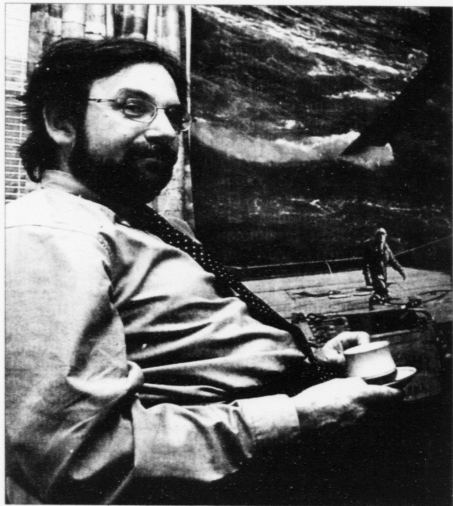


Johan Mortensen, hevur ikki slept fiskivinnuni:

- Vit geva fiski sum matvøru alt ov lítlan ans

-Hóast fiskivinnan er okkara høvuðsvinna, so geva vit okkum als ikki fær um, hvat tað er fyri edilig matvøra vit her eiga. Tað er líkasum, at vit føroyingar eru fremmandagjördir í mun til okkara høvuðsvinnu



Johan Mortensen vil við fortíð síni sum fiskasælari lata eyguni upp hjá føroyingum fyri, hvussu góður matur fiskur er.

JAN MÜLLER

Nú skulu føroyingar fáa eyguni upp fyri, at fiskur er góður matur.

-Vit hoyra bara Føroyar umtalaðar sum ein fiskivinnu. Ongantið verður tað tosað um, at vit eru framleiðarar av matvørum, og tað tykist mær sera logið sigur Johan Mortensen, fyrrverandi fiskasøluáður og í dag partur av stabinum hjá oljufelagnum Amerada Hess í Havn.

Hóast oljuvinnan dregur, so hevur Johan Mortensen tó ikki heilt slept fortíðini, fiskivinnuni. Hann brúkar stóran part av frítíð síni til at sannføra sínar egna landsmenn um, hvør Guds gáva fiskurin, sum svimur við okkara stendur, í veruleiknum er.

Johan Mortensen vil hava føroyingar at koma burtur

frá hesum óskykkinum bara at umróa fisk sum var tað bara ein vanlig rávøra sum alt annað. -Latið okkum tosa um fiskin sum ein matvøra, sum nakað sera dýrmætt og gott, og í hesum sambandi eiga vit sjálvi eisini at gera meira burtur úr fiskinum, tá vit sjálvi borðreiða við honum.

Johan Mortensen heldur, at føroyingar líkasum hava ikki dugað nóg væl at fáa hesa dimensiónina inn í söluna av okkara fiski og visir á, hvussu eitt nú danir hava ráð, sum bara hevur til uppgávu at ferðast kring heimin og siga frá, hvussu góðar danskar landbúnaðarvørur eru. Og tekur tú Ísland so hava teir meistarakokkur, sum eisini ferðast úti í heimi fyri at gera vart við, hvussu góður íslenskur fiskur er, tá hann stendur á døgurðaborðinum.

Mugu gera meira burtur úr

Johan Mortensen spyr, hví vit ikki gera meira vart við okkara fisk eitt nú, har mangir útlendingar koma og fara sum t.d. á flogvøllinum. Har er ikki ein lýsing frá nokrum fiskasøluáðara og tú kanst ikki ein gang keypa fiskasúðrættir har longur. Og Johan Mortensen heldur okkum gera alt ov lítið burtur úr at markaðsføra fiskin sum matvøra, har vit hava høvi til tess, sum eitt nú, tá vit fáa vitjan av framstandandi fólki. -Hví borðreiða vit ikki við nøkrum av teimum vælskakkandi fiskasløgum, sum vit júl rósa okkum av svinja í heimsins reinasta sjógvi?

Hann heldur tað vera hugstoytt at vita sær, at kanska 90% av føroyingum hava ongantið etið havtasku ella skotu, fiskasløg, sum eru ótrúliga vælskakkandi.

