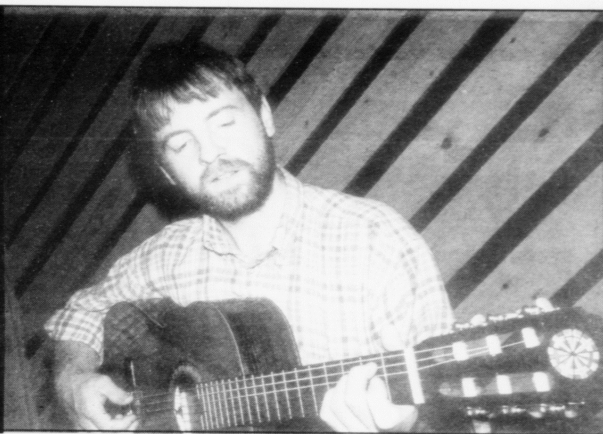


2'arin

Leygardagur 11. september 1999

Friðskjól í Noregi givið íblástur til fløgu

síða 18 og 19



Fáa fútt í fiskarættir

KÓKIBÓK. At ríkidømið í havinum eigur lívið í okkum føroyingur, verður ofta havt á munni. Tað verður nú staðfest á skrift. Ídnir næmingar á Fiskivinnuskúlanum í Vestmanna geva við árslok út bók við fiskarættum í úrvali

Hogni Mohr

Úr føroysku fiskivinnuni og seinast úr kokka-skanum, verður sóknast eftir nýskap-an og menning í føroyskari matvøruframleiðslu og matgerð. Men næmingarnir í 2. flokki á Fiskivinnuskúlanum í Vestmanna halda ongar almennar fundir og gera heldur ikki avgjörðar niðurstøður. Tey hava fingið (fiska)fingrar út, og gera okkurt við tað..!

Tá hesir 10 næmingarnir fóru at kanna, hvat var til av føroyskum kókebókum, noyddust tey at staðfesta, at ongin kókebók enn er komin, bert við smakkgóðum sjómati. Hetta hóast fiskivinnan sum kunnugt er høvuðsvinna okkara, og flestu føroyingar eta fisk fleiri ferðir um vikuna.

— Vit liva av fiski, men hava onga bók, bara við fiskarættum. Hetta ber ikki til, og tí eru vit farin til verka, sigur næmingurin Friðleif Lydersen avgjörður.

Salat og tari

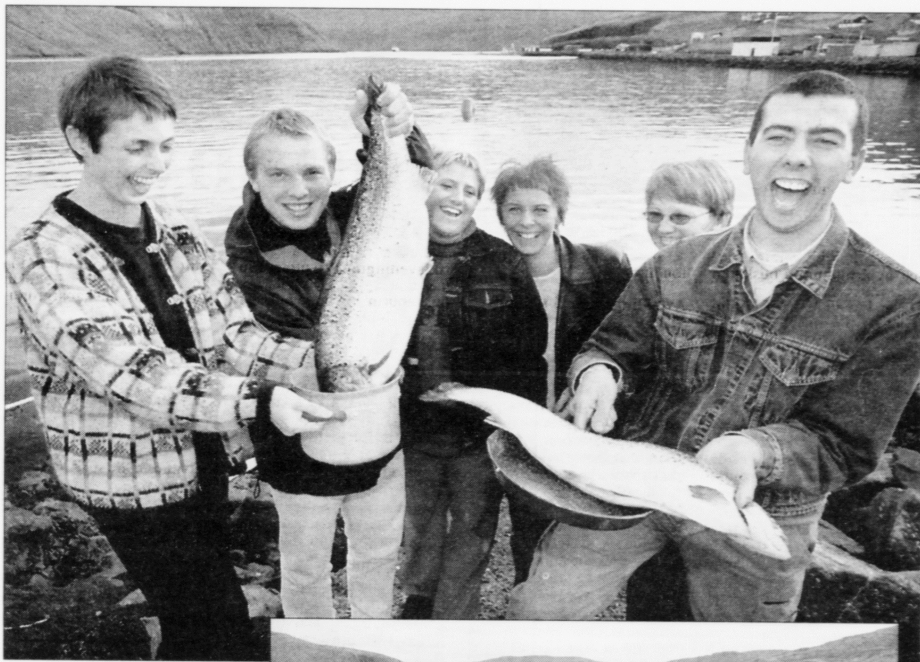
Ætlandi vera einar 180 ymsar uppskriftir í bókini. Nógvir rættir eru kendir, men sumt er nýtt og sera áhugavert. Fleiri spennandi fiskasuppur og forrættir verða t.d. við, eins og tey hava roynt at fingið fútt í vanligar fiskarættir. Ræstur fiskur hevur í mannaminni verið kókaður og borðreiddur á sama hátt, men í nýggju bókini hjá næmingunum í Vestmanna fer t. d. alt at standa um, hvussu tú gert fiskafat við røstum fiski...

