

JetFood í Leirvík:

Fara at framleiða viðskera til fø

- Vit hava gjørt ymiskar royndir úr ymiskum fiskasløgum og eru komnir eftir, at vit í fyrsta lagi fara at framleiða trý sløg av viðskera; hvítleykspylsu, karry-pylsu og bbq-pylsu. Aftrat hesum fara vit at hava eina hjáframleiðslu av nútímans knettum og frikadellum í tarmi, sum verður klárt at koyra á pannuna ella í grýtuna, sigur Jan E. Petersen á JetFood

NÝGGJ FRAMLEIÐSLA

Vilmund Jacobsen
 vilmund@sosialurin.fo
 Myndir: Jens K. Vang

Leirvík hevur í nógvum mátar verið undangongubygd, tá ið

ræður um vinnu. Í gomlum døgum, tá ið lítið virksemið var um landið og lítið var at vinna til lívsins uppihald, var eina frægast vorðið í Leirvík.

Hetta veit søgan um at siga.

Tað eru eisini leirvíkingar, sum í nýggjari tíð hava skapt vinnu burtur úr gulllaksi, og tað eru leirvíkingar, sum hava skapt vinnu burtur úr høvdum.

Á Vinnudegnum 2005 varð Høvdavirkið í Leirvík, sum fær sína orku til turking frá brennistøðini á Hagaleiti, kosið at vera ársins virki.

JetFood

Nú eru aftur lunnar lagdir undir eina nýggja og ótraditionella vinnu í Leirvík.

Tað eru teir báðir, Jan E. Petersen og Eli Eltør, sum saman við gulllaksavirkinum, Tavuni, hava stovnað felagið, JetFood.

Jan og Eli eiga helmingin av partapeninginum í felagnum, og Tavan eigur hin helmingin.

JetFood hevur leigað seg inn í hølir hjá Tavuni, og grundarlagið undir framleiðsluni er gulllaksur.

Nýggjur útbúnaður er settur upp á virkinum, og Norðoya Sparikassi hevur fíggað verkætlanina.

Fiskimálaráðið hevur stuðlað felagnum við keypi av útbúnaði, og tað er Norðoya Sparikassi, sum hevur fíggað verkætlanina.

Fiskapylsur

Verkætlanin, sum Jan og Eli eru farnir undir saman við Tavuni, byggir í fyrsta lagi á at framleiða fiskapylsur burtur úr gulllaksafarsi.

Jan sigur, at talan í fyrsta lagi verður um trý sløg av fiskapylsum til viðskera.

- Vit hava gjørt ymiskar royndir úr ymiskum fiska-



sløgum og eru komnir eftir, at vit í fyrsta lagi fara at framleiða trý sløg av viðskera; hvítleykspylsu, karry-pylsu og bbq-pylsu. Aftrat

hesum fara vit at hava eina hjáframleiðslu av nútímans knettum og frikadellum í tarmi, sum verður klárt at

koyra á pannuna ella í grýtuna.

Hann sigur, at tað verður ikki fiskasmakur, sum fer at eyðkenna viðskeran, men tann smakur, sum lagdur verður í hvørja av hesum einstaku pylsunum.

- Vit hava havt ein kendan danskan sjónvarpskokk og ein slaktara tengdar at hesi verkætlan, sigur Jan.

Góðar ábendingar

JetFood hevur eitt nú verið á matvørumessu í Herning við fiskapylsunum, og teir hava eisini verið í Ungarn. Harafturat eru royndir farnar umborð á skip sum proviantur, eins



Sum hjáframleiðslu fer JetFood eisini at framleiða nútímans knettir og frikadellir, klár at koyra á pannuna ella í grýtuna

Á JetFood í Leirvík gera tey trý sløg av pylsuviðskera; hvítleykspylsu, karry-pylsu og bbq-pylsu. – Hetta er heilsugóður viðskeri, sigur Jan E. Petersen