

RINGT AT FÁA FATUR Á OKKARA EGNU DELIKATESSUM

Føroysk matgerð hevur av álvara sett seg á verðinskortið. Sjálvasti Putin etur føroyskan hummara, og í Las Vegas kostar ein einkultur føroyskur hummari ikki minni enn 1.200 krónur. Men hjá føroya fólki ber illa til at fáa fatur á hesum vælsmakandi skeljadjóri, sum er ein delikatessa í útheiminum. Bert ein handil í landinum selur føroyskan hummara, og tað sama geldur fyri makrelin: Hann er ikki til at fáa fatur á. VikuskiftisSosialurin varpar hesu ferð ljós á tað at eta lokalt – og vit spyrja, hví summir føroyskir framleiðarir ikki tíma at selja teirra vørur í Føroyum

BIRGITH LASSEN

Føroyingar tíma betur og betur at keypa føroyskt. Tað vísa tøl frá eini kann-ing, sum Keypp Føroyskt hevur gjørt. Samstundis er rákið í lötuni, at lokalur matur er góður matur; At eta lokalt er gott fyri umhvørvið, tí tú sparir eina rúgvu av CO₂; At eta lokalt er gott fyri tína heilsu, tí rávørurnar eru so frískar sum gjørligt; Og ikki minst er tað gott fyri títt image.

– Í 90'unum var tað móti at eta ítalskt, men nú er tað móti at eta lokalt. Tað sóu vit eisini herfyri, tá ein rúgva av fólki leitaðu sær til tiltakið Ein dagur á grynnuni, har vit bjóðaðu almenninginum at síggja, hvat føroyski sjógvurin bjóðar upp á, sigur Guttí Winther.

Hóast vit hava føroyskan viðskera, fisk og smør í handlunum, er størsti parturin av vørnum útlendskar. Breyðið, vit eta, er bakað við útlendkum mjøli. Størsti parturin av okkara viðskera er innfluttur. Bomm og kakur eru inn-



Ein stórur partur av tí innflutta matinum er vánalig og dýr framleiðsla – okkara egni matur er bæði sunnari og bíligari»

Guttí Winther



fluttar. Krúddari er innflutt. Mjøl og egg eru innflutt, og ikki minst er alt grønmetið influtt.

Og samstundis sum vit innflyta størsta partin av okkara mati, verður størsti parturin av okkara matframleiðslu útfluttur. Ein føroyskur hummari verður seldur fyri 1.200 krónur á amerikanskari matstovu, men føroysku hummarafangararnir royna heilt tilvitað at snúgva seg uttanum heima-

marknaðin. Tað frættist í øllum fòrum frá eini keldu í vinnuni, sum VikuskiftisSosialurin hevur tosað við.

»Ringjur onkur úr Føroyum og biður um 2 kilo av hummara, siga vit nei. Tað eru nógv fleiri pengar í at útflyta 30 kilo til útlandið, har vit eisini kunnu taka duplutan prís fyri okkara vøru«, sigur keldan, ið ikki vil upplýsa sítt navn.

Hvar er føroyski makrelurin?

VikuskiftisSosialurin hevur tosað við Gutta Winther, sum má vera ein av mest sjónligu fortalarum fyri at eta lokalt. Hann sigur, at føroyskur makrelur er bæði sunnari og bíligari, enn nógv av tí útlendska viðskeranum vit keypa. Men vilt tú sum føroyingur eta føroyskan makrel, mást tú sjálvur út við tráduni ella mást tú kenna onkran, ið kann veita tær hann. Tí hann fæst ikki til keyps í handlunum.

Og tað er spell, heldur Guttí Winther.

– Makrelur stendur fyri einum øgiliga stórum parti av okkara eksporti. Tí haldi eg, at tað er margháttligt, at vit ikki sjálvi kunnu fáa fatur á makreli, sigur hann og leggur afturat, at føroyskar rávørur nærum altíð eru nógv betri í góðsku og prisi, enn tær útlendsku.

Men hví kunnu vit ikki keypa føroyskan makrel í handlunum? Og hví tíma hummarafangarar so illa at selja á heimamarknaðinum? Vit hava spurt Poul Michelsen,