

Tað stóra bake-off



Er tann seinasti bakarinn í Føroyum deyður ella hvat?

Hevði Gamli Restorff (Martin Christian Restorff), sum í 1848 tók við sær baki-kynstrið til Føroya, vitað at breyð í Føroyum í 2009 fyri ein vaksandi part fór at vera innflutt fryst íðnaðar-deiggj, hevði hann vent sær í grøvuna!

Tað snýr seg um hetta tey á góðum føroyskum rópa 'bake-off'. Bake-off er deiggj rørt saman av maskinum á stórum íðnaðarvirkjum uttanlanda. Deiggj verður fryst og síðani selt og flutt um hav til onnur lond. Lokalir handlar, kioskir og bensinstøðir skula so einans gera íløgu í ein ovn at baka vøruna ella produktið, sum tey kalla tað, liðugt. Ja, breyð er við at gerast eitt produkt! Tá er at vera ansin!

Ljóðar smart! Og tey rópa tað enntá nýbakað breyð. Men veruleikin er at tað er konserves-breyð uttan mun til hvussu tú vendir tí. Nýggjard pulvur-sós vil eisini altíð vera

konserves.

Í dag fært tú so sokallaðar frískar bakaravørur í aðruhvørja kiosk og bensinstøð. Tað ljóðar mín sann eisini at summi bakarí í Føroyum eru farin at bjóða bake-off til kundarnar!

Nú kemur so tann fantastiska sannroynd, at hetta bake-off breyðið hevur gott orð á sær millum manna! Spyrt tú vanlig folk ella enntá seriøsar kokkar, hvar tú fært gott breyð í Føroyum, so eru tað ikki bakarí, ið verða nevnd. Nei, tað verður víst til ymsar bensinstøðir í landinum!

Hvat sigur hetta rákið um okkara veruligu bakarí, sum eru eftir? Her er ivaleyst okkurt at hugsa um. Meira enn nakrantíð.

Hvat er hent hesi árin síðan handverks-bakarinn doyði og íðnaðar-bakarinn fæddist? Tímir eingin upp um náttina longur? Ella orkar eingin at elta í hendurnar longur? Tekur eingin bakara-handverkið í álvara? Gott dygdarmjøl,

har deiggj sleppur at ganga leingi og kalt og eltað í heitum bakarahondum.

Vónandi endar ikki alt "The Unibake Way"...



Mortan í Hamrabyrgi

GROVARI enn nakrantíð



Byrjað dagin saman við okkum.

Royn okkara nýggju røð av breyðum og morgunbreyðum.

