



Nú verður ostur gjørdur burtur úr føroyskari mjólk

MBM ger nú ost burtur úr føroyskari mjólk
– ostarí gjørt inni á virkinum í Hoyvík

TEKSTUR ÁRNI GREGERSEN MYND: ÁLVUR HARALDSEN

Tá ið føroyingar fyrr høvdu kúgv í so at siga hvørjum kjallara, gjørdur fólk ost sjálvi. Síðani hetta ikki bar til longur, og flestu neyt vórðu dripin, er ostur vordin ein útlendsk handilsvøra, sum vit keypa í handlinum. Ostur verður fyri tað mesta innfluttur úr Danmark, Noreg, Bretlandi, Sveis og Italia. Men nú ber aftur til at keypa føroyskan ost.

MBM hevur sett sær fyri at gera ost til føroyska heima-marknaðin, og ostur úr Hoyvík fæst longu til keyps kring landið.

Fyribils er framleiðslan avmarkað, og bert eitt slag av osti verður gjørt.

At gera ost krevur nógva mjólk. Vanliga verður sagt, at fyri at fáa eitt kilo av osti, so skal tú brúka 10 litrar av mjólk, so tað sigur seg sjálvt, at tað er dýrt at gera ost.

Tí er ostaframleiðsla í Føroyum munandi dýrari enn

í Danmark, tí hvør litur av mjólk er fleiri krónur dýrari, enn hann er í Danmark.

- Tað skal tó leggjast afturat, at hóast vit eru í harðari prískapping, so verða punktgjöld lögð á innflutta ostin eins og á onnur mjólkaprodukt, sum verða innflutt, sigur stjórin á MBM.

Í lötuni verður arbeitt við at menna ostaframleiðsluna enn meira, men hvat talan er um, vil stjórin ikki siga nakað um júst nu.