

TÍÐINDI

Mentanardagar í Fuglafirði



Nógv fólk savnaðust til mentanardagar í Fuglafirði um vikuskiftið. Drúgv skrá var frá hósdegnum til og við sunnudagin

Orð og myndir: Dávur Winther

Í allar fagrasta veðri leygardagin lá Martin hjá Bakkafrost og reinsaði nótir úti á Pállinum, meðan hópin av fyrirkum og fólk annars riggaðu til stórt

morgunmatarborð við Mentanarhúsið í Fuglafirði.

Eitt serstakt tiltak á skránni var kassabilakoyringin, sum varð skipað ógvuliga professionelt við innleiðandi kapping og síðani at finna ein vinn-

ara. Men tó hevði hugflogið, páparnir og abbarnir stóran týðning og fingur eisini heiðursmerki.

Vinnandi kassabilurin frá í fjør, sum nógv álit varð sett til, breyt aksilin á vegis til startmálið, men tað var skjótt, at eitt sveisiapparat varð funnið og aksilin afturgjærdur.

Dómarar og frásøgufólk vóru Hansina Olsen og Jákup Veyhe, sum ikki gjørdur upplivingina keðiligari.



Regnskjólagøtan er altíð hugnalig, har tað bæði vóru tiltøk fyri børn og vaksin.

Ríbarhús hevði sín sjálvsagda lut á døgnum, har ein áhugaverd framsýning av verkum eftir Poul Horsdal varð sett upp.

Umframt nevndu tiltøk,

vóru eisini fleiri onnur tiltøk. Millum annað vóru framsýningar, konsertir, fyrilestrar, gamlir filmar úr Fuglafirði og nógv annað.

Fjølbroyttur føroyskur matur

Stórus matmarknaður við smakkiroyndum og sølu av føroyskari framleiðslu var leygardagin. Tiltakið var á Torginum við Mentanarhúsið í Fuglafirði

Frants Jensen

frants@sosialurin.fo

Millum annað varð kálvakjót úr Gásadali, rullupylsa og kjøtpylsa av Trøllanesi, har verður makelur, laksur, grønmeti úr Føroyum og nógv annað. Nógv fólk nýttu høvi at royna tann góða matin, og tá ið liðið var eitt sindur út á seinna partin var uppi hjá fleiri. Smakkiroyndirnar vóru

ókeypiss, men annað varð selt.

Á matmarknaðinum lutóku virkir, feløg og einstaklingar við endamálinum at vísa og selja alskyns sløg av matvørum.

Millum tey luttakandi vóru eitt nú Slow Food Føroyar og Útoyggjafelagið. Í básunum hjá teimum var møguleiki at hitta føroyskar matframleiðarar og smakka gloypubitar úr Stóra Dímun og Kalsoynni.

Sunniva G. Mortensen, sum umboðaði Slow Food Føroyar, sigur, at tey sera nøgd og fegin um tiltakið leygardagin.

– Veðrið var avbera vakurt og undirtøkan var sera góð. Nógv fólk, bæði ung og gomul, vitjaðu matmarknaðin. Tað var sera hugaligt at síggja, hvussu nógv var ymiskar rávørur og matvørur, ið vóru til sølu í básunum, sigur hon.

Sunniva G. Mortensen, sum er útbúgvinn fólkalívsfrøðingur, heldur, at tilíkir marknaðir hava sera stóran týðning fyri staðbundnu matmentanina.

– Um tú fert til handils í



Føroyum, so er torført at bera eyga við føroysku vørurnar millum allar tær innfluttu vørurnar. Soleiðis er ikki á matmarknaðinum. Her síggja, lukta, smakka og tosa vit um føroysku rávørna. Hon er í miðdeplinum. Somuleiðis er marknaðurin eitt hugnaligt stað at hitta tey dugnaligu og røsku fólk, ið framleiða og selja hesar føroysku rávørur-

nar, sigur Sunniva G. Mortensen.

Dímunargarðurin, Úti-stovugarðurin og Uppistovugarðurin seldu røtur, kál, kjøtpylsur, drýlar, neytatungu, blóðmør, hvannsalt, rabarbusúltutoy, -sirop og -saft.