

test 100% FØROYSI

»Altso, eg skrivi um hetta við at eta lokalt. Skrivi um, at øgiliga fáir produsentar tíma at selja á føroyska marknaðinum. T.d. fær man ikki føroyskan makrel og næstan ikki føroyskan hummara – sjálvt um øll verðin vil hava fatur á tí. Og í tí sambandi vil eg vita, um tað ber til at eta 100% lokalt í eitt døgn«. Soleiðis skrivaði ein frá sosialinum til mín týsdagin



Hetta er til morgunmatin

TJÓÐHILD PATURSSON

Eg segði fyrst nei, tí hatta orðið »NEI« er enn eitt orð eg royni at læra meg. Eg veit ikki hví tað er so torført – eg man vera ov forvitn. So eg segði fyrst nei, men endaði sjálvsagt við at fara í gongd allíkavæl. Eg vaknaði morgunin eftir, sendi kvinnuni á Sosialinum eini boð um at eg var farin í gongd, og byrjaði síðani at hugsa um morgunmat. Vanliga hevði eg etið havragreyt, men tað er einki føroyskt um tað. Eg var ávegis til arbeiðis. Eg eti oftast morgunmat á arbeiðsplássinum – mín fyrsta uppgáva um morgunin er jú at gera morgunmat, so tað er lættari soleiðis. Eg gekk inn millum húsini ígjøgnum grasið. Har fann eg eittsindur av sýru og heintaði nakrar. Eg plagdi at eta sovorðnar

Røregg við sýru og basilikum

3 høsnaregg egg
1 tsk av smøri
1 neva av sýru
5 basilikumbløð - hetta er mín egna planta, so hon kann ikki sigast at vera annað enn føroysk

Hita smørið í eini pannu á miðal hita. Rør eggini, sýrur-bløðini og basilikumbløðini saman við einum gaffli – stoyt síðani út á pannuna og rør. Eg eri eingin rør-eggja-meistari, so eg havi eingin góð ráð um hvussu tey blíva best. Eg var ógvuliga svong, og var bara glað fyri at tað bleiv til røregg.

sum barn. Tað hava flestu okkara nokk roynt. Sum vaksni eri eg aftur farin at eta sýrur, tær smakka so avbera væl saman við egg. Eg ringdi til Onnu Maluna og spurdi um eg kundi keypa trý egg frá teimum. Tey hava hønur. Eina løtu seinni var morgunmaturin á borðinum.

Trupuleikin við »føroysku« animalskum proteini

Tað var ikki við góðum vilja at eg át »føroysku« eggini og brúkti »føroyska« smørið. Tí okkurt stað kendist tað, sum kundi eg tað sama eti mín havragreyt... Tí hvat eta hønur og kýr? Korn. Og hvar kemur kornið frá? Tað er so ikki føroyskt...

Eg haldi ofta at vit føroyingar lata okkum lumpa av, serliga, »føroysku« mjólkaframleiðsluni. Framleiðslan er ikki meira føroysk



Eg var SO lukkilig, tá ið eg mintist til hvítleykin, eg hevði í garðinum. Hevði eg livað 100 % føroyskt hvønn dag, so hevði eg havt eina rúgvu at hvítleyki og øðrum góðum í havanum.

enn so, at størsti parturin av matinum hjá kýrnum er innfluttur, og enntá ein partur av mjólkini verður innfluttur – tá ið tað manglar í. Eg meini so við... Kundi eg ikki tað sama etið havragrýnið, heldur enn at tað fór umvegis eina kúgv?

Hetta sama er galdandi fyri føroysk egg – flestu hønur fáa korn afturat matrestunum... Og heima-seyðurin fær útlendskt kraftfóður.

So var mín morgunmatur 100 % føroyskur? Nei, ikki heilt. Uttan innflutt fóður, so vóru hvørki høsnareggini ella smørið til... Og bara sýrur við basilikum hevði verið svangligt.

Loysn: Heldur enn hønsaegg og smør kundi eg brúkt tál av hagaseyði og egg frá villum fugli (eg veit tó ikki um tað ber til at stjála egg nú? - Munnu ungarnir í eggnum ikki vera blivnir ov stórir?)

Hvat skal eg eta í kvøld? – spurningurin ið altíð melur.

Tað er ikki altíð at ein møguleg loysn er ein MØGULIG loysn. Hevði eg skulað etið 100 % føroyskt, so hevði mitt lív í stóran mun snarað um hvat eg skuldi etið - hmmm... hattar ljóðar kent... Ja, er tað ikki tað, lívið hjá nógvum okkara snarar um? Eisini nú, tá ið vit hava ovmikið av mati? Okkara ógvusliga fokus á mat, hvat og hvussu vit skulu eta, tykist næstan sum ein leivd frá eini tíð, tá ið matur, av neyð, var tað ið lívið handlaði um. Men soleiðis er ikki longur, og okkara lív eru ikki longur innrættaði eftir náttúrini og tí átiliga, ið hon hevur at bjóða. At heinta vill fuglaegg er ikki ein móguleiki hjá mær – ávegis frá vøggustovuni og oman á Kunningarstovuna. So hóast tað er móguligt (teoretiskt), so er tað ikki móguligt (í praksis). Men vit kunnu í øllum førum siga, at hevði