Fiskasløgin í føroyskum sjógvum eru sambært Náttúruvísindadeildini á Fróðskaparsetrinum góð 200 í tali, men komandi kókebókin fer kortini í størsta mun at halda seg til kendastu fiskasløgin, eins og skeljadyr og grind. Viðgjørð verða t.d. laksur, kræklingur, rækjur, sild, havtaska, saltfiskur og hummar. Nóg av hesum er kryddað við spennandi ikostum, sum t.d. salatpyramidum og tara(!).

Eitt ódnartak

Fast-food mentanin hevur eisini fingið fastatøkur á næmingunum í Vestmanna; men munurin er kortini, at »kvika-kókin« í nýggju bókini, serliga at gera í mikroovni, eru grundað á heilsugóðu rávøruna úr føroyskum sjógvum.

Allar tær 180 uppskriftirnar verða royndar, eins og orkuvirðið í teimum verður kannað og skrásett til bókina. Alt arbeiðið verður gjørt á skúlanum, og tey hava bytt uppgávurnar so kristiliga. Summi skriva og leggja til rættis, meðan onnur eru sett at biðja um figgi-arligan stuðul til spildurnýggju útgávu.



— Sjálvandi hyggja vit í fiskabókina...



— Hvat skulu vit gera við hetta beistið...?

Talan tykist vera um eitt sera væl skipað arbeiði, og tað er helst neyðugt. Stendur tað til ídnu næmingarnar verður bókini í bündunum fyrst í desember. Tískil noyðast næmingarnir at arbeiða við bókini til út á næturnar.

Stuðul neyðugur
Hóast ungu næmingarnir

hava ovmiðið av uppskriftum tøkum, heita tey á fólk um at seta seg í samband við Fiskivinnuskúlan, halda hesi seg hava onkra spennandi uppskrift, id eigur at koma Føroya fólk til góða.

Fyri vanligar næmingar, id liva av útbúgvingarstuðli, er tað sera kostnaðarmikið at geva eina bók út. Fyribils metingar benda á, at neyð-

ugt verður við einum 200.000 krónum.

Higartil hevur bert eydnaast næmingunum at fingið 20.000 krónur í stuðli. Kortini hava tey fingið ábendingar um, at risarnir í føroysku fiskivinnuni eru sera áhugaðir í ætlanini. Næmingarnir halda, at ein slík slóðbrótandi bók fær týðning fyri heimamarknaðin,

eins og hon kann stuðla uppundir eina neyðuga góðskumenning og fjølbroytni í fiskiðnaðinum.

Tey vóna, at føroyska fiskivinnan ikki fer at sita »hendur í pavn« í hesum føri, men fer at stuðla teimum eftir førimum...

Salat-Jákup

Tilfar

3 spsk. matolju
1 purru
200g pikantosti
1 pk. røma
1 gl. champignon
200g jákupskel
salt
pipar
dild
javning (mjøl og vatn)

Svitsa sundurskornu purruna í matolju, áðrenn alt verður hitað einar 5 minuttir. Afturvið ber til at hava langbreyð ella bollar.