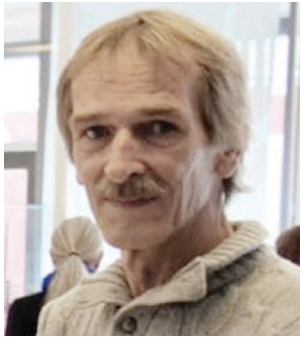


KJAK

Gourmet-alilaksur



Kári Thomsen

Tað eru ikki hissini lovorð Helgi Abrahamsen, umhvørvis – og vinnu-málaráðharri, hevur at geva alivinnuni nú ráðstevna verður hildin. Virkisøkið hjá vinnuni er á firðunum og sæst har púra greitt hvussu væl tað gongur hjá hummara, kraklingi, igulker, øðu og øðrum skeljadjórum. Hummaramenn norðanfjørðs hava mestan givið skarvin yvir við veiðuni, ið er minkað niður í so at siga einki, og menn, ið seta gággu á Vágsfirði, fáa so at siga bara evju upp av botni.

Seiðabergið er manntómt, og verður seiður fingin á firðunum, er hann hvørki djóra- ella mannaføði. At seiður er mest heilsugóði fiskurin, ið nokk man hava hildið

mangan føroyingin á lívi, hevur ikki nakran tíðning meira, tí menn spenna seg út, taka initiativ, hugsa stórt og øðrvísi, sum Helgi Abrahamsen tekur til.

At Michelinkokkar servera alilaks á KOKS man nokk verða rættuliga ivasamt – sjálvt um nakrir sonevndir gourmet-kokkar velja at selja sína sál fyri ali-mammon heldur enn at rætta ryggin og vísa virðing fyri dygdar ráðvøruni úr sjónum. Just tann leikin valdu íslenskir gourmet-kokkar fyri stuttum har teir tóku seg úr felag teirra í mótmæli móti niðurlagingini av íslensku náttúruni – og villa laksastovninum. Í Skotlandi sæst sama gongd har villur laksur so at siga ikki er at finna, sum í BC-Canada har alivinnan er við at forkoma villa laksastovninum, og við tí taka føðina burtur hjá bjarnum, úlvi og fleiri fuglasløgum.

Hvussu stóðan er her í landinum á sjógvi og landi sæst avbera væl. Sjófuglurin hevur tað vánaligt tí føðin ikki er at finna, meðan laksurin er

fyri álvarsligum bakka-sti. Sjósilini hava tað neyvan frægari, og kunnu roknast við at hvørva heilt vegna stóru mongd-irnar av laksalús.

At heimsins bestu matstovur keypa alilaks úr Føroyum, skal nokk eisini takast við stórum fyrvirni, tí, sum í matvøruhandlum, verður alilaksurin frámerktur sum villur laksur. Kundin og keyparin veit ikki betur tá marknaðarføringin er sum best ber til – sum NON-GMO stuntið hjá Bakkafrost.

Amerikanska ahuga-felagið Oceana kannaði laksavørurnar í matstovum og handlum í Virginia, Chicago, Washington D.C. Og New York, og kundi staðfesta, at 69% av marknaðarførda villa laksinum var alilaksur. Og heldur ikki er óvanligt at siggja "heilsuserfrøðingar" við uppskriftum til gourmet-døgverðan við sonevndum vistfrøðiligum alilaksi.

Allar snildir verða brúktar og hópurin av handlangarum er stórur og innan allar bólkar – frá kokkum til mak-

naðarfyrirøkur, heilsuráðgevar og til politikkarar, ið stutt eftir at hava lýst tey 17 ST-heimsmáluni til burðardyggja menning, liggja skerflatir fyri alistjóranum við einum vínara og snikutum alilaksabita millum fingrarnar.

Nei, Helgi Abraham-sen, alivinnan í Noreg er sera illa fyri har einans 59milliónir alilaksar hvurvu úr framleiðsluni í 2019 vegna sjúku og við at ríma, og har aðrar 40 milliónir reinsifiskar, ronkilsir o.a. doyði í alirungum. Fiskasjúkurnar økjust støðugt og verða meira og meira álvarsamar við sjúkuelvandi virusmittu, soppi, maðki og álvarligum heilsubreikum fyri fiskin.

