

Føroya minsta góðkenda flakavirki



Mortan Johannesen og abbasonurin gera 1400 knettir og frikadellur um vikuna í kjallaranum hjá Mortani

Hann er ein býarmynd í Havnini, har hann trúfastur stendur niðri í Vágsbotni og selur fisk, men í dag hitta vit hann á staðnum, har fiskurin verður tilvirkaður. Í kjallaranum í sethúsunum hjá Mortani í Føgrulið er tað, hann sjálvur kallar Føroya minsta góðkenda flakavirki.

Mortan Johannesen sigur, at hetta er ein hobby, hann hevur fingið sær, nú hann er vórðin pensjónist.

– Eg takki Várharra hvønn morgun fyri at eg eri frískur og havi okkurt at fara upp til. Eg setti mær fyri, tá eg fór at róga út, at eg skuldi fáa sum mest burtur úr hvørjum fiski, og tað royni eg enn, sigur hann.

Hann greiðir frá, at hann hevur verið skipari, síðani hann var 26 ára gamal, og tað var serliga meðan hann var skipari á Suðringi, at hann hugsaði um allan fiskin, sum fór til spillis.

– Vit finga 270 tons av upsa, men koyrdu so 100 tons burtur. Havtaska, svartkalvi, tunga, alt bleiv koyrt til síðis og lagt at rotta. So finga vit sama prís fyri allan fiskin, líkamikið hvussu góður hann var. Tað vil siga, at tað var tann ringasta



vøran, sum ásetti prís, sigur Mortan Johannesen.

Einki verður blakað burtur á flakavirkinum hjá Mortani. Tá fløkini eru skorin, verða bæði ryggar og uggar eisini gagnnýttir. Hann hevur ognad sær eina maskinu, sum fær skavað tað seinasta av fiskinum av uggunum og rygginum, sum so verður nýtt til knettir og frikadellur. Hann sigur, at hann og abbasonurin, sum hjálpir honum, steikja 700 knettir og 700

frikadellir um vikuna. Í morgun, áðrenn hann fór oman í Vágsbotn at selja klokkan 10, hevur abbasonur staðið og gjørt frikadellur, sum Mortan fer at steikja seinna partin. Frikadellurnar verða stoktar á pannu á flakavirkinum.

– Eg vildi fáa tað góða, gamla føroyska hándverki inn aftur í matgerðina. Hesi knettini eru ikki gjørd við mjøli, men við reinum fiski, sum mamma tín plagdi at gera hann. Tað sama er við fiskafrikadellunum, sigur



hann og greiðir frá, at nógvir gluten-allergikarar fegnast um, at hann ikki nýtir mjøl í vørunum. Fiskin keypir hann á fiskamarknaðinum.

Mortan Johannesen er upptikin av, at fáa sum mest burtur úr til tilfeingi, vit hava.

– Eg sá, hvussu nógv fór vekk og eg fór at spyrja meg sjálvan, hvussu vit kundu fáa meiri burtur úr hvørjum kilo fiski, og tað er tað, eg royni her á flakavirkinum, sigur hann.

– Havnin etur fyra tons av døgurðamati hvønn dag og ein fittur partur av hesum er fiskur. Eg ivist ikki í, at um vit lögdu okkum eftir tí, kundu vit fingi 30% meiri gagnnýtslu burtur úr hvørjum kilo av fiski. Tað eru 30% meiri fiskur, sum kundi farið út á føroyska marknaðin og komi føroyskum familjum til góðar, sigur Mortan Johannesen.