørulógina og krøvini um góðkend sláturvirkni og góðkendar hjallar.

- Vit fáa ikki líka góða vøru, tað eri eg vísur í. Tá eg fá turkað kjøt, so síggi eg beinanvegin, um tað hevur verið ansað eftir tí. Eg vitji

» **Vit fáa ikki líka góða vøru, tað eri eg vísur í**

LEIF SØRENSEN

eisini tey, eg keypi frá og síggi umstøðurnar, hevur Leif Sørensen sagt við Kringvarp Føroya, tá hann sum kokkur á KOKS varð spurður um avleiðingar av matvørulógini.

Í samrøðu á hesum síðum leggur Leif Sørensen tó dent á, at trygðin altíð má vera í ordan.

Eva úr Dímun sigur somuleiðis, at spurnartekin ikki skal kunna setast við matvørutrygdina, tá tað kemur til turkað og ræst kjøt. Tað verður tað heldur ikki, um tú hevur eitt góðkent lóggilt

sláturvirkni og hjall – og annars fylgir fyriskrivaðu reglunum kring tað.

- Men tað er vandi fyri, at tað serliga hvørurvur, tá vit arbeiða undir hesum umstøðunum. Tað kann gott verða, at tað serstaka og lokala kann hvørva við hesum. Og tað hevði verið sera harmiligt. Men har má vinnan vera kreativ, sigur Eva úr Dímun.

» **Tað kann gott verða, at tað serstaka og lokala kann hvørva við hesum**

EVA ÚR DÍMUN