

Føroysk matmentan

DREYLMURIN
ER AT SELJA
FØROYSKT
WASABI
Í HEIMSKLASSA

TÁ IÐ ÁRLIGA FM Í ÍVERKSETAN VAR Á SKRÁNNI FYRR Í ÁR, GJØRDIST TAÐ UNGU NÆMINGARNIR ÚR 10. FLOKKI Í EYSTURSKÚLANUM, SUM ÁTTU BESTA HUGSKOTIÐ. – OKKARA DREYLMUR ER AT FRAMLEIÐA OG SELJA FØROYSKT WASABI, SIGUR ÓLAVUR WEIHE JOENSEN, EIN AV STIGTAKARUNUM

Barbara Holm

At vit eiga skapandi, eldhugað og nýhugsandi ungdomar her á landi er tað væl eingin sum ivast í longur. Tá ið FM í íverksetan 2015 var á skránni fyrr í ár, vóru fleiri spennandi og góð hugskot í skjáttuni hjá teimum ungu næmingunum. Vinnararnir gjørdist næmingarnir úr

Eysturskúlanum, Ólavur Weihe Joensen, Dánjal Hansen og Niklas Túgvustein, og teirra verkætlan »Faroe Wasabi«.

– Ætlan okkara er at dyrka og framleiða dygdargott føroyskt wasabi. Í lötuni er umleið 95% av øllum wasabi, ið verður selt á marknaðinum í roynd og veru ikki wasabi, men ein blanding av piparrøtum, matliting og sinnopi. Av hesi orsök hava vit valt at leggja sera stóran dent á dygdina á okkara vøru, og at selja røtur ístaðin fyri wasabi í tupum, soleiðis at kundin veit hvat hann fær, sigur Ólavur.

Wasabi kann einans dyrkast fáa støð í heiminum og prísurin er eisini har eftir; 1500 kr/kg. Hóast hetta meta teir triggir, at vit í Føroyum hava júst tær røttu umstøðurnar at dyrka wasabi, eitt nú viðvíkjandi brúk av grundvatni, sum hevur ein støðugan hita, soleiðis at tað ikki er neyðugt at brúka orku til at hita vatn upp við.

– Eftirsum at eingin hevur roynt at dyrka



”

Ætlan okkara er at
dyrka og framleiða dygdar-
gott føroyskt wasabi

wasabi í Føroyum áður, eru vit enn á einum granskingarstigi, og tiskil hava vit gjørt eina samstarvsavtalu við Búnaðarstovuna, ið er tilreiðar at veita okkum millum annað ráðgeving og jarðarstykki. Eisini gera vit samstarvsavtalu við Jarðfeingi um ráðgeving viðvíkjandi grundvatninum, greiður Ólavur frá.

Verkætlanin er á byrjanarstøðið enn, men tað, sum spratt burturúr einari skúlakapping, verður nú royndarkoyrt, og úrslitið kann síggjast um eitt gott ár.

EVROPEISKI MARKNAÐURIN ÁHUGAVERÐUR

Ein wasabi fyrítøka kann neyvan yvirliva við bert at selja til føroyska marknaðin. Sambært yvirlitið hjá heilsølum í Føroyum, verða tað árliga einans innflutt nøkur fá 100 kg av wasabi; eitt samlað virði á undir 50.000 kr. Men tann evropeiski marknaðurin kann vera áhugaverður fyri Faroe Wasabi.

– Tann evropeiski marknaðurin er sera viðkomandi fyri okkara fyrítøku, tí í lötuni er bert ein onnur fyrítøka í Evropa, ið dyrkar og selur wasabi, og hon er staðsett í Bretlandi. Av hesum orsökum hava vit ein fyrimum, tí í lötuni kemur tað mesta av wasabi, ið tann evropeiski marknaðurin keypir, heilt frá Japan og Kina, sigur Ólavur.

Tiskil verður wasabið ikki so fríkt sum gjørligt, og harumframt koma nógv avgjöld á vøruna.

– Tað vil siga, at um evropearar keypa

