



ein lítlan lut í tí stóra



Bóndahjúnini á Dímunargarði taka fyrstu mairøturnar upp, sum verða pakkaðar og sendar á marknaðin

latið av hesi framleiðslu til svian, Magnus Nielson, sum hevur tvær Michelin-stjörnur á síni matstovu. Hann hevur í trimum umførur verið í Stóru Dímun og vitjað okkum, her hann eisini hevur smakkað av okkara rávørur. Magnus Nielson dyrkar eitt heilt univers av ymiskar grøði í Norðursvøriki, eins og Poul Andrias Ziska brúkar tær rávørur, sum vit hava kring um í Føroyum.

Skemtandi heldur hann fyri, at slík fólk, sum hesir kokkar, umframt aðrir góðir kokkar, vit eiga í Føroyum og kring um í norðurlondum annars, eru rættiligr matnørdar.

- Men, tað er eisini slíkt uppsøkjandi og leitandi arbeiði, sum hevur givið og gevur ávøkstur, og sum eisini sæst aftur í øktum áhuga fyri føroyskum rávørur – úr havi, jørð, bø og haga – kring landið.

Vit kunnu leggja aftrat, at Dímunargarður í 2017 fekk heiðurin at umboða Føroyar í ból-

inum “rávøruframleiðarin 2017” í kappingini Embla Food Award, og her kundi tey á garðinum hin 25. august í 2017 staðfesta, at Dímunargarður “won an Embla in the category Primary Production on the Nordic Food Awards...” sum tað kallaðist.

Kraftin í grøðini

Jógvan Jón Petersen sigur, at tað er ein serstakur smakkur og ein serstøk kraft í føroysku grøðini í mun til grøði, sum veksur skjótt í heitaru londunum.

- Okkara veðurlag er soleiðis háttað, at grøðin er lutfalsliga seintveksandi, og vit halda, at hetta gevur grøðini ein serstakan smakk, kraft og saft.

- Vit hava ikki tann hitan, hvørki í luftini ella jørðini, sum tey hava í heitaru londunum í dagtímunum. Tí veksur okkara grøði ikki eftir einum mánaði, men kanska eftir trimum mánaðum. Ein kolrabitót hjá okkum vigar kanska eitt hálv kilo, meðan ein rót av sama slagi



Tað er nógv arbeiði á einum garði alt árið, men serliga nógvur hendur skulu til, tá slaktið er fyri

úr øðrum londum kanska vigar tvey kilo. Hetta ger, at tað er nógv meira kraft og søtleiki í okkara rót, sum soleiðis eisini verður nakað serligt.

Jógvan Jón Petersen vísir á, at tað eisini hevur verið stuttligt og forvitnisligt at havt kendar útlenskar og føroyskar kokkar í Stóru Dímun, her ymiskt hevur verið roynt.

- Vit, sum bógva her, liva sjálv-sagt í fyrsta lagi av teimum rávørur, sum vit hava í oynni. Tað veri seg kjøtmatur og grøði. Tá vit so hava havt forkunnuga vitjan, hevur ymiskt verið roynt, og soleiðis hevur eisini verið roynt at blandað saman mos úr eitt nú eplum og rótum.

Mong hava lyft

Ein tann idnasti gjøgnum mong á og sum eisini má sigast at vera ein slóðari innan føroyskar rávørur, er Leif Sørensen, og honum hevur Jógvan Jón Petersen eisini stóra virðing fyri.

- Tað eru mong, sum hava gjørt eitt stórt arbeiði á hesum øki, og tey eru mong, sum hava lyft undir hugtakið við norðurlenska køkinum, har leitað verður aftur til upprunan í rávørur og dentur hevur verið lagdur á at fjøltátta teir móguleikar, sum vit eiga í havinum, bø og haga.

Tá tiltak fyrr í vikuni var í Müllers Pakkhúsi í samband við, at Koks nú hevur tvær Michelin-stjörnur, var Jógvan Jón Petersen har eisini.

- Jú, sjálvandi vóru vit við og

vildu fegnast saman við Koks og umboðum fyri føroyskar matstovur og veitarar annars. Hetta er rættiliga stórt, og hetta er nakað, sum slett ikki ber til eftir ongari tíð. Tað tekur tíð at uppbyggja eitt “brand”, og tað skulu nógvur góðar kreftir samstarva og lyfta undir fyri at náa einum slíkum

úrsliti, sum Koks við Jógvani Andriasi Ziska sum høvuðskokki og hansara dugnaligu fólki hevur rokkið.

- Vit her á Dímunargarði eru ógvuliga fegin um at vera ein lítill partur av hesum, sigur Jógvan Jón Petersen.



Røtur veksa væl í Stóru Dímun, og her verður roynt við ymiskari aðrari grøði eisini