

Føroyskar rávørur



– Okkara kundar vilja hava góðskuvørur, og tí royna vit við hesum at framleiða fleiri vørur frá grundini, sum vit sjálvi góðskutryggja, sigur Regin Dalsgaard

Mynd: Heinesen Myndir

ÚTLENDSKAR MATMENTANIR VIÐ FØROYSKUM RÁVØRUM

STÓRIGARÐUR ER NÝGGJA BRANDIÐ HJÁ MIKLAGARÐI, SUM HEVUR TIL ENDAMÁLS AT VEITA GÓÐSKUVØRUR VIÐ ÍBLÁSTRI ÚR ÚTTHEIMINUM, MEN VIÐ FØROYSKUM RÁVØRUM. FYRSTU VØRURNAR FRÁ STÓRAGARÐI VÓRU SUSHI, OG NÚ UMBOÐAR BRANDIÐ EISINI TVÍFLÍSAR VIÐ VIÐSKERA

Barbara Holm

Matmentan úr øðrum londum hevur seinastu árin sníkt seg meira og meira inn í føroyska gerandisdagin. Tíðin, tá ið vit bert ótu rávørur, ið vóru at finna í føroysku náttúruni, er langt síðani farin, og í dag eru vit helst at meta sum alheimsborgarar, tá ið umræður mat.

Pitsur, sushi og fleiri aðrar útlenskar matvørur hava funnið sín veg til Føroya, og ivaleyst vera tær verandi. Í øllum førum er Regin Dalsgaard, býlings og marknaðarstjóri í SMS sannførdur um, at føroyingar elska sushi. Seinastu árin hava Miklagarður og hinir handlarnir hjá SMS keypt sushi frá Etika, men tað er nú ein farin tíð, tí Stórigarður veitir framryvir sushi til allar matvøruhandlarnar hjá SMS.

– Við hesum vilja vit sjálvi stýra nær okkara matur verður framleiddur, hvussu ofta, og hvørjar rávørurnar eru, sigur Regin Dalsgaard.



HUUMI 風味
THE SMELL OF NATURE

Sushi frá Stóragarði verður marknaðarført sum »ordiligt japanskt sushi«. Orsøkin til hetta er, at SMS hevur keypt sær ráðgeving frá japanaranum Shuzo Konishi, sum sambært Regini Dalsgaard hevur drúgvar royndir sum sushi mennari. Og hann hevur lagt dent á, at sushið hjá Stóragarði skal vera framleitt soleiðis, sum gjørt verður í Japan.

– Okkara sushi verður framleitt á ein serstakan hátt, sum Shuzo Konishi hevur undirvíst okkum í, sigur Regin Dalsgaard.

Meðan risið kemur úr Japan, og helst skal vera heldur broyskt, eru flest allar aðrar rávørur frá Stóragarði føroyskar.

– Shuzo Konishi var ovfarin av hvussu góð góðskan á føroyskum fiski var, og júst tann

blandingin – japanskt ris og føroyskur fiski – riggar væl saman, sigur Regin Dalsgaard.

BREYÐ ÚR STEINOVNI

Stórigarður er sum nevnt eitt nýtt brand hjá Miklagarði. Regin Dalsgaard vísir á, at endamálið við Stóragarði er, at veita Miklagarðsgóðsku uttanfyri sjálvan handilin. Tískil er sushi ikki einasta matvøran, sum Stórigarður fer at bjóða fram.

Í farnu viku byrjaði sølan av tvíflisum við viðskera úr Stóragarði. Tað serstaka við hesum tvíflisunum er, at breyðini eru bakað í Føroyum í einum steinovni.

– Endamálið við Stóragarði er at veita matvørur sum sushi og tvíflisar, sum eru fram-



leiddar eins og í upprunalandinum, men við góðskuriku føroysk rávørunum, sigur Regin Dalsgaard.

Ein pitsa, sum verður framleidd eins og í Italia, er meira áhugaverd enn ein leygardagspitsa.

– Okkara kundar vilja hava góðskuvørur, og tí royna vit við hesum at framleiða fleiri vørur frá grundini, sum vit sjálvi góðskutryggja, sigur Regin Dalsgaard.

Hann leggur dent á, at Stórigarður ikki er sprottin burturúr ónøgdsemi við aðrar veitara – bert úr einum ynski um at veita fleiri góðsku matvørur til matvøruhandlarnar hjá SMS.