



Føroyingar ov lítlan áhuga fyri fiskarættum

Egil Olsen, stjóri á Sandoy Seafood, heldur ikki, at føroyingar duga nóg væl at síggja møguleikarnir í at gera spennandi rættir úr fiski:

JOHN JOHANNESSEN

síðani saman við øðrum stjórum í landinum á Hotel Føroyum, har íslendskur

kokkur saman við Gunnar Nielsen, Birgiri Enni og Dánjal Rein sýndu, hvussu

stórir møguleikar eru at gera spennandi rættir úr fiski.

Egil Olsen vitjaði fyri tíð

Johan Mortensen, stjóri í Baldur:

Tørstur á gastronomiskum stovni í Føroyum

Brúk er fyri einum gastronomiskum stovni í Føroyum til at kunna vekja ans fyri okkara fiska- og landbúnaðarvørur innan sum uttanlendis

JAN MÜLLER

Herfyri skipaði felagið „Baldur“ í Havn fyri heldur sjáldsomum tiltaki á Hotel Føroyum. Íslendski fiskakokkurin Rúnar Malvinsson gjørdi til ymsar rættir úr fiski og skeljadjórum saman við tveimum føroyskum kokkum, Gunder Nielsen og Dánjal Mariusarsson og so Birgir Enni, ið kanska betur enn nakar annar føroyingur hevur dugað at brúkt eitt nú skeljadjór í matgerð.

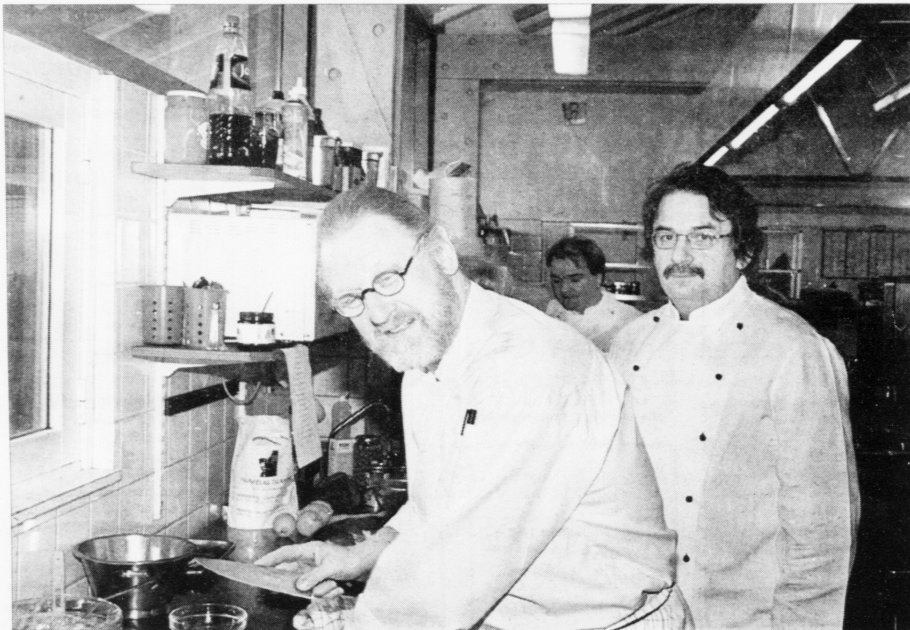
Umleið 30 umboð fyri fyrirtøkur og stovnar, sum hava tilkynnt til fiskivinnuna vórðu við á Hotel Føroyum, har tey kundu fylgja við í køkinum frá tí rái fiskurin kom á borðið og til hann lá tilgjørdur á døgurðaborðinum.

Johan Mortensen, ið rek-

ur felagið Baldur, sigur seg vera væl nøgdan við tiltakið. Endamálið við tí var at seta ljóskastaran á tey mongu fiskasløg, sum eru í sjónum kring Føroyar og hvussu vælsmakandi hesi kunnu verða, verða tey tilgjørd á rættan hátt.

„Eg haldi, at her er so nógvir møguleikar at fáa meira burtur úr fiskinum, at vit eiga at gera alt fyri at menna tilvitanina um, hvussu stórt og ríkt tilfeingi vit í veruleikanum umsita. Johan Mortensen heldur, at vit føroyingar eiga at gera okkum út til at vera ein matvøruframleiðari heldur enn bert at vera ein fiskivinnutjóð.

