



Gásadalsgarður:

- Tað er blivið móti at eta ræsta kálvasuppu

- Tað er meira lív í Gásadali nú, men tað er avmarkað, hvussu nógv lív mann kann hava í einari so lítlari bygd við so fáum fólki, sigur Jóhan Fagraklett, sum rekur serliga Gásadalsgarðin, sum er matstova, gistingarhús og sláturhús

andi fyri føroyingar, sum vilja sleppa at royna tað, og nú hava tey forvitnastu longu roynt tað.

Í so nógv fólk

Áðrenn Gásadalsgarðin vitjaðu tey flestu fólkin Gásadalssossin uttan ordiliga at vitja bygdina uppá sama máta. Mann kann tí siga, at Gásadalsgarðurin hevur sett sín dóm á bygdina, men tað er ikki neyðturviliga jaligt, heldur eigarin.

- Tað er meira lív í, men tað er avmarkað, hvussu nógv lív mann kann hava í einari so lítlari bygd við so fáum fólki. Í juli eru nógv fólk, og tá er ikki líka hugnaligt, sum tað var fyrr, sigur Jóhan Fagraklett.

Ræsta kálvasuppan

Familjan borðreiðir við øllum møgulegum føroyskum mati sum eitt nú breyði við skerpikjøti og øðrum smyrjibreyði. Kjøtpylsu fáa tey frá grannanum, og rullupylsuna gera tey sjálvi. Men serliga er tað suppan við røstum tarvskálvakjøti, ið eyðkennir mat-skránni í Gásadalsgarðinum.

Gásadalsgarðurin hevur funnið ein hátt at nýta hetta tilfeingið, har tey ala tarvskálvarnar vistfrøðiliga, fletta teir og ræsa kjøtið í einum hjalli. Hetta er ikki ein vanligur arbeiðsháttur, tá tað kemur til oksakjøt, og úrslitið er ein serstøk matvøra, sum verður nýtt í einari ræstari oksakjotsúpan. Fyri hetta eru tey tilnevnd norðurlendsku Embla matvøruvirðislønina, sum verður latin í Íslandi í næstum.

- Tað er sera spennandi við hesari tilnevningini, tí hon kann fáa avgerandi týðning fyri okkara virksemi, sigur Jóhan Fagraklett og greiðir frá um suppuna:

- Tað er blivið móti at eta ræsta kálvasuppu, so tað verður tað, sum vit koma at satsa uppá. Tað skal helst vera soleiðis, at mann skal kunna fáa somu suppuna um 5 og 10 ár, sigur Jóhan Fagraklett.

- Tá tað er nýtt, er tað jú spenn-



Hugnaligt og heimligt í Gásadalsgarði



Hetta er eyðkenda ræstkálvasúpanin

PÆTUR HJALMAR EVENSSON

PATURE@SOSIALURIN.FO

Gásadalur telist millum mest vitjaðu støð í Føroyum, tí eyðkendi Gásadalssossin dregur fleiri túsund ferðafólk til Gásadalssossin hvørt ár. Ferðafólkini og føroyingar annars, sum vitja Gásadal, hava leingi manglað eitt stað at fáa sær ein betri bita - inntil fyri tveimum árum síðani - tá lat Gásadalsgarðurin nevniliga upp.

Byrjaði við slakti

Gásadalsgarður er bæði bóndagarður, kafé og gistingarhús, og virksemið verður ríkið av Jóhan Fagraklett og familju hansara.

- Vit yvirtóku eitt sindur av jørð frá einum syskinabarni hjá mammu míni. Húsinu vóru í so ringum standi, so vit fóru í holt við at gera tey í stand, so vit fingur betri pláss at slakta í. Vit ætlaðu bara at brúka tað sum summerhús, greiðir Jóhan Fagraklett frá.

- Lítil garasjan, sum vit skuldu brúka til at fletta í, endaði so við at fevna um alla kaféina. Nógv av

krøvunum viðvíkjandi reinføri til slaktari og matstað vóru tey somu, og tí gav tað meining at satsa uppá bæði matstovu og slaktari, sigur hann.

Um heystið er stongt fyri gestum, og tá er kaféin eitt sláturhús, har tey fletta seyð og kál, sum tey sjálvi eiga.

- Nógv fleiri gestir enn vit væntaðu

Tað hevur gingið sera væl, og nógv hava vitjað Gásadalsgarð seinastu tvey árin.

- Vit hava havt nógv fleiri gest-

ir, enn vit væntaðu. Fyrsta árið mettu vit, at har vóru eini 12-15.000 fólk inni hjá okkum alt summarið, sigur Jóhan Fagraklett.

Meginparturin av inntøkunum higartil eru komnar frá føroyingum.

- Fyrsta árið kom 90 prosent av inntøkunum frá føroyingum. Í fjør kom umleið ein triðingur frá føroyingum, men í ár vísir tað seg, at tað næstan er helvt um helvt útlendingar og føroyingar, fortelur Jóhan Fagraklett og vísir á orsökina til hetta.

- Tá tað er nýtt, er tað jú spenn-