

Um at smakka

Kronikk



Johan Mortensen
vinnulívsmaður

Eg var herfyri á vitjan á einum av okkara alifyritøkum. Eftir húsagangin í hesari vinnu er tað ótrúligt at síggja, hvussu menn eru komnir á fótur aftur og hvussu væl fyriskipað alingin er í dag, og hvussu nógv atlit verður tikið fyri at sleppa undan sjúkum og hóttaføllum.

Á virkjunum var okkum sýnd ein sera professionel framløga sum sýnir laksin líka úr eggi til hann er frammi hjá keyparanum antin sum portið ella heilur fiskur. Áhugavert var at síggja, hvussu ótrúliga væl alt er fyriskipað við tøku, framleiðslu og logistikki. Væntandi koma vit í ár at framleiða eini 50.000 tons av laksum og sílum.

Tað, sum kortini undraði meg stórliga, var, at í nevndu framløgu var ikki eitt orð um, hvussu hesin laksur smakkar! Tað var focus á nøgdir, men onki um laksurin kanska gevur keyparanum eina smakkuppliving ella nakað argument, hví keyparin skal velja okkara laks framum hann úr Chile ella Noreg. Man freistast at spyrja, um hetta eru vørur, sum hava gastronomiskt støði, ella er hetta ein hópframleiðsla eins og sonevndu »papp-høsnarungarnir«. Mær vitandi hevur ongin av okkara alifyritøkum nakran royndarkøk og tað er vert at nevna at so at siga ongin føroysk matstova hevur laks á matarskránni.

Nú fjøllini eru gingin, reypa menn óført av veðrum og hvussu nógv hesir vita. Heldur ikki her

heyrir tú eitt orð um, hvussu kjótið smakkar! Matstovan Gourmet eigur nógv rós fyri teirra tiltak herfyri við at matgera við dímunarkjøti. Gourmet var fullsett og vóru gestirnir sera væl nøgdir við tann góða smakkin sum okkara kjøt yvirhøvur hevur og hvussu nógvir møgulleikar er gastronomiskt við okkara heystarfjøllum. Kann nevna at Leif Sørensen hevði ein brellbita



við vomb – væl smakkaði.

Fyritøkan Norðfra í Norðdepli hevur stóra framgongd á føroyska heimamarknaðinum. Umframt at vørurnar eru sera nossiligr og brúkaravinarligar, so er ein grundunum til teirra framgongd at hysufløkini, frikadellurnar, fiskasúpanin, ræsti fiskurin osfr. smakka so sera væl, og tú veitst, at tú fær eina góða smakkuppliving, tá Norðfra er á døgurðaborðinum.

Faroe Seafood var einaferð eitt vælkent heiti á altjóða marknaðinum. Okkara fiskur og fiskavørur er sera vælsmakandi, men tíanverri eru vit í dag so degenererað í marknaðarrøkt, at Føroyar yvirhøvur onki altjóða navn hava longur. Stórt spell. Hetta mátti verið ein stór uppgáva hjá Samvit at gjørt nakað við, at fingið altjóða fjølmiðlar og matstovur at nýtt føroyskan fisk. Tíanverri er alt ov lítið av ungum fólki, sum arbeiðir við sølu av fiski. Í

øllum hesum tosi um gransking er ongin, sum tosar um at granska í fiskavørur og nýggjum framleiðslum.

Hugaligari hevði verið, at vit høvdu framkomnar fiskavørur, sum kundi givið fiskimanninum ein góðan avreiðingarpris og arbeiði til okkara fiskavirkir

heldur enn sum nú har alt ov nógvur fiskur fer óviðgjørdur av landinum. Hetta setur okkum á sama støði sum ringastu »banan-republikkir«. Tað eigur at vera forboð ímóti at útflyta óviðgjørdan fisk !

Fyri at hækka okkara gastronomiska støði og hava fyrilit og alsk til okkara matvørur og landsins framleiðslur, er neyðugt at byrja við børnunum; at geva teimum

heilsugóðan kost heldur enn pizza, burgarar, sodavatn og gummibomm.

Eftir alt marglætið og dansin um gullkálvin og partabrævaørskuna gerst tað øllum nú greitt, at tað kortini er fiskivinnan sum er álitid hjá Føroyum.

