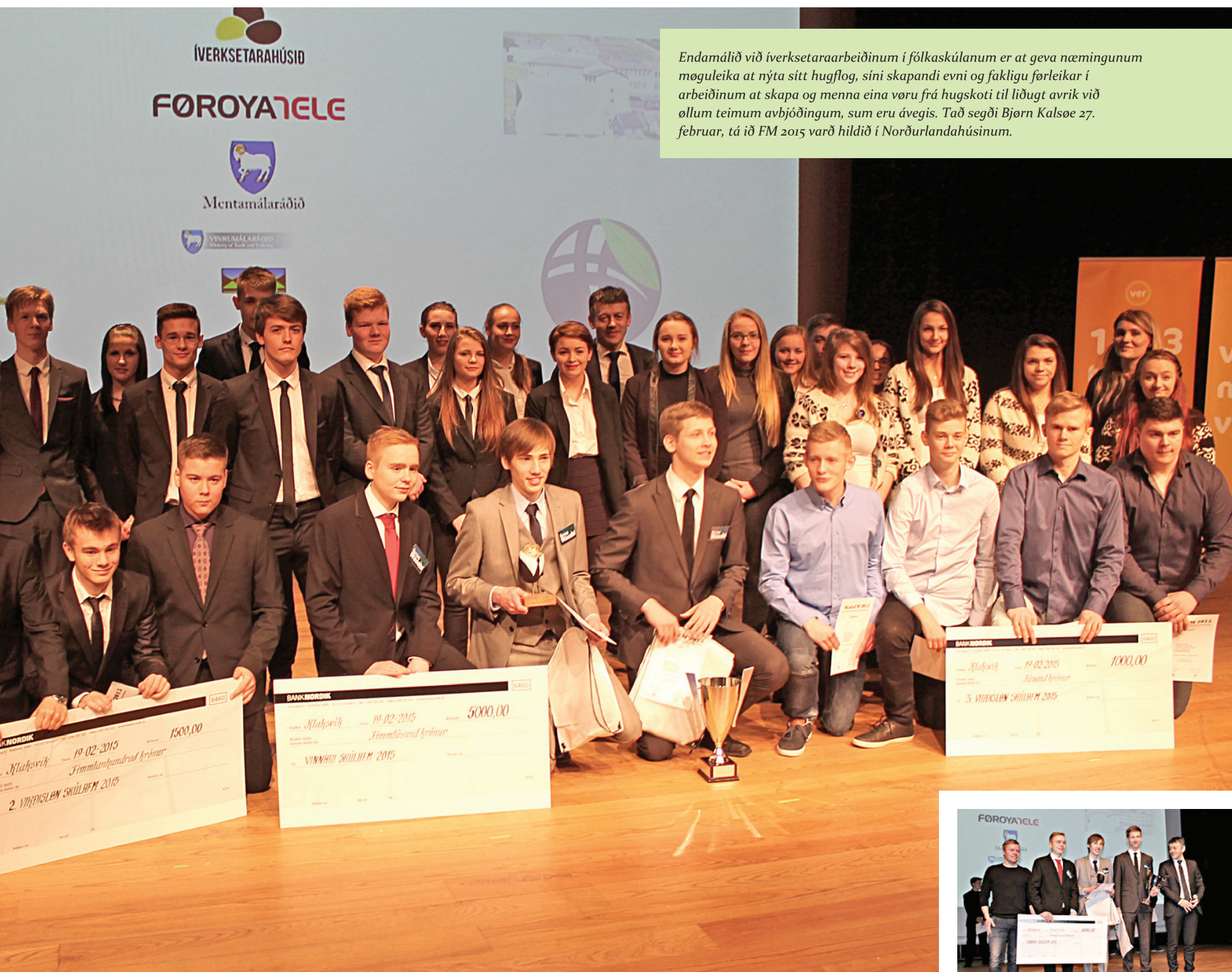




Endamálið við íverksetaraarbeiðinum í fólkhúskúlanum er at geva næmingunum møguleika at nýta sitt hugflog, síni skapandi evni og fakligu førleikar í arbeiðinum at skapa og menna eina vøru frá hugskoti til liðugt avrik við øllum teimum avbjóðingum, sum eru ávegis. Tað segði Bjørn Kalsøe 27. februar, tá ið FM 2015 varð hildið í Norðurlandahúsinum.



Vinnararnir, Ólavur Weihe Joensen, Dánjal Hansen og Niklas Túgvustein, og teirra verkætlan »Faroe Wasabi« Teir luttók eisini á Ársins Íverksetanardegi í Klaksvík friggjadagin í farnu viku.

okkara vøru, verður vøran bíligari, frískari og eisini verður minni biðitið, heldur hann.

Tað eru ikki nógvir kappingarneytar hjá Faroe Wasabi á millum annað tí evropeiska marknaðinum. Og tí halda teir triggir seg hava góðan møguleika at marknaðarføra seg uttanlands.

– Samtíðis er tað serstaka við okkara hugskoti, at vit hava funnið eitt nýtt stað at dyrka wasabi, ið er minst líka so væl egnað, um ikki betri, enn alla aðrastaðni í heiminum, siga teir.

GERA EINA LÍTLA VELTU AT BYRJA VIÐ

Saman við Jarðfeingið og Búnaðarstovuni fara teir triggir í Faroe Wasabi í næstum undir at royna sítt hugskot í praksis. Ein lítil wasabi velta er byrjanin, men verður úrslitið av wasabi veltuni gott, so er ætlanin at gera eina størri veltu næstu ferð.

– Tað tekur millum eitt og tvey ár frá tí vit hava sett niður, til vit kunnu síggja um wasabi rótin fær vaksið í Føroyum, sigur Ólavur.

Fyri at wasabi rótin skal vaksa í Føroyum, so er umráðandi at finna rætta lendi, og hetta kann taka tíð. Men tað er júst hetta, sum Jarðfeingið og Búnaðarstovan fara at hjálpa við. Ungu íverksetararnir eru nú í einari tilgongd, har teir fara at søkja stuðul til sína verkætlan. Og vónandi verður føroyskt wasabi í heimsflokki úrslitið av hugskotinum, sum kom í einum 10. flokki í Havn.



– 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, sigur Ólavur Weihe Joensen frá Faroe Wasabi



Í lötuni er bert ein onnur fyriritøka í Evropa, ið dyrkar og selur wasabi

Velta wasabi í Føroyum

Wasabi er ein rót, sum natúrliga veksur framvið ávísu áum í fjøllunum í Japan og har á leið. Tað er ein so sjáldsom planta, at ektað wasabi kostar nógvar pengar. Tað, sum ofta verður selt sum wasabi, er í veruleikanum eftirgjørt wasabi, piparrót við grønum litevni í. Hugskotið byggir á, at tær umstøðurnar, sum wasabi krevur, passa væl til føroysk viðurskifti. Nógvr regn, høg luftvæta, lítið av sól, væl drenað mold, reint umhvørvi, og 7 til 21 hitastig. Eftirspurningurin er stórir og útboðið lítið. Tað merkir, at pengar eru at forvinna, um tað eydnast at fáa wasabi at vaksa í Føroyum. Tað hevði eisini verið eitt sindur av einari kollvelting í føroyskum landbúnaði, sum higartil hevur verið rættiliga væl grundaður á siðbundna føroyska mentan.