Nýtslan av lúsabasingarevnum er broytt nakað tí skaðárin á náttúruna vísa seg meira álvarsom enn gott er. Tó so verða sera vandamiklir lúsabasingarløgir dumpaðir út í firðir og sund og har alt livandi hvørur so við og við. Biofiltrini, ið sløddist kringum vildi eingin alari kennast við – sjálvt um rættuliga lætt er at staðfesta at talan bert

kann verða um triggjar fyrirøkur. Einkí fær nakra avleiðing – um tað eru 200 túsund alilaksar hjá Bakkafrost, ið just hava fingið heiluvág, og enda uppi í Leynará, ella tað eru einir 50 ella 100 túsund fiskar frá Luna, ið sleppa út í umhvørvið í Vestmanna, ger ongan mun – her í landinum. Hydrogenperoksidið er minkað nakað í nýtslu, men kanska Helgi Abrahamsen kann siga okkum hvar 130 tons av formaldehyd eru brúkt farnu 10 árin. Góð 13 tons verða innflutt um árið í miðal, og tá vit ikki hava nakara vinnugrein – aðra enn alivinnuna – ið kann hugsast at brúka sterkt krabbaelvandi formaldehyde til soppaviðgerð ella kanska eisini til lúsabasing, kann just hetta álvarsmál hava almennan áhuga.

Europeiska matvørueftirlitið EFSA kom við endurskoðaðum kosttilmæli í november 2018. Har varð m.a. mælt til at fólk minkaðu sítt alilaksaát við 90%, og at barnakonur og smábørn á ongan hátt áttu at eta alilaks. Og orsøkin var stóra nøgdin av umhvørvisetevnum sum dioxin og PCB. Fólkaheilsuráðið er eftirspurgt um teirra støðu til nýggja EFSA-kosttilmæli, men segði frá, at tey biðaðu eftir at Heilsufrøðiliga

Starvsstovan kom við eini fráboðan. Tað verður nokk seinur dagur at HFS kemur við øðrum enn ávaring til maðk ella sopp í í onkrari innfluttari tomatsovs, meðan alt sum kemur í nánd av alivinnuni verður hildin innilæst í niðastu skuffu. Nøgð og slag av lúsabasingarevnum fær borgarin einki at vita um, og heldur ikki nær og hvar heiluvágur verður brúktur.

Helgi Abrahamsen eigur nokk at taka til eftirtektar, at alivinnan á ongan hátt livur upp til krøv til burðardygd – hvørki so ella so. Kundin kemur at velja alilaks frá, ið stavar frá umhvørvisoyðandi virksemd – har fellið er frá 20% til 40%, og heldur at taka til sín fisk aldan í lokaðum skipanum. Gongdin er púra greið kring allan heimin, at aling í lokaðum skipanum økist støðugt, og har einki dálkandi árin stendst í framleiðsluni. Fellið í lokaðum skipanum er bert 2% og framleiðslan er har kundin býr. Tí kemur føroyska alivinnan at lúta – partvís tí framleiðslan ikki er burðardygg og sera dálkandi fyri havumhvørvið, næst at flutningur til keyparan er kostnaðarmikil, og tí ikki verður kappingarførð í prís og enn minni í dygd.

Tuberklarnir og barakkirnar við Dronning Alexandrines Hospital

Í tríatiárunum herjaðu tuberklarnir runt landið. Tá vórðu tvær barakkir bygdar sunnan fyri hospitalið til børnini

Her eru myndir av tveimum sjúkrarøktarfrøðingunum og nýggju av børnunum. Myndin er tikin onkuntíð millum 1937-39.

Sjúkrarøktarfrøðingurin til vinstri á myndini er Edith Klein (f. Joensen) úr Sørvági. Hon er fødd í 1907. Hon tók prógv á "Dronning Alexandrines Hospital" í 1937. Fór síðani til Danmarkar at

suplera. Hon starvaðist á hospitalinum til 1939. Hon giftist til Stendur, har hon virkaði sum sjúkrarøktarfrøðingur. Sjúkrarøktarfrøðingurin til høgru á myndini eru Karen Kristine Larson (f. Holm). Hon er fødd í 1906 og búði á Argjum, í Skálavík og flutti seinni til Svøríki, har hon doyði í 1992. Hon lærði á "Dronning Alexandrines

Hospital" í 1920-unum. Hon starvaðist á "Dronning Alexandrines Hospital" í 1930-unum. Eingi børn vóru eftir í Barakkunum í 1947. Um onkur kennist við børnini á myndini, eru tey vælkomn at siga frá á telefon 256031.

