

Seyðaostur

Latið náttúruna gera arbeiðið

MORTAN Í HAMRABYRGI HELDUR, AT FØROYINGAR EIGA AT KANNA, UM TIL BER AT GERA EIN FØROYSKAN OST ÚR SEYÐAMJÓLK. – HETTA SKAL VERA SERSTAKT OG FØROYSKT, OG EG ERI TIL REIÐAR AT TAKA FALLIÐ, UM TAÐ IKKI LETUR SEG GERA SIGUR HANN

Danjal av Rana

Hvat hava ostar sum franskí Roquefort, spanski Manchego, ítalski Pecorino og væl kendi grikski feta-osturin til felags? Jú, teir eru allir gjørdir úr seyðamjólk. Hetta er nakað, sum eyðkennir londini rundan um okkum, at alla staðni, har seyður er, er ostur eisini. Líka undantikið í Føroyum.

Kanska er tó vend um at koma í. Í septembur mánað vóru nevniliga bóndur úr Mjólkarvirki Búnaðarmanna og Bóndafelagnum á ferð í Sardinia, har teir millum annað kunnaðu seg um, hvussu ein framleiðir ost úr seyðamjólk. Ferðaleiðari var Mortan í Hamrabyrgi, mat-afficionado.

– Á mínum ferðum havi eg varnast júst hetta, at har, sum seyður er, er eisini ostur. Tí fór eg at spyrja meg sjálvan, um tað ikki mundi vera gjørligt at skipa ostarframleiðslu av onkrum slag í Føroyum, sigur hann, tí hann hevur saknað ein føroyskan seyðaost.

Mortan í Hamrabyrgi hevur vitjað Sardinia fleiri ferðir í ár, og var eitt longri tíðarskeið har í summar, har hann millum annað hevur tosað við bóndur, um hvussu seyðahaldið í Sardinia verður skipað, og hvussu teir fáa javnvág millum ostarframleiðslu og kjøtframleiðslu.

– Her í Føroyum framleiða vit heimsins besta kjøt og eru fegin um tað. Í Sardinia er mjólkkin fremsta rávøran, sum teir so gera hendan Pecorino ostin úr, greiðir Mortan í Hamrabyrgi frá.

Kunnu gagnnýta tilfeingi betri

Mortan í Hamrabyrgi vísir á, at føroyski landbúnaðurin stendur á einum vegamóti og heldur, at hetta er eitt gott høvi at kanna, um vit kunnu fáa meiri burtur úr føroyska seyðahaldinum enn at heysta kjøtið og so tað sindri, sum vit gera við ullina.

– Landbúnaðurin møtir nú fleiri avbjóðingum. Ein spurningur er ættarliðsskifti, umframt spurningurin um, hvussu landbúnaðurin skal skipast og stuðlast. Kortini verða nú blandað av nýggjum og í hesum høpi haldi eg tað vera áhugavert at



Myndir: Finnur Justinussen / Fotostudio

Í Sardinia er mjólkkin fremsta rávøran, sum teir so gera hendan Pecorino ostin úr

hyggja at, um vit kunnu fáa meiri burtur úr seyðahaldinum. Hvi skulu vit ikki royna, hvat kann koma burtur úr seyðamjólkini sum tilfeingi? Hvi ikki gera ein ost, spyr hann.

Mortan í Hamrabyrgi, Bóndafelagið og Mjólkarvirki Búnaðarmanna hava tí tikið seg saman og arbeiða nú spakuliga við eini verkætlan at skipa fyri framleiðslu av føroyskum seyðaosti. Mjólkarframleiðsla krevur tó ávísar tillagingar, tí ilt er at hava bæði kjøt- og mjólkarframleiðslu. Í Sardinia vera øll smálombini dripin og flett, longu ein, tveir mánaðir gomul.

– Um mjólkkin skal nýtast til ostarframleiðslu kann hon ikki nýtast til gøðing. Tí má ein velja antin mjólkina ella kjøtið, greiðir Mortan í Hamrabyrgi frá. Hann sigur, at teir tí umhugsu, at royna fleiri móguleikar fyri, nær lombini skulu takast.

– Um vit taka lombini beinanvegin, fáa vit fekst lambskjøt longu í juni, juli mánað. Hinvegin kunnu vit eisini bíða til út móti ólavsoke áðrenn vit taka lombini frá ærnum,

men tá eru lombini so mikið stór, at ikki er neyðugt at fletta tey. Tí kunnu bóndurnir á hendan hátt fáa bæði mjólkina og kjøtið, sigur Mortan í Hamrabyrgi. Hann vísir á, at um føroysku ærnar geva líka nógva mjólk sum tær í Sardinia, so kann virði á mjólkini, hon gevur, vera umleið 300 krónur um vikuna, tað hálva árið, hon mjólkar. Tilsamans verður virðið altso væl hægri enn á einum flettingarlambi.

Verður neyvan útflutningsvøra

Roquefort, feta, manchego og pecorino verða útfluttir um allan heimin, so lítil ivi er um, at til ber at gera sera góðan ost úr seyðamjólk. Tó væntar Mortan í Hamrabyrgi ikki, at talan verður um nakra nýggja útflutningsvøru hjá føroyingum.

– Endamálið er ikki at endavenda føroyska seyðahaldinum. Hetta kundi verið áhugavert hjá onkrum, sum hevur áhuga og tekur sær tíðina til tess, at selja til matstovur og gistingarhús, sum durasøla ella



kanska agriturisma. Hetta kundi verið ein lítill nisjuvøra hjá onkrum, sigur Mortan í Hamrabyrgi.

Hann heldur als ikki, at hetta er nakað, sum skal figgjast við almennum stuðuli av allahanda slag, men leggur dent á, at tað skal vera hugurin, ið drívur verki og at framleiðslan má hvíla í sær sjálvari.

Sambært Mortani í Hamrabyrgi hava fleiri bóndar víst áhuga í verkætlanini, og tí er gongd komin á arbeiðið.

– Ætlanin er at seta verkætlanina í gongd næsta ár.

Tá verður tað mest í kanningarhøpi og als ikki við vinnuligum endamáli. Vit mugu finna røttu skipanina og tryggja, at hetta kann gerast á tryggan hátt. Mjólk er sera viðbrekin, og tí setur tað høg krøv til reinføri og annað, sigur Mortan í Hamrabyrgi og leggur aftur at, at Búnaðarstovan og Mjólkarvirki Búnaðarmanna hava jattað at hjálpa til við verkætlanini.

– Tað krevur vit og skil at ysta, eins og tá vit ræsa kjøt, men samstundis er tað í veruleikanum sera einfalt. Ætlanin er ikki, at osturin skal framleiðast í einum industrikøki, men at vit lata náttúrna gera verkið, eins og við ræsingini. Tað er hon, ið kann gera føroyska ostin til nakað serstakt, tí hon kann ikki endurskapast aðrastaðni. Industriostar kunnu gerast allastaðni, enn tá í einum køki á mánanum, greiðir Mortan í Hamrabyrgi frá.

– Hetta skal vera serstakt og føroyskt og eg eri til reiðar at taka fallið, um tað ikki letur seg gera, sigur Mortan í Hamrabyrgi.

danjal@socialurin.fo

