

TÍÐINDI

HÁGÓÐSKAÐIR SILDABITAR ÚR LEIRVÍK VEKJA ANS Í SVØRÍKI

Seinastu dagarnar hava Ingvar Joensen, stjóri í Tavuni og Johan Mortensen, konsulentur, verið á kundavitjan í Svøríki hjá teimum, sum keypa føroysku kryddaðu sildabitarnar. - Vit hava fingið nógvrós fyri dygd og smakk, siga teir báðir, sum nú eru spentir til sildavertíðina í heyst

Vilmund Jacobsen

Í fjør heyst byrjaði Tavan í Leirvík, sum gjøgnum árin er vorðin kend fyri sína gullaksaframleiðslu, at elta slóðina hjá føroyingum við sildini.

Virkið hevur gjørt íløgu í eina sildalinju, og í vertíðini í fjør heyst varð fyrsta sildin og fyrstu sildabitarnir skornir, kryddaðir og útfluttir.

Í fyrstu syfti var hetta ein royndarverkætlan, sum hevur til endamáls at gagnnýta og meirvirka sild, og úrslitið gjørdist, at kryddaðu sildabitarnir hjá Tavuni í fjør heyst gjørdust tað mest góðskaða, sum gjørt verður her heima burtur úr føroyskari sild í lötuni.

Meðan sildaframleiðslan í Tavuni var í gongd í fjør heyst, vitjaði Sosialurin á virkinum, og her fingi vit høvi at síggja, hvussu nýggja sildalinjan er uppbygd - frá tí, at fiskurin kemur í tangabili í túnið, til sildin er skorin, og sildabitarnir eru koyrdir í tunnur við laka.

Á tveimum vaktum

Um miðjan november í fjør sendi Tavan fyrstu 200 tunnurnar við sildabitum í bingju til svenska keyparan, sum eisini hevði ein mann í Føroyum, meðan fyrstu nøgdirnar vórðu virkaðar.

Sum heystið leið, fóru nakrar hundrað tunnur aftrat til Svøríkis, men í fjør heyst náddi virkið ikki heilt talinum á 2000 tunnur, sum Tavan hevði móguleikan at framleiða og senda svenska keyparanum.

Henda dagin, vit vitjaðu, fekk Tavan sild frá Finni Friða, sum landaði í Fuglafirði. Tangabilur kom við jøvnum millumbili við sild, soleiðis sum tey á virkinum megnaðu at arbeiða undan.

Eini 10 fólk á tveimum vaktum á 10 tímar vóru knýtt at sildaframleiðsluni í Tavuni, og ta fyrstu tíðina lá framleiðslan um 140 tunnur um døgnið.

Men, skjótt gekk framá, og sum tíðin leið, megnaðu tey á Tavuni eisini at veksa um framleiðsluna.

Nýggir móguleikar

Á ferðum uttanlands eru umboð fyri Tavuna ofta komin í samband við innflytarar og framleiðarar av sild, og soleiðis er hetta samstarv við sildabitunum eisini komið í lag.

Svøríki telist millum tey lond, sum brúka ógvuliga stórar nøgdir av sild, og teir keypa nógvrós úr eitt nú Noregi.

Hugskotið aftan fyri sildavirksemið hjá Tavuni er, at føroyingar eiga at gera meira við hetta ediliga tilfeingi, soleiðis sum føroyingar gjørdur áður, tá sildin skapti nógvrarbeiðspláss.

Seinnu árin, nú meira uppsjóvarfiskur er komin í føroyskan sjógv, vóru svíar eisini farnir at spyrja, um tað ikki bar til at fáa sild úr Føroyum.

Tá nøgdirnar av sild eru stórar, soleiðis sum tær hava verið seinna árin, hava uppsjóvarvirkini í Kollafirði, Tvøroyri og Fuglafirði keypt og fryst nógvrós sild, og á onkrum virki hevur ein minni partur verið skorin.



Svíar eru sera væl nøgdir við dygd og smakk av føroysku sildini



Sildin úr dvala

Í tilgongdini á Tavuni hava tey alla tíðina miðjað eftir at koma inn á tann marknaðin, har sildin verður skorin í bitar í Føroyum, saltað og síðan latin í gløs sum konserver.

At Tavan upp á lutfalsliga stutta tíð hevur gjørt íløgur í maskinur, samstundis sum virkið hevur fingið keyparar til sildabitarnar, er ikki eitt nýtt virksemi í Føroyum, men eitt virksemi, sum nú

aftur hevur sæð dagsins ljós eftir fleiri ár í dvala.

Úr flakamaskinuni fara fløkini í Tavuni í eina aðra maskinu, sum sker bitarnar. Sildabitarnir fara í tunnur við sukursalti og kryddi, og her fara umleið 84 kilo í hvørja tunnu, sum gevur umleið 5.200 bitar tilsamans.

Tá tunnurnar síðan eru komnar til keyparan í Svøríki, fara bitarnir í miljónir av gløsum, sum verða seld í Svøríki og Skandinavii

annars, har sildamarknaðurin er velduga stórir.

Fáa nógvrós

Seinastu dagarnar hava Ingvar Joensen, stjóri í Tavuni og Johan Mortensen, konsulentur, verið á kundavitjan í Svøríki hjá teimum, sum keypa føroysku kryddaðu sildabitarnar.

- Vit hava fingið nógvrós fyri bæði dygd og smakk, og hetta fegnast vit sjálvsagt um, tá sildabitarnir úr Tavuni er tað mest virkaða, sum í