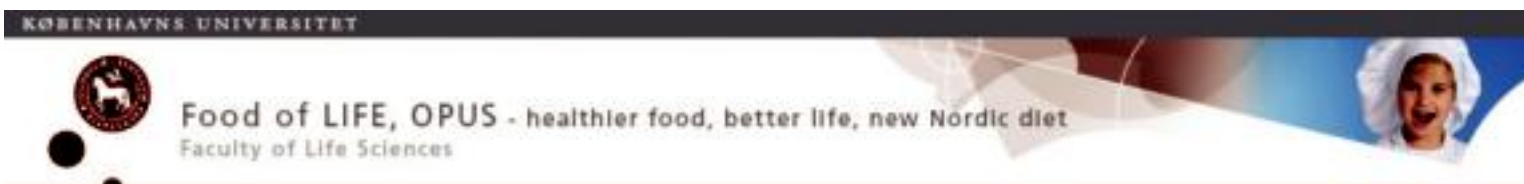


mat ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



New Nordic Diet

Týsdagin í vikuni var stór ráðstevna á handilsskúlanum CBS í Keyptmannahavn. Eini 500 fólk vóru komin saman at hoyra um stóru granskingarverkætlanina OPUS, ið skal kanna hvørt vaksandi trupulleikin við ovurfita hjá fólki kann vinnast við vælsmakandi norðurlenskum mati. Og sum undirheiti, hvørt matvøruframleiðslan kann leggjast um til meira burðardyggja framleiðslu.

Hetta ljóðar kanska einfalt, men alt rákið við Ny Nordisk Køkken-symposium sum Claus Meyer tók stig til í 2004, Ny Nordisk Mad við Norðurlandaráðharraráðið í

2005 og noma sum millum heimsins bestu matstovur í 2008 hevur fingið Nordea Grunnin at spýta 100 milliónir krónur í OPUS-verkætlanina, sum læknin og granskarin Arne Astrup hevur tikið stig til og skal standa fyri á bio-vísundaliga fakultetinum á Københavns Universitet.

Við vísindaligum royndum fara teir næstu fimm árinum at kanna heilsugóðar eiginleikar, góðan smakk og burðardygd í einans norðurlenskum mati og síðani seta saman nýggj norðurlensk kostráð, ið skal koma øllum børnum og vaksnum til gagns í Norðanlondum. Og sum

nevnt fer OPUS eisini at hugsa um umhvørvið. Hvussu matframleiðslan kann skipast á betri hátt. Serliga verður hugsað um landbúnaðin.

Nógv spennandi fólk hildu áhugaverdar fyrilestrar á ráðstevnuni. Jan Krag Jacobsen, lektari á RUC, Claus Meyer, adjungeraður professari á KU LIFE, Kim Fleischer Michaelsen, professari á KU LIFE, Arne Astrup, professari á KU LIFE, Elling Bere, føðslugranskari á Agder Universitet (Noreg), Tor Nørretranders, rithøvundur, Lars Ove Dragsted, professari á KU LIFE, Bi Skaarup, søguførðingur, Per Kølster,

bryggjari og bóndi, Thomas Harttung frá fyrirkuni Årstiderne, Anne-Birgitte Agger frá Københavns Madhus og Steen Nepper-Larsen, heimsspekingur á Århus Universitet.

Fyrilestrarnir snúði seg bæði um granskingarúrslit um hvat er heilsugóður matur og hvussu vit í norðanlondum hava etið áður og hví vit eta sum vit gera í dag.

Fólkini handan OPUS tykjast vera vís í, at serlig evni finnast í norðurlenskum mati, ið bæði kunna geva okkum góða heilsu og smakk-upplivingar.

Tað verður í hvussu so er spennandi at fylgja við á hesum

øki. Kanska Føroyar kunna geva eitt íkast við heilsugóðum norðurlenskum kosti.

Claus Meyer spurdi meg hvørt nakar gjørdi burtúrur føroysku berini í haganum, ið eftir øllum at døma eru sprenfull av vitaminum og mineralum.

Livst so spyrst.

Mortan í Hamrabyrgi ummælir mat úr føroysku matvøruhandlunum. Skoðsmálini eru latin í mun til góðsku.