

Vit vilja hava mat, sum ikki hevur ferðast

LANGOMMAN HEVÐI FLENT. “HVAT SIGUR TÚ? VIL TÚ HAVA MAT, SUM IKKI HEVUR FERÐAST? EG VEIT ONKI UM, AT MATUR FERÐAST!”

Katrin Petersen

Hennara matur ferðaðist bara undir Skálhøvda, í túninum rundan um húsini, í bønnum, og kanska onkran hepnan dag fekk hon okkurt, sum hevði gingið í Norðastahaga. Sukrið, mjølið og te-ið kom av longum leiðum, kortini.

Men okkara matur kemur at kalla allur av longum leiðum. Kjøtt úr Brasil og Ný Sælandi. Fiskur úr Grønlandi – og Tailandi! Og eplini. Bara tjúgu prosent av eplunum, vit eta, eru velt í Føroyum. Og tá eru øll seteplini, sum privatfólk keypa og seta niður, roknaði uppi. (Búnaðarstovan roknaði hetta út.)

Realiteturin er, at okkara matur kemur úr bingjum, ikki úr føroysku náttúruni. Vit innflyta fyri 600 milliónir krónur í mati um árið. Vit kunnu vera errin av, at øll mjólkín, vit drekka, er føroysk, og stórir partur av henni, vit súpa. Næst á listanum er seyðakjøtt. Men sjálvt av tí innflyta vit 10 kilo um árið fyri hvønn føroying.

Kokkarnir skaptu trendin

Fleiri og fleiri vilja broyta hetta. Av ymsum orsøkum. Summi hugsa um alla oljuna, vit nýta til at frakta matin higgar. Onnur um, at vit ikki hava ánisi av, hvussu brasilsku neytini eru viðfarin, ella hvørji evni tey spræna á gularøtur í Belgia. Og uppáftur onnur ilskast um, at innfluttu jarðberini smakka akkurát av ongum – meðan tey, sum koma úr einum føroyskum vakstrarhúsi, eru um at bresta av søtmeti og anga.

Í Noregi vilja tey hava “kortreist mat” og í Danmark vilja tey hava “lokal mad.” Í báðum londunum verður rørsan, sum arbeiðir fyri mati, sum ikki hevur ferðast, tikin í ramasta álvara. Tí hon fær meira og meira undirtøku hjá forbrúkarunum.

– Tað byrjaði í veruleikanum við norðurlendsku stjórnukokkunum, sum gjørdi manifestið um Ny Nordisk Mat, sigur norsk granskarin Annechen Bugge, sum granskar atferðina hjá forbrúkarum, við NRK.

Manifestið, sum føroyski kokkurin Leif Sørensen var við til at gera, gjørdi, at norðurlenskar rávørur sluppu upp í part á bestu matstovunum.



Ísur, framleiddur á garðinum Galávolden í Røros í Noregi. Eggjablommur, rómi og ber eru øll av garðinum ella nærhendis. Tey fáa munandi meir fyri ísín enn tað, verksmiðjuísur kostar

– Kokkar byrjaðu at virða arbeiði hjá lokalu bóndunum, og framleiðararnir fóru í eitt tættari samskipti við kokkar, sigur Leif Sørensen.

Lokalar rávørur og samstarv

Og tankarnir hava breitt seg, so teir nú eru fólksligir og populerir – eisini hjá politikkarum. Norsk landbúnaðarmálaráðharrin hevur júst boðað frá, at hon hevur sum mál at økja söluna av lokalum mati frá teimum 3,5 milliardunum, selt verður fyri í dag, til 10 milliardir um tiggju ár.

– Tað fer at eydnast. Longu nú veksur lokalmat-framleiðslan triggjar ferðir so skjótt sum onnur matframleiðsla, segði Sylvi Listhaug, tá ætlanin varð lögð fram fyri norska almenningin.

Og í lítla, norska býnum Røros síggja tey eisini, at hugurin at keypa lokalan mat er vaksandi. Her í býnum eru tey sera errin av fyrirkøni “Røros-mat”, sum 31 matvøruframleiðarar – bøndur, ein bryggjari, eitt mjólkavirki – eiga. Felags fyri framleiðararnar er, at teir



Pylsur, seldar undir merkinum “Røros-mat”, sum sigur, at vøran er lokalmatur úr Røros-økinum. Legg til merkis prísir: yvir 200 norskar krónur fyri 5 wienarpylsur!

gagnnýta rávørur úr Røros-økinum. “Røros-mat” hava teir stovnað, so teir hava eitt felags vørumerki, sum borgar fyri góðsku og lokali framleiðslu. Røros-mat marknaðarføring og selur fyri teir 31 eigararnar, og hetta hevur gingið stak væl.

