

# Hummarin skal friðast

Umhvørvisverndarfelagsskapurin World Wildlife Foundation mótmælti, mat norskir fiskimenn sluppu at veiða hummara aftur frá 1. oktober. Felagsskapurin heldur, at avvarandi myndugleikar eiga at friða hummaran fyri allari veiði tey næstu 10 árin fyri at fáa stovnin at koma fyri seg aftur. Tað er ikki bara WWF, sum mælir til at friða norska hummaran, tí tað er norska fiskirannsóknaðstovan eisini. Fiskifrøðingarnir hava skotið upp, at hummarin verður friðaður millum 5 og 10 ár, men higartil hava politikararnir ikki lurtað eftir tilmælinum. Í 60-árunum veiddu norðmenn millum 600 og 1.000 tons av hummara um árið, men tey seinastu 25 árin hevur nøgdin ligið millum 30 og 60 tons, skrivar NTB.



Jónhilda (høgrumegin) er úr Tjørnuvík, og Mary Joy hevur røtur úr Filipínunum



Hans Hilmar stórtrívist. Her er hann í holt við Krás-livurpostei, sum øll í Føroyum kenna

Nýggja pakkimaskinan á Krás er eitt stórt framstig – við hópin av møguleikum



kortini, taka vit hana av aftur vøruskránni. Leiðarin ásannar, at tað ikki altíð er so lætt at kappast í prísí við framleiðslu úr eitt nú Póllandi, men Krás hevur altíð møguleikan at kappast í dygd. - Vit leggja stóran dent á, at vøran hjá okkum er dygdargóð, og at smakkurin er góður. Eydnast okkurt nýtt, sum vit halda loysir seg at royna, veksur tað um okkara útboð. Alberg sigur, at Krás soleiðis fór undir eina nýggja framleiðslu av livurpostei fyri nøkrum mánaðum síðan. - Hetta er eitt slag av bacon-livurpostei, sum higartil hevur verið væl móttikið úti í handlunum. Síðan vit byrjaðu, eru eftirspurningur og framleiðsla

vaksin, og vit eru spent eftir at síggja, hvussu gongdin fer at verða frameftir. Hann sigur, at góður bacon-smakkur er í nýggja livurposteinum, og tíðin higartil hevur ikki víst, at nýggja vøran hevur tikið nakað frá teirri góðu og gomlu. - Vit framleiða umleið eitt tons av kenda livurposteinum hjá Krás um vikuna, onkuntíð heldur minni, men onkra viku kemur framleiðslan heilt upp á 1,3 tons. Eini 150 kilo av bacon-livurpostei fara út á marknaðinum um vikuna, og vit vænta, at eftirspurningurin eftir nýggju framleiðsluni fer at veksa upp aftur meira. Á Krás framleiða tey livurpostei ein dag um vikuna, sum síðan verður pakkað í ein dag.

- Henda framleiðslan fer eisini inn á vørugoymsluna hjá Poul Hansen, og haðani út aftur til viðskiftahandlarnar. Livurpostei heldur sær vanliga í 28 dagar í hita, sum er niðanfyrí 5 stig. Alberg sigur, at traditíonella framleiðslan av livurpostei hevur verið rættiliga støðug í fleiri ár. Á Krás arbeiða tey eisini við einum nýggjum slagi av livurpostei, sum hevur munandi minni feitt, og leiðarin væntar, at hendan framleiðsla verður klár at senda á marknaðin um nakrar fáar mánaðir. **Kjót úr Uruguay** Leiðarin á Krás sigur, at alt oksakjotið, sum Krás virkar, kemur úr Uruguay sum kólivøra.

- Hetta er ógvuliga gott kjót við javnari góðsku, og vit eru sera væl nøgd við hesa vøru, sum grundarlag undir okkara framleiðslu úr oksakjoti. Vit keypa inn trý sløg av vørum úr oksakjoti, hárygg, innara lær og tjúkksteik. Hetta fer út aftur sum eitt nú búffar, gullasj og stroganoff, sum er oksakjót í strímlum. Hann sigur, at oksakjotið, sum verður malið, kemur úr Hálandi, meðan svínakjotið kemur úr Danmark. - Marknaðurin við búffum hevur verið vaksandi, og tað eru ikki minst tey nógvu summartiltøkini og økta matstovuvirksemið um summarið, sum er orsökini. **Samstarv um fisk** Krás selir eisini fiskavøru,

og her hevur matvøruframleiðarin eitt gott samstarv við felagið Sjógæti á Norðskála. - Sjógæti framleiðir fiskafars, knettir, frikadellir umframt ymisk fiskaflok fyri okkum. Vøran verður pakkað her hjá okkum, og síðan tekur Poul Hansen sær av söluni. Alberg sigur, at samstarvið við Sjógæta er sera gott, og í Hósvík eru tey væl nøgd við feskileikan í vøruni, sum kemur av Norðskála. - Fiskur, sum verður veiddur ein dag, kann liggja í handilsdiskunum í høvuðsstaðnum longu seinnapartin dagin eftir og verða etin til døgurða ella nátturða, tá kvøldið kemur. Samstarvið millum Krás og Sjógæta hevur umleið

eitt ár á baki. - Krás er um heilsøluna hjá Poul Hansen veitari hjá eitt nú Samkeypi, Merko og FK-handlum kring landið, sigur Alberg Gaardlykke, sum vit fara at venda aftur til í aðrari grein um eitt nú heilsufrøðilig viðurskifti, sum eru ein treyt fyri, at tú ert við í matvøruframleiðslu. Sum leiðarin tekur til, at antin ert tú við og lýkur givnu treytirnar – ella ert tú ikki við. So einfalt er tað.

**Lesið eisini greinina á næstu síðu**