Páskareggini hjá Peturbjørg vórðu skrødd burtur

Mynd: Jens Kristian Vang

Føroysku páskareggini skrødd vekk

Peturbjørg Poulsen hevur havt úr at gera síðan í januar við at stoypa og prýða páskaregg, men 800 kilo av sjokolátu var ikki nokk. Vælumtóktu eggini vóru útseld longu leygardagin, og síðani hevur telefonin kimað. Ikki øll hava verið líka blíð

PÁSKIR
Marjun Dalsgaard

Páskahandilin hjá Peturbjørg Poulsen í Bøgøtu lat aftur leygardagin fyri páskir, tí hann var tømdur fyri hvørt nikk og prikk, ið var at selja. Eins og undanfarnu ár, hava páskareggini, sum Peturbjørg hevur stoypt og prýtt verið sera væl umtókt, og 800 kilo av sjokolátu í páskareggum varð skjótt skrætt vekk. Síðan hon seldi síðsta páskareggið, hevur telefonin hjá Peturbjørg kimað út í eitt, og ikki øll, sum hava ringt, hava verið líka blíð, fortelur hon. Onkur hevur skeldað hana út og spurt hana, hvat tað líkist at hava ein páskahandil, sum letur aftur leygardagin fyri páskir. Hetta er tó einki at gera við, tí handilin er tómur, og tað eru ikki stundir at stoypa fleiri egg nú, sjálvt um hon gjarna hevði vilja, sigur hon.

Peturbjørg Poulsen hevur sett sín dám á føroysku páskini í seks ár á rað. Tað byrjaði við, at ein vinkona gavst við at prýða og pakka páskaregg, ið vóru innflutt frá Anthon Berg. Peturbjørg hugsaði við sær sjálvari, at tað hevði verið stuttligt at roynt hetta og gjørdi av at taka yvir - ikki bara við at prýða innfluttu sjokolátaeggini men eisini at stoypa tey sjálv. Til endamálið fekk hon til vega gomlu maskinurnar hjá Solitude, føroyska sjokolátuvirkinum, sum helt til á Stykkinum fyri nøkrum árum síðani. Hon heldur seg tó ikki til at gera sjálva sjokolátunua - hana flytir hon inn úr Belgiu.

Mest til stuttleika

Virksemið hjá Peturbjørg at gera páskaregg er mest til stuttleika.

- Eg haldi tað er øgiliga stuttligt, men tú skalt veruliga tíma hetta væl, um tú skalt í holt við tað, tí tað er ein longri mannagongd, sigur Peturbjørg, sum heldur ikki fær nakran serligan peningaligan vinning burturúr. Í ár hevur hon verið í holt við framleiðsluna síðan í januar og hevur brúkt 800 kilo av sjokolátu, men heldur, at hon má fara fyrr í gongd næsta ár. Hvussu nógv egg eru komin burturúr, torir hon ikki at siga, fyrr enn hon hevur gjørt salgið upp, men tað liggur eitt stað millum 1000 og 2000, sigur Peturbjørg. Tímarnar, sum hon hevur lagt í arbeiðið gjalda seg ikki inn aftur, men hon hugnar sær við arbeiðinum. Hon hevur fimtan formar til páskareggini í ymiskum støddum og hvørt kvøld hevur hon gjørt nøkur egg. Fyri at stoypa tey, skal sjokolátan fyrst hitast upp til 48 gradir. Síðan skal hon kølast niður á 27 gradir og aftur hitast til 31 gradir. Tá tað er gjørt, verða eggini stoypt og eftir tveir dagar, kann hon fara undir at skera tey til og prýða tey. Peturbjørg ger eggini í fimm ymiskum støddum, tey bíligastu kosta 40 krónur og tey dýrastu 850 krónur. Teimum størstu hevur hon selt umleið 30 av, men tílík egg, mugu fólk tó bíleggja áðrenn, tí hon hevur ikki ráð til at gera fleiri av teimum, um tey ikki verða seld, sigur hon.

Føroysk konfekt

Seinastu seks árini, ið Peturbjørg hevur gjørt páskaregg í frítíðini, hevur hon starvast í Kiosk Aktiv. Nú er kioskin seld, og hon veit ikki rættiliga, hvat framtíðin býðir. Hølini hon leigaði í Bøgøtu til páskasøluna, hevði hon bert í tveir mánaðir, og hon hevur heldur ikki havt nakra ætlan um at gera ein handil har. At fara undir at gera føroyska sjokolátakonfekt kundi tó verið ein møguleiki, viðgongur hon, men hetta er óvist, tí hon veit ikki, um nakað grundarlag er fyri tílíkum í Føroyum.

- Tað kundi verið stuttligt at gjørt ein føroyskan sjokolátahandil, sum hesar tú sært aðrastaðni við øllum møguligum sløgum av frískari sjokolátu, men tann mannagongdin er nógv meira torfør, so tað síggi eg meg ikki føran fyri, sum nú er, sigur Peturbjørg.

- Hartil skal tílík sjokoláta altíð vera frísk, so hon er dýr, og tað krevst at fólk keypa nógv. Eg veit ikki um grundarlag er fyri tí her heima, leggur hon aftrat. Tað er tó einki at ivast í, at um áhugin varð líka stórur, sum fyri hennara páskareggunum, hevði Peturbjørg havt úr at gera. Inntil víðari mugu vit bert vóna, at hon velur eitt starv, har hon hevur tíð til at gera páskaregg við síðuna av.