

TÍÐINDI

FRÁ FISKI TIL SALATHØVD

Gomlu framleiðsluhølini í Bacalao í Havn eru nú umgjørd til eitt innandura vakstrarhús. Ætlanin er at vaksa tomatir, kryddurtir, salathøvd, jarðber og annað. Longu um fyra vikur vænta fólkinu handan verkætlanina, at hundrað salathøvd verða klár at heysta

Hallur av Rana

Gomlu framleiðsluhølini í Bacalao í Havn eru rík í søgum um eitt virkið vinnulív og eitt hart arbeiðandi fólk, ið hevur tikið móti fiski frá føroyskum trolarum og virkað teir til eina lidna vøru. Í eitt tíðarskeið taldist Bacalao eisini millum størstu arbeiðspláss í høvuðsstaðnum, men eisini fólkinu handan Bacalao máttu sanna, at alt á fold hevur tíð sína.

3. desember 2010 mistu 700 føroyingar síni arbeiðspláss, tá ið Føroya Fiskavirki fór av knóranum. Millum tey fiskavirkir, ið mátti steðga allari framleiðslu hendan tunga vetrardagin var Bacalao og síðan hevur lítið og einki virksemini verið í framleiðsluhøllini á Vestara bryggju í Havn, tó at ymiskt virksemini hevur verið aðra staðni í bygninginum.

Framleiðslan uppافتurtikin

Men nú er lív aftur í gomlu hølunum, tó at framleiðslan hesaferð er munandi øðrvísi enn hon, ið breiðfóddi so manga havnarfamilju. Fiskur er útskiftur við grønmæti og har rávøran fyrr kom frá sjónum, verður hon nú dyrkað, velt og heysta á staðnum. Tað er smápartafelagið Næla, ið er farið undir umfatandi frukt- grønmætisframleiðslu í Bacalao, og er ætlanin at selja grønmæti og frukt til føroyska marknaðin.

- Vit eru farin í holt við at dyrka grønmæti, frukt og kryddurtir, sigur Kenneth Ellefsen, ein av seks persónunum í smápartafelagnum, ið gongur nýggjar leiðir.

Tað verður tó gjørt øðrvísi enn tað, ið flest føroyingar kenna til. Ongin

» - Tað vakti mín áhuga og vaks hann bara, tá eg byrjaði at tosa við onnur um hetta. Eg gjørdi so ymiskar royndir sjálvur og kom so nøkulunda á leiðina. Men eg drap eisini ótrúliga nógv plantur í tilgongdini

jørð er við í framleiðsluni, men verður ein metoda við navinum hydroponics brúkt. Tað inniber, at man dyrkar grønmæti og fruktina í kanalum við vatni, har føðsluevni verður latið uppí.

Kenneth Ellefsen greiðir frá, at talan er um eitt gamalt hugskot, ið nú veksur á Vestara bryggju í Havn.

- Hugskotið birtist í mín- um huga aftur í 2010, tá eg sá eina sending um veðurlags- broytingar og innandura vakstrarhús. Sendingin viðgjørdi trupulleikan við hvussu stórbýir, ið eru fjart skotin frá bóndum, markum og framleiðsluni, skulu klára seg í framtíðini, tá ið tey eru so avskorin frá framleiðsluni, greiðir Kenneth Ellefsen frá og heldur fram.

- Tað vakti mín áhuga og vaks hann bara, tá eg byrjaði at tosa við onnur um hetta. Eg gjørdi so ymiskar royndir sjálvur og kom so nøkulunda á leiðina. Men eg drap eisini ótrúliga nógv plantur í tilgongdini, sigur Kenneth Ellefsen.

Framleiðslan hjá sp/f

Næla verður partvís teldustýrd og greiðir Kenneth Ellefsen frá, at tað er servitanin hjá restina av toyminum handan felagið.

- Tøknin er ein stórir partur av hesum og taka teir sær av tí. Teldur, vakmyndatól og annar elektronikkur heldur eyga við grønmætinum og fruktini og stýrir hvussu nógv tað fær av vatni, ljósi og øðrum. Alt skal vera so nágreiniligt sum gjørligt, um hetta skal eydnast, sigur Kenneth Ellefsen.

400 salathøvd um vikuna

Framleiðslan er longu byrjað í Bacalao og um alt gongur eftir ætlan, kann Kenneth Ellefsen og restin av monnunum handan sp/f Næla njóta fyrstu grøðina um nakrar fáar vikur.

- Tey fyrstu salathøvdini eru sett í pottarnar, so um alt gongur eftir ætlan, so kunna vit heysta tey fyrstu um fyra vikur. Tá vit hava roynt hetta í einum minni formati, hevur tað tikið fimm vikur frá tí, at



vit settu tey í pottarnar til tey blivu heystað. Tað er tað, ið vit vóna at kunna gera her í einum størri formati. Tilsamans miða vit eftir at kunna heysta 400 salathøvd um vikuna gjøgnum alt árið, sigur Kenneth Ellefsen.

Salathøvd er ikki tað einasta, ið ætlanin er at dyrka á Vestara bryggju, men verða royndir gjørdar við ymiskum grønmæti, frukt og urtum.

- Í lötuni royna vit við

trimum ymiskum sløgum av salathøvdum, umframt at vit dyrka ymiskar kryddurtir sum basilikum, oregano, rós- marin, dild og slíkt. Vit vilja eisini gera royndir við hvønn og sýru, tí hóast tað veksur vilt í Føroyum, so veksur tað ikki í so stórum mongdum. Aftrat tí royna vit eisini at dyrka tomatir, piparfrukt, agurkur og jarðber, sigur Kenneth Ellefsen.

Júst hvussu stór framleiðslan verður av tí ymiska

er torført at siga. Meðan tað er lætt at meta um framleiðsluna av salathøvdum, so veit eingin hvussu nógv plantur fara at vaksa á einari plantu enn.

- Í lötuni hava vit eitt 12 metur langt telt at dyrka jarðber í, men vit vita ikki hvussu nógv tað gevur. Við salathøvdum vita vit hvussu nógv vit dyrka, tí vit velta 500 hol um vikuna og so skulu vit kunna heysta í hvørt fall 400 salathøvd.