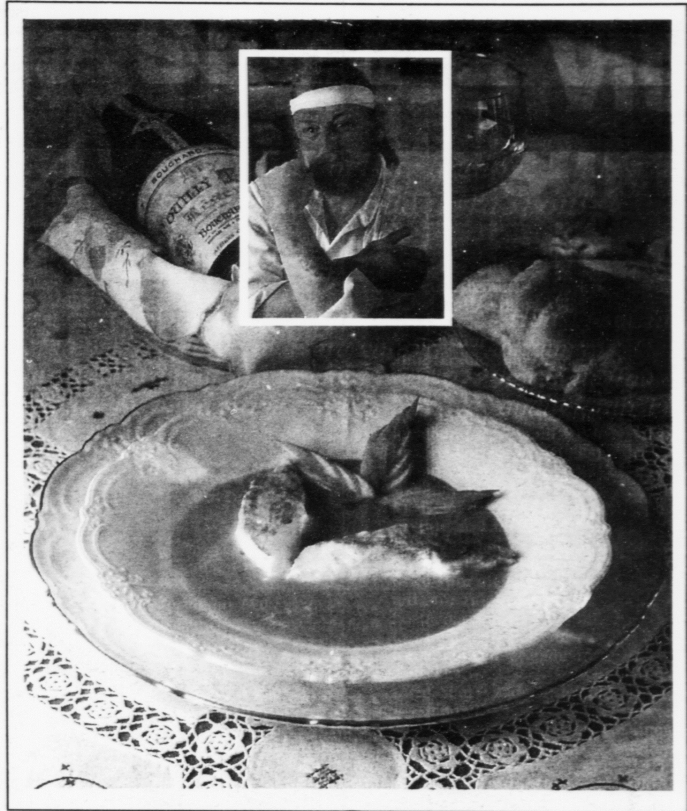
Íslensku kokkur vitjar
Men eitt eru orð. Annað er at vísa nakað í verki. Johan Mortensen, sum rekur felagið BALDUR, fer tí í næstum saman við Hotel Føroyum at fáa ein av teimum frægu kokkunum í Íslandi til Føroya at gera til fiskarættir. Tað er Rúnar Marvinnsson, sum er ein hin kendasti íslenski fiskakokkurin. Hann hevur matstovuna Við Tjørnina í Reykjavík, har mangur føroyingur hevur sitið væl.

Fríggjadagin 26. mars verður eitt sokallað business seminar fyri umleið 25 fólkm, sum hava tilknýti til fiskivinnuna. Leygarkvöldið 27. mars verður so alment kvöld á Hotel Føroyum, har Rúnar Marvinnsson fer at gera eina fiskamenú burturav.

Johan Mortensen sigur, at ætlanin við hesi vitjanini er at kveikja og vekja áhugan fyri fiski - fáa eyguni hjá føroyingum upp fyri, hvat tað er fyri ein frálík og rein rávøra vit hava og eiga.

-Lat meg undirstrika, at hóast eg haldi, at oljan verður ein av vinnunum í Føroyum í framtíðini, so liggur mitt hjartað framvegis nógv hjá fiskivinnuni.

Gastronomiskan stovn
Johan Mortensen viðgongur, at hann hevur ikki



Rúnar Marvinnsson, ein hin kendasti fiskakokkurin í Íslandi, kemur til Føroya í næstum

sjálvur megnað at gjørt nóg nógv vart við hetta í síni tíð sum fiskasøluáður, men hann heldur seg hava fingið so nógvan íblástur frá arbeiðinum við fiski gjøgnum øll árin, at tiltakið hann nú tekst við vónandi bert er byrjanin.

Hann dylur ikki fyri, at slíkt tiltak sum hetta kanska kann verða grundarlagið undir einum gastronomiskum institutti í Føroyum.

-Við mínum drúgvu royndum í fiskivinnuni kenni eg tað soleiðis, sum at vit føroyingar í veruleikanum eru fremmandagjördir frá okkara høvuðsvinnu. Vit hava einki forhold til tað vit gera, og tað kann ikki vera rætt.

Hann visir á, at vit hava ikki nakrar fiskatraditiónir. Tvs. vit hava ongan fiskakok, fiskarættir, uppskriftir ella ein fiskahandil. Vit síggja rundan um okkum, hvussu tann grøna aldan floymir inn yvir lond, har tað verða sett krøv til reinar rávørur og har einki verður tilsett. Har er fiskurin ein av favorittunum.

Johan Mortensen heldur, at fiskurin er vorðin so stór sjálvfylgja, at vit leggja als ikki merki til, hvussu stóran týðning hann kann fáa, eru vit meira vitandi um, hvat hann hevur at týða sum matvøra.

-Eg sigi hetta ikki fyri at klikkja niður á nakran, tí okkara fiskauðtlytarar gera eitt stórt og gott arbeiði. Men tað er bara líkasum, at vit gera okkum ikki greitt, hvat tað er fyri ein gullverd rávøra te. matvøra vit sita við.

Johan Mortensen heldur, at tað átti at verið so, at tá útlendingar hava vitjað í Føroyum, so hava teir etið vælskakkandi og tilgjörðan fisk, soleiðis at teir fara heimaftur við einum ógloymiligum minni um, hvussu væl fiskur kann smakka.

Nú tosað verður um at

útbyggja Fiskivinnuskúlan í Vestmanna vónar Johan Mortensen, at slíkt sum royndarkøkur verður partur av virkseminum í framtíðini.

Fiskurin til tiltøkini á Hotel Føroyum koma frá Føroya Fiskavirking.

LILLY Konfirmationskjólar

Prísir úr
kr. **848,-**

Eisini stórt úrval
av **VOGUE** sokkum
til konfirman
og brúðrina - og
annars til
veitslu og
gerandis-
brúk



Skjalabúðin

Dr. Jakobsensgøta 21 - Tlf. 315315

REPRO

GRAFISKAR LOYSNIR

Tel +298 31 95 40

Fax +298 31 75 41

Alt innan prentlutr

E-mail: jakzac@post.olivant.fo