

**Kann man eta
føroyskan mat í
eitt heilt døg?**

Sí meir á næstu síðu



– Eg vænti og vóni, at vit koma at siggja fleiri føroyskar matvørur í handlunum, nú matvørulógin er broytt og tað er gjørt lættari og bíligari at vera matvøruframleiðari í Føroyum, sigur Poul Michelsen, Landsstýrismaður í Vinumálum

sum umframt at vera Landsstýrismaður í Vinumálum, kennir matvørumarknaðin í Føroyum betur enn tey flestu.

– Skalt tú hava loyvi frá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni at selja matvørur í handlunum, so skalt tú ofta gera stórar iløgur í útgerð, og tú skalt gjøgnum eina drúgva prosess við løggilding. Tá er tað lættari at útflyta vøruna og fáa útlendingar at taka sær av løggilding og øðrum, sigur Poul Michelsen, Landsstýrismaður í Vinumálum, sum í seinastuni hevur gingið á odda fyri at liberalisera matvørulógina.

– Eg vænti og vóni, at vit koma at siggja fleiri føroyskar matvørur í handlunum, nú matvørulógin er broytt og tað er gjørt lættari og bíligari at vera matvøruframleiðari í Føroyum, sigur hann.

Onkrir spírar inn ímillum

Gutti Winther hevur seinastu árin verið ímyndin av føroyskari matgerð. Við sjónvarpssendingini Spískamarið og søluátakinum



Keyp Føroyskt hevur hann opnað okkara eygu fyri okkara egnu breiðu veiftru av matvørum.

Og hóast hann heldur tað vera margháttligt, at tað er so torført hjá okkum at fáa fatur á føroyskum rávørum, er stóra myndin slett ikki so galin, sigur hann.

– Tí tað eru avgjört nakrir spírar á hesum økinum, og teir gera sítt fyri at fáa tær føroysku rávørurnar út til fólk, sigur Gutti Winther og nevnið til dømis FoFish, Norðfra, Sjógæti og eina nýggja fyrirköku,

ið er byrjað at ala tara, sum fer at fáast til keyps í næstum.

Men hvussu tryggja vit, at hesir spírar halda á at vaksa, og at teir ikki enda sum hummarafangarnir og makrelfiskarirnir, sum royna at snúgva sær undan heima-marknaðinum? Poul Michelsen heldur, at tað er upp til marknaðin.

– Sjálvandi kann man stuðla ymiskum verkætlanum, sum man ynskir skulu gangast væl. Men eg dugi illa at siggja fyri mær, at vit byrja at geva fíggarlig insitament til at selja vørurnar í Føroyum heldur enn í útlandinum. Um marknaðurin fyri vøruna ikki er nóg góður her heima, so er tað ein sannroynd, sigur Poul Michelsen.

Men Gutti Winther heldur, at tað snýr seg um eina hugburðsbroyting.

– Tað snýr seg kanska eisini um, at fólk skal upplærast. Vit mugu vita, at ein stórir partur av tí innflutta matinum er váralig og dýr framleiðsla – og at okkara egni matur er bæði sunnari og bíligari, sigur hann.



Lokalur matur

- Hvonn og aðrar krúddurtir
- Havhestaegg og onnur egg
- Náti og annar fuglur
- Føroysk epli og annað grønt
- Føroyskt lambskjøt og annað kjøt

Grásonan

- Breyð frá føroyskum bakara er bakað við útlenskum tilfari
- Mjólkin frá MBM er framleitt og mjólkað í Føroyum, men fóðurið hjá kúnni er útlenskt

Innfluttur matur

- Viðskeri
- Neytakjøt, svínakjøt, lambskjøt úr útheiminum
- Fukt og grønt
- Mjøl, korn og grýn
- Bomm, keks,
- Bake-off (bakstur, ið er gjørdur í útlandinum men hitaður í Føroyum og seldur sum »nýbakaður«)

MODELLMYNDIR

Hvat eta vit oftast til døgurða?

Vit hava spurt seks ymisk starvsfólk á redaktiónini, hvat tey oftast eta heima við hús

Danjal: – Vit eta ofta høsnarunga. Ofta við súr/søtari sós. Annars eta vit nógv spaghetti bolognese og hakkikjøt annars. Vit keypa altíð danskt smør, tí tað føroyska er ikki nóg gott. Men føroyskan róma keypa vit altíð.

Pætur: – Vit eta mangan hakkikjøt ella búff, tó er tað føroyska best.

Álvur: – Ræstan fisk og annan føroyskan fisk.

Hildur: – Fisk! Vit eta mest føroyskan fisk. Herfyri fingi vit dampaðan makrel og tað var fantastiskt! Men tá tað kemur til viðskera, vil eg nógv helst hava hamburgerarygg.

Simona: – Vit eta nógvan fisk – og onkuntið høsnarunga og lambskjøt. Og fiskapylsan er besti viðskerin.

Vilmund: – Alt við hakkikjøti. Oftast lasagna ella bolognese.

BIRGITH@SOSIALURIN.FO