

Matstovurnar brúka mjólk og úrdráttir frá Mjólkavirkinum

ALLAR MATSTOVURNAR Í FØROYUM KEYPA MÓLK OG MJÓLKAÚRDRÁTTIR FRÁ MBM

Árni Gregersen

Vaksandi ferðastreymurin til Føroyar hevur millum annað havt við sær, at vit hava fingið fleiri nýggjar matstovur og fleiri nýggj gistingarhús eru á veg.

Allar matstovurnar eru sjálvandi ikki gourmet-mastovur, men dygdin er ment seinastu árin.

Gistingarhúsin hava eisini matstovur eins og á fleir smærri gistingarstöðum verður morgunmat serveraður har.

Um okkara leiðir er mjólk og mjólkaúrdráttir ein stórir partur av morgunmatarborðinum, so kring landið standa produkt frá MBM á øllum morgunmatarborðum.

Spurningurin er um innrásin av ferðafólki er so stór, at tað merkist í umsetninginum hjá MBM.

- Eg vildi fegin sagt ja, men tíverri er tað ikki soleiðis. Vit selja til øll gistingarhúsin og til matstovur, kanska serliga til morgunmatarborðini, men nøgdin eru iki so stórar, at tað sæst aftur í umsetninginum, sigur Hákun Steingrímsson, stjóri á MBM.

Ongi serlig krøv

Matgerð í Føroyum hevur eisini ment seg nógv og maturin verður ofta gjørdur uppá ein annan máta í dag enn fyri árum síðani.

- Ger tað, at matstovurnar seta serlig krøv til tað, sum tit lata teimum?

Nei, generelt kann eg bara siga, at tey sum oftast keypa slíkt, sumv it hava sum hillavørur, men hendinga ferð er tað onkur, sum hevur spurt eftir onkrum serligum.

- Bretar hava eitt tey kalla fyri double cream. Tað vildi onkur hava okkum at gera og tað gjørdi vit so eisini, men sum sagt keypa tey mest hillavørur, sigur Hákun Steingrímsson.

Í lötuni verður bygt eitt sindur um á virkinum. Tað koma allatiðina nýggjar framleiðslur og tað krevur broytingar.

Til dømis eru tey í lötuni í ferð við at gera eitt ostarí, har framleiðslan av osti verður flutt í.

Hetta er fyrst og fremst, tí ávisar bakteriar verða brúktar í ostarframleiðsluni, sum altso helst ikki skulu vera, har sum mjólk annars verður arbeidd.

Eisini verður umstøðurnar hjá teimum 50 starvsfólkunum gjørdar munandi betri enn tær hava verið.

Gera ost til føroyska borðið

MBM ER FARIÐ UNDIR FRAMLEIÐSLU AV FØROYSKUM OSTI ÚR FØROYSKARI MJÓLK

Árni Gregersen

Føroyingar gjørddu fyrr, tá ið kúgv var í so at siga hvørjum húsi, ost sjálvir.

Síðani neyt ikki longur hoyrði til hvørt hús datt hetta sjálvandi niðurfyri og vit hava etið ost, innfluttan fyrst og fremst úr Danmark, men eisini úr Bretlandi, Sveis og Noreg.

Men nú ber aftur til at keypa føroyskan ost.

MBM hevur sett sær fyri at gera ost til føroyska marknaðin og hann fæst longu til keyps í handlunum. Fyribils er talan um eitt slag av osti og framleiðslan er ikki so ómetaliga stór enn.

- Ja, vit royna at geera hendan ostin og vit halda sjálvi, at hann er góður, sigur Hákun Steingrímsson, stjóri á MBM.

At gera ost krevur nógva mjólk. Vanliga verður sagt, at fyri at fáa eitt kilo av osti, so skal ein brúka 10 litrar av mjólk. Og tá ið MBM letur meira enn sjei krónur fyri hvønn litur av mjólk, so sigur tað seg sálvt, at hetta er ein dýr framleiðsla.

Eisini tá ið sammett verður við dnaskr prísir. Har gjalda mjólkavirkini millum tvær og tríggjar krónur fyri ein litur av mjólk.

- Tað skal leggjast aftur, at hóast vit eru í harðari prískapping við innfluttan ost, so verða punktgjöld lögð á ost og onnu mjólkraprodukt, sum verða innflutt, sigur stjórin.

Nýtt ostarí

Fyri at fáa møguleikan at framleiða meira ost verður eitt ostarí gjørt á virkinum í Hoyvík, har osturin skal framleiðast.

Í lötuni verður osturin gjørdur ini í vanligu framleiðsluhøllini, men eftirsum serligar bakt-



eriur verða brúktar at gera ost við, so er hetta ikki so heppið.

Tað verður ansað sera væl eftir, at tær bakteriar verða ikki koma saman við øðrum mjólkaúrdráttum, sum verða framleiddir í framleiðsluhøllini.

- Vit gleða okkum sjálvsagt til at vit fáa eitt ostarí, har vit eisini fáa betri møguleikar at arbeiða við ostunum enn vit hava nú, sigur stjórin.

Mesti osturin, sum føroyingar eta í dag, kemur frá Arla, sum er stóra norðurlandska mjólka-virki, men nakað kemur úr Stórabretlandi og eitt sindur úr Noreg.

Tað ber sjálvandi til at gera nógva sløg av osti, men tað sum MBM ger, er vanligur sker-ostur.