

Vistfrøði á føroyskum

Triggir mans líta frammeftir við at venda fast-food mentanini baki. Í vár settu menninir fiskin í brennidepilin í stórum tiltakið á Hotel Føroyum, og komandi mánaða vera føroyskar landbúnaðarvørur í miðjuni. Eitt av endamállum er at stovna ein matgerðarlistarligan stovn.

HOGNI MOHR

Dánjal Petur Mariusarson, kokkur á Marco Polo, Gundur Fossdal, kokkaleiðari á Hotel Føroyum og Johan Mortensen, stjóri, eru aðalsinnaðir undangongumenn í matgerðarlist.

Í hesum sambandi boðaðu teir til tíðindafundar á Hotel Føroyum mánadagin á middegi.

Tað vistfrøðiliga rákið, ið ger um seg í vesturheiminum, hava teir sett sær fyrri at fremja í Føroyum. Umframt lívsveikjandi og heilsuótandi árinini, er eykavinningurin í hesum tiltaki sambært teimum trimum, at føroyski heima-marknaðurin fær betri sømdir, og tað hevur jú sum kunnugt eisini týðning fyrri gjaldsjavnan...

Í vár skipaðu hesir vistfrøðiligu slóðbrótarar fyrri námskeiði og seinni eisini almennum matarkvöldi á Hotel Føroyum. Hetta vátvikuskiftið var fiskurin í brennideplinum, og endamálið, ið var at fremja áhugan fyrri fiskinum, ið matlistarliga liggur okkum føroyingum næst, varð rokkið við lit.

Landbúnaðurin sleptur uppá fjall

Til heystar verður farið farið eitt fet víðari á leiðini. Føroyskar landbúnaðarvørur eru, eftir tykki stigtakaranna, í alt ov stóran mun sleptar uppá fjall, og tí ætla teir at loyva føroyska landbúnaðinum frammat. Útlendskur kokkur kemur í hesum sambandi til landið, og hann fer at ganda nógvar spennandi rættir úr føroyskum vistfrøðiligum vørur. Tilfarið, hesin matgerðarlistamaður fer at nýta, er røttføroyskt, reint og óspilt. Tarvurin til endamálið gongur í hesi løtu og biður eftir deyðanum úti í Koltri og seyðurin liggur í Dimun og jóttrar. Epli og røtur standa í gørdum og veltum á Sandoynni, og nakkafattu rabarburnar biða í Kirkjubø.

Landbúnaðarfólk serliga vælkomn

Hin 20. september fara teir



Teir triggir vistfrøðiligu undangongumenninir á tíðindafundi á Hotel Føroyum mánadagin. Frá vinstri: Gundur Fossdal, Dánjal Petur Mariusarson og Johan Mortensen
(Myndir: Jens Kristin Vang)

ætlandi manssterkir til Kolturs at fáa lívið av tarvinum. Tá hann er flettur, verður hann fluttur til Havnar og upphongdur á Hotel Føroyum. Krovið verður hangandi heilt nakrar dagar, og verður síðani sundurskorið. Friggjadagin hin 1. oktober verður skipað fyrri námskeiði fyrri áhugaðum, og kvöldið eftir verður tað stóra landbúnaðartiltakið, har tarvurin verður høvuðsrættur. Stendur tað til fyrri-reikararnar, vera gestirnir serliga fólk úr tí 500 fólka stóra hópinum av landbúnaðarfólki í Føroyum, men onnur áhugað eru eisini vælkomn.

Komandi ár ætla teir at seta flogfenaðin á ovastu rók, og tá verður sambært monnum nógvar spennandi av boi og úr bergi á matarskránni.

Europeisk evja

Teir siga seg hava fingið ta fatan, at Føroyar longu hava fingið ein ferðil av vistfrøðiliga rákinum, og hetta fegnast teir um; serliga tí teir halda standin vera so út av lagi.

– Allar hesar matvørur, ið floyma inn yvir okkum av evropeiska meginlandinum, hava lítið samband við heilsu - og dygdargóðan kost. Verður hugt at vøru-

lýsingunum, er tað sum at koyra á Evropeisku vegunum, so nógvar E standa á, sigur Dánjal Petur Mariusarson, kokkur, sipandi til øll tey manngjørdi íblandingar- og litevniini, ið sambært læknaførðini ikki beinleiðis

fremja fólkaheilsuna.

Dánjal Petur og felagar hansara halda tað vera nógvar fyrri, at vit føroyingar, ið kalla land okkara eina fiskivinnutjóð, eru komnir so stutt á leiðini, serliga tá talan er um fiskamatgerð.

Umframt tær hugsjónarlugu orsøkirnar til tiltøkin, ætla stigtakararnir, at ein føroyskur matgerðarlistarligur stovnur eigur at spyrjast burtur úr stríðnum. Hesin matmentanarlígi stovnur

skal hava til endamáls at bróta upp úr nýggjum og eggja fólk og vinnu at nýta teir menningarmøguleikar, ið eru í føroysku rávørni kring okkum.

