

NAD Seafood

minstu framlei

- AVBJÓÐINGIN FYRIBILS ER IKKI AT SELJA TURKAÐU FISKAVÖRURNAR, TÍ EFTIRSPURNINGURIN ER SO MIKIÐ STÓRUR, MEN AVBJÓÐINGIN ER HELDUR FRAMLEIÐSLAN, SIGUR NICLAS A. DANIELSEN, SUM ER ANNAR MAÐURIN AFTAN FYRI NAD SEAFOOD Á TOFTUM

Vilmund Jacobsen

Ein av teimum heilt smáu útbjóðarunum av matvørum á føroyska marknaðinum er fyrirtøkan NAD Seafood, sum toftamenninir, Niclas A. Danielsen og Arnhold Davidsen, eiga.

Teir arbeiða báðir á landingarmiðstöðini á Toftum, og har hava teir eisini leigað seg inn í hølir til sínar royndir og framleiðslu við eitt nú at frystiturka fisk og vørur úr fiski.

- Hetta er nakað, eg havi arbeitt við í fleiri ár, og nú hava vit so í umleið eitt ár roynt at frystiturka í einari minni maskinu, sum er keypt til endamálið. Men, hetta er ein lítill maskina til frystiturking, og skulu vit gera meira við hetta,

nú eftirspurningur er eftir turkaðu vøruni, noyðast vit eisini at gera iløgu í eina størri maskinu. Hetta eru dýrar maskinur, sigur Niclas A. Danielsen.

Hann vísir á, at neyðugt verður eisini við øðrum og størri hølum, um teir skulu veksa munandi um framleiðsluna.

- Ætlanin hjá okkum var ikki at hava banka-skuld, og tí mugu vit helst fyrst síggja, hvussu tingini fara at laga seg.

Nógv kann turkast

Niclas A. Danielsen sigur, at teir serliga hava turkað hýsufløk, eitt sindur av laks, og síðan hava teir gjørt royndir við at turka fiskafars.



Onkuntið hava teir á NAD Seafood skorið nakrar fiskar, tá viðskiftafólk hava ynskt tað

- Vit hava eisini gjørt royndir við at turka fiskapylsu, sum PrimaFisk í Leirvík framleiðir, og hetta vísir seg at rigga sera væl. Alt eftir, hvussu tjúkkar skivurnar eru, tá tær fara í maskinuna, koma tær út aftur sum fiskakips, fiskakeks ella fiskaknekkbreyð.

Hann sigur, at eigarin av PrimaFisk, Jan E. Petersen, við stórum áhuga og forvitni hevur fyllt við, hvussu væl tað í veruleikanum riggar at turka fiskapylsur í skivum.

- Taka vit laksin, er avbjóðingin, at hetta er feitur fiskur, sum kann tráðna lutfalsliga skjótt, og tí hevur tað eisini stóran týðning, at turkaði laksurin – ella laksabitarnir – verða goymdir í lufttøttum posa, sum ikki ov nógv ljós sleppur til, sigur hann.

Framleiðslan avbjóðingin

Niclas A. Danielsen vísir á, at avbjóðingin fyrribils er ikki at selja turkaðu fiskavørunar, tí eftirspurningur er so mikið stórur, men avbjóðingin er heldur framleiðslan.

Hann sigur, at maskinan, sum teir hava til frystiturking, er á stødd við eitt húsarhaldstól, kanska sum ein vaskmaskina ella uppvaski-maskina, og hesa fingur teir í mai mánaði í fjør – ella fyri júst einum ári síðan.

- Tá vit turka hýsu, kunnu vit koyra eini trý ella fyra kilo av flaki í maskinuna í senn. Vit hava eisini roynt at koyra seks kilo av hýsuflaki inn, men tá kann tað henda, at tað eru stykki, sum ikki eru nóg turr. Fløkini skulu helst ikki vera ov tjúkk heldur.

Niclas Danielsen vísir á, at vanligur fiskur

- Turkaðu fiskabitarnir hjá okkum eru so nógv hvítari enn tað, vit hava sæð í framleiðsluni hjá øðrum, sigur Niclas A. Danielsen



sum eitt nú hýsa tódnar nógv í vekt við turking, og tá trý ella fyra kilo fara í maskinuna, har tey skulu vera í 48 tímar, fáa teir millum 500 og 700 gram út aftur í turrum.

- Tá vit turka skivur úr fiskapylsu, verður úrtøkan væl størri, tí tað er minni væta í fiskapylsuni. Harafrat stendur fiskapylsan helvtina styttri í maskinuni. Eini fimm kilo av skivum úr fiskapylsu standa í maskinuni í 24 tímar, og tá fáa vit umleið eitt kilo útaftur, sigur hann.

Turrir fiskabitar

Frystiturkaða vøran, sum NAD Seafood hevur virkað úr eitt nú hýsu ella hýsubitum, minnir um orkubitar, sum vit kenna teir úr Íslandi, og framleiðslan her er eisini hin sama.

- Fiskurin hjá okkum er bara so nógv hvítari sum turrur enn fiskurin, sum vit hava sæð í framleiðsluni hjá øðrum. Smakkin mugu fólk sjálvi meta um, men vit halda, at vit hava eina reina og góða vøru, sum kann etast av øllum.

Niclas Danielsen leggur aftrat, at bæði flak