– Vit hava tvífaldað söluna upp á 3 ár. Og tað er ikki bara tí, at vit hava góðar vørur og dugnaligar seljarar, tað er eisini tí, at tað, vit selja, rakar akkurát rætt beint nú, sigur Kristin Bendixvold, stjóri í Røros-mat.

Tann góða søgan selur

Vøurnar úr Røros verða sendar um alt Noreg, og serliga í Oslo vilja fólk fegin hava Røros-vørur.

– Tað týðningarmesta er, at maturin hevur eina “góða søgu”, sigur Kristin Bendixvold.

Á garðinum Galávolden beint uttan fyri Røros vita tey eisini hetta. Tey framleiða eitt nú ís á staðnum, og tað at kunna fortelja, at ísurin er gjørdur av eggjablommum frá hønunum hjá teimum

sjálvum, róma frá lokala, vistfrøðiliga mjólkavirkinum og jarðberum frá grannanum – tað selur.

– Tað er onki at taka seg aftur í, at vit fáa ein prís, sum er munandi hægri enn tað, tær stóru ísfyrirkurnar fáa, sigur Rune Krogh, sum visir runt á Galávolden-garðinum.

Skapar lív á staðnum

Eisini danir vilja fegnir hava lokalan mat. Ein kanning hjá forbrúkararáðnum “Tænk” visir, at 6 av 10 dønum velja at keypa tað, sum er framleitt nærhendis, um teir kunnu. Og forbrúkararáðið heldur, at nógvar góðar orsøkir eru til at keypa tað lokala.

– Eitt er, at tú er við til at skapa arbeiðspláss og aktivitet í økinum, tú býr í. Men tú fær eisini ofta feskari og frískari vøru, sum hevur betri smakk enn tað, sum hevur ferðast langa leið, sigur Anja Philip, forkvinna í ráðnum á heimasíðu teirra.

Tað er nú!

Føroyingar hava enn ikki ein orðaðan politikk um, hvat almennu Føroyar ynskja av lokali framleiðslu, og hvussu hon skal stimbrast. Men at vit hava keyparar til lokala framleiðslu er vist. Tað merkja til dømis bøndurnir, ið velta epli á Sandi

– Tað er ongin trupulleiki at sleppa av við eplini, heldur ikki um tey kosta nakað meiri enn útlendsk, sigur Jóanes Johannessen, bóndi.

Bøndur úr Sandoyinni hava verið á kunningarferð, stuðlaðir av Vinnuframa, júst at fáa hugskot til, hvussu framleiðslan kann økjast og lønsemi á gørdunum samstundis fáast betri, og hava vitjað í Røros í Noregi og í Hetlandi. Fyri framman liggja avgerðir, sum kanska hava við sær, at føroyski brúkarin fær fleiri lokalar vørur, sum bert hava verið ein túr við Teistanum og kanska einum vørubili, og ikki hinumegin ekvator.

– Tað er nú, tit skulu gera hetta, tí tað er nú, forbrúkarin spyr eftir hesum, vøru ráðini úr Røros, frá Kristin Bendixvold, stjóra í Røros-mat, til føroysku bøndurnar.



Grøna oyggin skal hava grønmetisvøltur

Fyrst í mai mánaða var eitt stykki í Skálavík saksað og taðað, og síðani býtt upp í smá stykki til luttakararnir í grønmetis-skeiðnum hjá Vakstrarætlanini Sandoy. Skeiðið er skipað soleiðis, at fólk hava fingið hvør sín teig, og hava saman við skeiðslærararum Lauru Joensen sátt tey grønmetis-slagini, hon hevur valt teimum. Har eru eitt nú radisur, reyðrøtur, pastinakkur og salat sádd. Laura kallar síðan saman, tá hon heldur tíð vera at hyggja aftur at plantunum og lúka. Veðrið hevur ikki júst verið til góð gróðrarlíkindi, men í vikuni hittast tey so aftur í Skálavík. Skeiðið er liður í grønmetisætlanini hjá Vakstrarætlanini Sandoy, sum hevur sum høvuðstanka at brúka tað, sum frammanundan eru styrkirnar hjá oynni, at

skapa menning við. Og har var upplagt at fara í holt við eitt-hvørt, sum hevði við landbúnað, velting og gróður at gera.

Meðan grønmetis-skeiðið er ætlað øllum, er samstundis stuðul fingin til vega frá eitt nú Vinnuframa og frá Marine Harvest til at kanna, hvussu grønmetis-velting kann gerast eitt vinnuligt iskoyti hjá bóndum og øðrum, sum eiga jørð, og hvussu landbúnaðurin kann samstarva um eitt nú royndar-virksemi og um marknaðarføring.

Vakstrarætlanin Sandoy er ein verkætlan, sum landsstýrið og kommunurnar í Sandoyinni gera saman. Endamálið er at gera Sandoyinna meira attraktiva fyri fólk at liva og virka í og økja um tilflytingina.