

FØROYSKT TILFEINGI

VIÐ HAVSINS SILVURI



Tavan í Leirvík hevur sera framkomna skiljimaskinu

og synir hansara brisling í vetrarhálvuni, og í dag er tað Hilmar Johannesen, ið drívur verkið.

Johan Mortensen og Ingvar Joensen vísa á, at meginparturin av tí brislingi, sum veiddur hevur verið, er farin til mjøl ella minkaslógv.

– Eftir miseydnadar royndir nøkur ár herfyri, hevur Tavan í Leirvík aftur í vetur tikið ímóti brislingi, og hesaferð hevur borið betri til. Á Tavuni er sera framkomin skiljimaskina. Hin størri brislingurin verður kryddaður í tunnur, og hin smái verður frystur.

Teir siga, at í ár er altjóða marknaðurin góður, og stóru eftirspurningur er eftir hesi frálíku føroysku rávøru, sum brislingurin – eisini róptur havsins silvur – er.

– Vit hava í fleiri ár fylgt við marknaðarútlitunum fyri brislingi, og nú líkt er til, at veðurlagsbroytingar eru orsøkin til, at lítil og eingin brislingur er komin úr Svøríki, Skotlandi og Írlandi. Tí var møguleikin at taka hesar royndir í Leirvík upp aftur.

Teir vísa á, at sitandi landsstýri hevur lagt stóran dent á, at alt tilfeingið úr havinum skal virðisøkjast.

– Vit halda avgjørt, at hesar spennandi royndir við brislinginum eru í fullum samsvari við henda málsetning, siga Johan Mortensen og Ingvar Joensen.

Ymiskar verkætlanir

Tavan í Leirvík er kend sum Føroya fremsta gulllaksavirki gjøgnum mong ár, og virkinum hevur eydnast at skapa eina góða vøru, sum hevur lagt eitt gott grundarlag undir hesa framleiðslu.

– Í rognavertíðini hava vit eisini saltað og fryst rogn, og umframt at gera hesa royndir við brislingi, verður eisini arbeitt við øðrum verkætlanum – eisini við tilknýti til føroysku firðirnar, siga Johan Mortensen og Ingvar Joensen, íbyrtari og stjóri í Tavuni.

vilmund@sosialurin.fo



Tey krydda hin størri brislingin, og hin smái verður frystur



Tríggir bátar hava loyvi at fiska brisling, men í løtuni er tað serliga báturin Katrin við Hilmar Johannesen, ið drívur verkið