



Net, epli og upsi



Tað, ið danir nevna fyri múlaposa ella sum vit rópa innkeyps-net, er við at gerast stóra nýggja umhvørvis-vinarliga tiltakið hjá matvøru-handlum kring Evropa. Eisini teimum sokallaðu smartu og fínu handlunum, ið áður hava svínað við øgiligum rúgvum av snotiligum pakki-tilfari. Hetta sjálvsagt fyri at spara burtur dálkandi og óneyðuga plastposan. Nei, hetta er bestemt ikki nakað nýtt uppfinnisi! Nógvtilvitaði skilafólk hava altíð nýtt innkeyps-net, eisini í Føroyum. Men tað hevur kanska ikki verið so "hot" ella "cool", hvussu man nú vil orða seg. Stóra fjøldin hevur uttan at blunka keypt plastposar. Tað er nú við at broyta seg. Donsku handils-ketarnar, m.a. Irma og Mad&Vin í Magasin (sí mynd) hava í seinastuni latið framleitt innkeypsnet til fólk at keypa fyri einar kr. 20-30. At nýta umaftur og umaftur. Sjálvt danska Brúkararáðið selur nú kanska tað mest skilagóða innkeyps-netið nakrantíð. Sum teir siga í tíðindaskrivinum:

"...framleiddur í roykfríum, kemikaliufríum, pvc-fríum, GMO-fríum, kjarnorkufríum,

eldfríum, radonfríum, partikulfríum, torturfríum og barnavinarligum arbeiðsumhvørvi, uttan nakra nýtslu av bisphenol A, phtalatum, tungmetallum, nanopartiklum, triclosan, bromeraðum eldtálmurum, formaldehyd, blýggi ella klóri og harumframt við stórum denti á mannarættindum, burðardygd, umhvørvi, djóravælfærd, CO2, vakstrarhúsárinu og rættin at skipa seg í felagsskapum..."

Ja, tað verður ringt at taka! Men hvussu er hjá okkum? Eru innkeypsnet at fáa í matvøru-handlarnar? Eg ørminnist um at FK seldi innkeypsnet, men veit ikki hvussu er nú...

Plastposar er ivaleyst ein góð forrætning hjá nógvum matvøru-handlum, men sanniliga ikki fyri brúkaran ella umhvørvið. Tað ljóðar at sløk helvtin av øllum samlaða vinninginum hjá Coop Danmark, stavar frá sølu av plastposum!

Stórbýurin San Fransico í Kalifornia hevur tikið stigið fult út og hevur nú bannað øllum matvøru-handlum at selja plastposar.

Tað tekur náttúruni 400 ár at bróta niður ein vanligan plastposa!

So nøkur orð um epli. Ivaleyst eru tey flestu nú liðug at gera eplaveltu. Undir flag ella í mold. Tá ið tosað verður um epli, góð epli, hoyrist sjáldan annað enn hvussu nógv fold tey geva ella at ikki sjúka er í. Tað er eisini í fínasta lagi. Men hví eru so fá, ið kunna greiða frá eplum, ið hava smakkað serliga væl. Hvussu tey smakkaðu og kanska hví? Hendan dag fekk eg eg nøkur sjáldsom epli úr Funningi (sí mynd). Brúnt flus, men vakurt blá-marmoreraði innan. Skula eitast at vera gamalt slag í Føroyum, sum upprunaliga stavar úr Skotlandi. Veit nakar at siga um hetta epla-slagið?

Upsin hevur altíð verið torførur at selja fyri góðan prís um vit samanbera við "fínari og hvítari" fiskasløg sum toskur og hýsa, men triggjar ferðir hesa vikuna havi eg upplivað upsa á ovastu rók. Eina ferð á fínari matstovu í Keypmannahavn, stoktur og miso-sós afturvið. Og dagin eftir sum convenience-food í Mad&Vin í Magasin. Her var rái upsin settur saman við

soppasós og skuldi bert bakast 8 minuttir. Og so í gjár í Irma, somuleiðis í Keypmannahavn. Upsa-loins, ryggstykki, snøgt pakkaði feskt, fyri kr. 160/kg.

Upsin er ikki so hótur sum toskurin og kanska eru vónir fyri at prísurin hækkar. Eftirspurningurin tykist eftir øllum at døma vera hækkandi og tey bæði fyrbrigdini plaga at ganga hond í hond.



Marken í eplamarketingi