

Føroyskur saltfiskur á ein

Hann er høgt í metum á útlenska marknaðinum, har hann í nógv ár hevur fingið munandi betri prís enn tann norski. Sosialurin hevur hugt at, hvussu arbeidsgongdin á einum nútímans føroyskum saltfiskavirki er skipað. Vit lýsa gongdina frá tí, at fiskurin kemur inn á virkið sum ráfiskur, til hann fer pakkaður út aftur á marknaðin sum dygdargóð matvøra

SALT FISKUR

Orð & myndir:
 Vilmond Jacobsen
 vilmond@sosialurin.fo

Eins og við allari fiskaframleiðslu, er tað av stórum týdningi, at fiskurin, sum verður virkaður til saltfisk, er væl blóðgaður, feskur og góður.

Føroyskur saltfiskur er saman við tí islenska kendur á marknaðinum sum dygdargóður fiskur, ið fær munandi betri prís enn eitt nú tann norski.

Sambært Fiskeriforskning í Noregi, sum hevur kannað

framleiðsluna í hesum trimum londunum, er prís-munurin á føroyskum og íslenskum saltfiski í miðal eini 20-25% hægri enn á tí norska.

Orsøkirnar til prís-munin eru fleiri, men tvinnar eru ■ at ráfiskurin hjá føroy-ingum og íslendingum er betri enn hjá norðmonnum ■ at viðgerðin við nála-sproytaðum saltlaka ger fiskin meira trivaligan, hvítari og átiligari

Viðgerðin við sproytulaka gevur eisini fiskinum meira vætu, sum aftur merkir, at hann vigar meira, og tað hevur eisini sín týdning fyrri prísin á saltfiski í mun til kiloprísin á ráfiski.

Kanningarnar, sum Fiskeriforskning hevur gjørt, stað-festa eisini, at saltfiskur virkaður við sproytulaka gevur eina betri dygd enn fiskur, sum verður virkaður á traditionellan hátt – og uttan sproytulaka.

Betri handfaring

Fiskeriforskning sigur, at í Noregi verður góður og minni góður fiskur blandaður saman. Fiskurin verður verri viðfarin av fiskireiðskapi, eins og hann verður verri handfarin á skipsdekki.

Tí er dygdin á ráfiskinum eisini meira skiftandi.

Framleiðarar í Íslandi og

Føroyum hava í størri mun enn norðmenn lagt dent á at skilja fiskin eftir dygd, soleiðis at viðskiftafólkini vita, hvat tey keypa.

Føroyskur og íslendur saltfiskur stendur seg tí nógv betri í kappingini á marknaðum, sum eru bevístir um dygd – og harvið fáa vit eisini munandi meira fyrri fiskin, enn norðmenn fáa.

Sosialurin hevur hugt at, hvussu arbeidsgongdin á einum nútímans føroyskum saltfiskavirki er skipað – heilt frá, at fiskurin kemur inn á virkið sum ráfiskur, til hann fer pakkaður út aftur á marknaðin sum dygdargóð matvøra.

Avhøvding og skering

Tá ið fiskurin kemur úr ráfiskarúminum og inn á saltfiskavirkið, fer hann fyrst um ein avhøvðara, áðrenn hann fer ígjøgnum flekimaskinurnar og flakamaskinuna, um virkið bæði saltar flaktan fisk og fløk, sum er vanligt.

Flekimaskinan kann vera ein Baader 200 og flakamaskinan ein Baader 451, sum saktans kunnu standa við síðuna av hvørji aðrari.

Okkurt av teimum stóru saltfiskavirkjunum hevur eitt nú tvær flekimaskinur og eina flakamaskinu.

Alt eftir, hvør framleiðslan er – um fiskurin skal flekjast ella skerast til flak og alt



Menningin av føroyskari saltfiskaframleiðslu er ikki komin av sær sjálvum. Aftanfyrri hetta megnar arbeiði eru framsk yggin fólk, sum slóðaðu fyrri við ágrýtni og nýhugsan

eftir, hvussu nógvur fiskur er til virkingar – verða maskinurnar brúktar til skeringar.

Flekimaskinurnar, Baader 200, sum eru lutfalsliga nýggjar, vaska og busta fiskin, áðrenn hann fer eftir bandinum og oman á veru-

liga vaskiborðið, har fólk standa og vaska við bustum og rennandi vatni.

Fyrsta viðgerðin

Av vaskiborðinum fer fiskurin eftir bandi við skræðuni

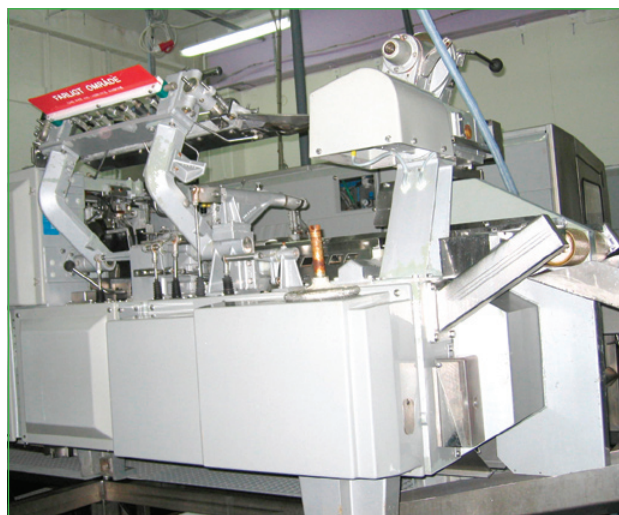
niðureftir beint í nálirnar, sum sproyta fiskin við saltlaka.

Hetta er fyrsta viðgerðin við salti, sum fiskurin fær, og henda viðgerð ger, at kjøtið gerst fúldugt ella trivaligt.

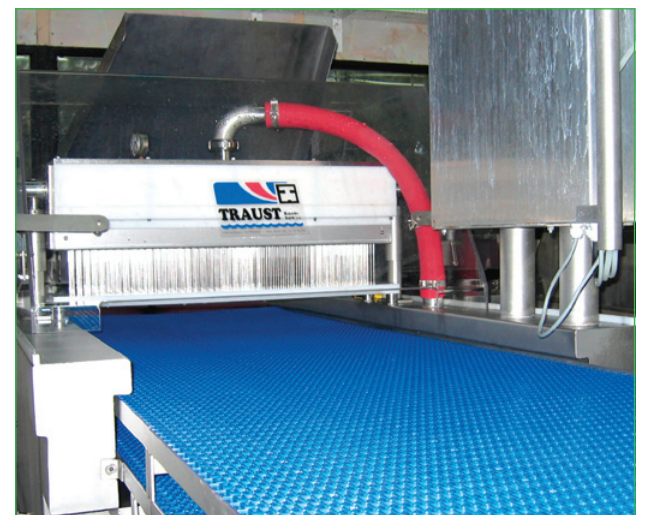
Samstundis er hetta við-



1 So skjótt, sum fiskurin kemur inn á virkið, verður hann avhøvdaður



2 Úr avhøvðaranum fer fiskurin í flekimaskinurnar ella flakamaskinuna



3 Við skræðuni niðureftir verður fiskurin nálasproytaður við saltlaka