Sjálvur heldur hann, at luttakararnir vóru bilsnir yvir at síggja, hvussu nóg kann gerast úr fiski og skelj-



Stigtakarinn, Johan Mortensen, her í kokkabúna, saman við Rúnari Marvinson og Dánjal Peturi Mariusarsson

Mynd: Jan Müller

amati. At fiskur eisini væl kann etast ráður og at eisini tari smakkar væl og er góður fyri heilsuna. Hetta var nakað av tí, sum luttakararnir fingu burtur úr tiltakið. „Eg haldi, at her er so nógvir møguleikar at fáa meira burtur úr fiskinum, at vit eiga at gera alt fyri at menna tilvitanina um, hvussu stórt og ríkt tilfeingi vit í veruleikanum umsita. Johan Mortensen heldur, at vit føroyingar eiga at gera okkum út til at vera ein matvøruframleiðari heldur enn bert at vera ein fiskivinnutjóð.

Sjálvur heldur hann, at luttakararnir vóru bilsnir yvir at síggja, hvussu nóg kann gerast úr fiski og skelj-

hugtakið „Matvøruframleiðari“ verður primera út-gangsstøðið.

Johan Mortensen sigur, at skeiðið var ætlað sum ein kveikjari, og hevur hann skilt, at fleiri av virkisleidarunum, sum vóru við, ætla at gera nakað líknandi fyri starvsfólki á sínum egnu virkjum so ella so.

„Tað er mín vón, at skeiðluttakararnir vóru nøgdir við dagin saman við Rúna

Birgir Enni leggur umboðum fyri fiskivinnuna lag á
Mynd: Jan Müller

Munar ikki fyri útflutningin

Stjórin á Sandoy Seafood heldur, at tiltakið á Hotel Føroyum var sera áhugavert, og hvør einstakur fekk at síggja, hvørjir spennandi møguleikar eru at gera leskiligar rættir úr fiski. Men hann heldur ikki, at hann kann nýta tiltakið til gagns fyri útflutningsvirkssemi hansara. Tó heldur hann, at tað kundi hjálpt til at fingið føroyingar at innseð, at aðrir møguleikar eru í fiski, enn bert at gera frikadellur úr honum ella ræsa hann.

„Eg haldi, at eg lærði meira av tiltakinum sum privatpersónur, enn sum leiðari fyri eina útflutningsfyrirtøku. Eg fekk veruliga eyguni upp fyri, hvussu nógvir spennandi fiskarættir eru í at velja, sigur ein væl nøgður Egil Olsen.

Marknaðurin ov lítill

Egil Olsen heldur føroyska heimamarknaðin vera ov lítlan til, at virkið kann leggja seg eftir at gera spennandi rættir úr fiski til vanligar føroyingar. Harafturat metir hann hugburðin

hjá føroyingum fyri fiski stríða imóti hesum.

„Tá føroyingar skulu hava fisk, so skal hann helst vera ókeypis. Føroyingar meta veruliga fisk sum 2. floks matvøru, meðan út-lendingar gera beint tað óvugta, sigur Egil Olsen, ið heldur, at um føroyingar vóru vanari við at eta úti á matstovum, so hevði kanska møguleiki verið fyri at selt fisk til heimamarknaðin.

Men Sandoy Seafood tekst hóast alt við at framleiða fiskarúdráttir til føroyingar. Virkið selir nevnliga beinfriðar kjálkar, lippur og annað til matstovu Føroyum. Millum annað verður hetta selt til Hotel Føroyar. Tó heldur Egil Olsen, at tað fyri tað mesta eru útländskir gestir, ið hava áhuga fyri hesum. Hann heldur, at føroyingar hava ein hugburð, ið sigur, at ein ikki eigur at fara á matstovu og gjalda fyri at fáa fiskarætt.

Egil Olsen ásanar, at t. d. Birgir Enni ger nóg við at gera góðar rættir úr fiski, men hann heldur, at ikki hetta er nakað, ið gevur tann heilt stóra vinningin av sær, men heldur at hetta verður gjørt av berum áhuga.

Marvinssyni og at hansara kynstur kennast kveikjandi. Johan Mortensen dylur ikki fyri, at eitt av endamálinum er við hesum tiltaki er at skapa áhuga fyri ætlanini at gera ein gastronomiskan stovn í Føroyum. Hesin stovnur skal kunna vekja ans fyri okkara fiska- og landbúnaðarvørur innan sum uttanlendis.

Ætlanin er í næstum saman við Menningarstovuni at

fara undir at kanna umstøðurnar í sambandi við ein slíkan stovn, sum finst í okkara grannalondum.

Johan Mortensen sigur annars, at íslendski kokkurin helst kemur aftur til Føroya í heyst.