

Høvdu ætlanir um yvirgang

Tveir franskir ríkisborgarar, sum vórðu tiknir í Italia seinasta heyst, høvdu lagt ætlanir um yvirgangsátakir at Charles de Gaulle-flogvøllinum í París og einstøkum málum í Bretlandi. Ítalska lögreglan tók menninar í býnum Bari í november, tí hon hevði illgruna um, at teir høvdu tilknýti til yvirgangsfelagsskapin al-Qaeda. Umframt yvirgang skuldu menninir venja ungar muslimar til at fremja yvirgang í Irak og Afghanistan. Ítalska tíðindastovan ANSA skrivar, at menninir høvdu vápn og sprengievni í viðförinum, tá teir blivu tiknir.



Føroyskar rávørur skulu gagnnýtast og hagræiðast á ørvísi hátt. Tað kann lata upp fyri nýggjum vinnuvegi fyri Føroyar. Gastronomiska Akademi Føroya er farið undir at turka skinkur í Stóru Dímun, Bø og Norðdepli, og á Gourmet hava tey gjørt kips burturúr turrum fiski, og snackstengur úr breyvi. Dressingurin er gjørdur úr súrróma og hvønn

Mynd: Álvur Haraldsen

Føroysk gastronomi kollveltast

Tað eru nakrar eldsálir innan matgerð og framleiðslu, ið eru farnar í samstarvum at menna føroyska matgerð og framleiðslu. Fyrsta verkætlan verður at turka skinkur í Stóru Dímun. Eydnast verkætlanin, er onki, ið forðar fyri gastronomiskari kollvelting innan føroysk matgerð

GASTRONOMI

Eilen Anthoniussen
eilen@sosialurin.fo

Her fyri skrivaði Sosialurin um verkætlan, sum inniber at turka danskar skinkur í føroyskum umhvørvi. Ein

partur av hugskotinum er at finna út av, hvat tað er sum hendir við kjøtinum, tá tað verður turkað, og um grundarlag er fyri møguligum útflutningi. Nú er avgjørt, at skinkurnar skulu turkast í Stóru Dímun, Bø og Norðdepli. Turkingartíðin er mett at vera á leið 17 mánaðir, og vóna stigtakararnir at kunna bjóða fólki fyrstu skinkurnar næsta heyst.

Sjey menn eru við í verkætlanini. Johan Mortensen, ið hevur royndir innan fiski- og oljuvinnuna, læknin og granskarin, Pál Weihe, Jóan Pauli Joensen, rektari á Fróðskaparsetri Føroya og matentusiastarnir, Leif Sørensen, Johannes Jensen, Birgir Enni og Mortan í Hamrabýrgi.

Útflutningurin av fiski bara minkar og minkar, og landið innflytir meir og meir. Tann hugburðin vilja

vit broyta, og flyta fokus yvir á føroyska framleiðslu í staðin, sigur Johan Mortensen.

Nakað unikt í væntu

Tilfeingið manglar ikki í Føroyum. Gourmet, matstovan í Gríms Kambansgøtu, hevur eitt nú bara føroyskarrávørur á matskránni, við undantaki av krúnthjörtakjøti, sum sjálvsagt verður innflutt. Einki forðar føroyskum matentusiastum í at fara undir arbeiðið at menna føroyska matgerð, annað enn mvg avgjaldið og politisk raðfesting, og so tað at hugsa øðrvísi hvat hagræiðing viðvíkur.

Hevði mann sett mvg avgjaldið av söluni niður í 7-10 prosent, sum mann ger í Íslandi, kundi tað av álvara latið upp fyri møguleikum. Vit hava heimsins

reinasta fisk í Føroyum, vit hava møguleikar til at gera rættan kvalitetsost, og eydnast hendan turkingin væl, kundu vit skapað nakað heilt unikt, sigur Leif Sørensen, kokkur og eigari á Gourmet.

Hann greiðir frá, at gistingarhús- og matvørvinnan í Íslandi hevur fingið góð úrslit við at landið hevur verið inni og stuðlað vinnuni. Í hesum føri hevur landið lækkað solumvg'ið niður í 7-10 prosent. Norskar matstovur hava somuleiðis góðar treytir at virka undir, og fáa stuðul til events av ymsum slag, har maturin verður settur í hásæti.

Aftur til røturnar

Johan, Pál, Jóan Pauli, Leif, Johannes, Birgir og Mortan hava sett á stovn felagið,

Gastronomiska Akademi Føroya, sum hevur til endamáls at menna føroyska matvinnu. Leif Sørensen er føroyska umboðið í Ny Nordisk Mad.

Tað er ikki ein kokkur í Evropa, sum ikki veit hvat Det Nordiske Køkken er. Norðurlandski køkurin hevur vunnið 80 prosent av øllum virðislønnum, sum hava verið latnar seinastu árin, og tað eru bert fimm ár síðan verkætlanin við norðurlandska køkinum sá dagsins ljós, greiðir hann frá.

Tað einasta, sum kundi verið broytt í føroyskari matgerð, er hagræiðingin av føroyska tilfeinginum. Hugskotið handan norðurlandska køkin, er at fara aftur til røturnar, og tað er tað, føroyingar eiga at gera.

Men okkum tørvar eisini dagfóðar vinnu- og

framleiðslutreytir, sum kunnu skapa røttu karmarnar fyri matgerð í Føroyum. Okkara ynski er at kunna geva øðrum íblástur til at fremja føroyska matgerð. Føroysk framleiðsla er fyri ein stóran part vistfrøðilig, og høvdu politikarnir givið henni líka stóran ans, sum til dømis heilsu- og rørsluárið hjá heilsuáráðnum, høvdu vit tikið eitt risafet rættan veg. Vit kundu skapað ein nýggjan kommersiellan vinnuveg, sigur Johan Mortensen.

Næsta verkætlan hjá Gastronomiska Akademi Føroya verður at roykja síl og laks við torvi.