

SJÓGÆTI BYGGIR ÚT OG FER AT ROYKJA



Virkið hjá Sjógæta við Norðskála verður nú útbyggt við umleið 100 fermetrum, sum fer at gera umstøðurnar og møguleikarnar nógv betri, umframt at eini tvey fólk fáa arbeiði á virkinum aftratw

– Umframt, at umstøðurnar nú verða nógv betraðar, fáa vit eisini ein nýggjan og sjálvvirkandi roykiovn, sum vit eru ógvuliga spent upp á, sigur stjórin í Sjógæta, Hans Marius í Byrgi



Hans Marius í Byrgi er stjórin í Sjógæta, og hann er ógvuliga spentur upp á nýggju møguleikarnar við royking á virkinum

Vilmund Jacobsen

Sjógæti við Norðskála, sum er veitari av ymiskum fiskavørum til føroyska marknaðin, byggir í lätuni virkið út við umleið 100 fermetrum aftrat, soleiðis at arbeiðsplanurin nú verður umleið 300 fermetrar.

Gólvini í gamla bygninginum verða eisini gjørd av nýggjum, og virkið fær tvær separatar kloakkir - eina til hvítan fisk og eina til laks.

Umframt at Sjógæti eisini fær ein sjálvvirkandi roykiovn til ávikavist heita og kalda royking, fær virkið eisini nógv betri umstøður við køli- og frystirúmum og móttøkurúmum til rávøru.

Hans Marius í Byrgi, stjórin í Sjógæta, sigur, at við útbyggingini og dagføringini fer Sjógæti eisini at lúka tey krøv, sum Heilsufrøðiliga Starvstovan setir til tær framleiðslur, sum virkið hevur og fer at hava við roykingini.

– Vit fara í fyrsta lagi at roykja fyri Miklagarð, og rávøran verður primert laksur og makrelur. Royktan laks kenna flestu okkara, men heitt royktur makrelur er eisini serstakliga góð matvøra.

Stjórin sigur, at tey eisini hugsa um onnur fiskasløg, eitt nú kaltroyktan svartkalva.

– Tað er føroyski marknaðurin, sum vit hugsa um við roykingini, og eg eri ógvuliga spentur upp á hesar nýggju møguleikar hjá virkinum, sigur Hans Marius í Byrgi.

Føroyski marknaðurin

Stjórin vísir á, at tað serliga er tann feiti fiskurin, sum verður heittroyktur, og her eru eitt nú laksur og makrelur, men laksur verður eisini kaltroyktur.

– Tá eg arbeiðdi í Danmark við royking, var umleið 90% av ráfiskinum heittroyktur - og eini 10% kaltroyktur.

Í Føroyum, her vit serliga brúka royktan fisk til eitt nú føðingardagar, konfirmatiónir og veitslur annars, er tað øvut.

Hans Marius vísir á, at kalt royktur fiskur eisini verður royktur við royki og hita, men her verður hitin ongantíð hægri enn 28 stig, og ein slík royking tekur einar átta tímar tilsamans.

– Tá fiskur verður heittroyktur, fær hann ein konsistens av at vera kókaður, men hitin fer ongantíð upp um 70 stig. Tað tekur einar 2-3 tímar at heittroykja fisk. Heitt-og kaltroykt er líka sum hvør sín vøra, leggur hann aftrat.

Steðgur er í

Síðan útbyggingin av Sjógæta byrjaði umleið hálvan november í fjør, hevur

steðgur verið í framleiðsluni á virkinum, men stjórin væntar, at komið verður undir land, tá februar mánaði fer at halla.

– Tá februar mánaði er farin, vænti eg, at alt er liðugt, og at vit tá hava fingið neyðugu heilsufrøðiligu góðkenningina - eisini til roykingina.

Hans Marius í Byrgi sigur, at hann er ógvuliga spentur upp á summarverðina, tá ferðafólk streyma higar til lands og matstovurnar, sum eru farnar at gera nógv burtur úr føroyskum fiski og rávørum annars, væntandi fara at hava úr at gera.

Flak og frikadellur

Høvuðsvørurnar hjá Sjógæta eru annars toska-og hýsuflak, men virkið hevur mong ymisk fiskasløg og fiska-

vørur í útboði.

– Vit selja eisini fiskafلاك og fiskafrikadellur, og hetta er alt úr gulllaksi, ið vit hava samstarv við Tavuna í Leirvík um. Gulllaksurin er sera vælegnaður til fars og frikadellur, og tað er serliga farsíð, sum viðskiftafólk keypa. Helst hevur tað nakað kensluna við heimagjørdum at gera, at nógv velja at gera frikadellurnar sjálvi.

Hann sigur, at Sjógæti gongur eini spennandi tíð á mót.

– Eg vænti, at tá virksemið byrjar aftur á virkinum við Norðskála, verður brúk fyri tveimum fólki aftrat, soleiðis at vit tá verða eini 5-6 fólk á virkinum, sigur Hans Marius í Byrgi.

