

Gleða seg til tunnulin

Runavík: Alt tekur sína tíð, - eisini arbeiðið at fyrireika ætlaða Skálafjarðartunnulin. Leingi hevur verið bíðað eftir honum, og nú tykist av álvara at vera komin gongd á málið. Soleiðis sum málið liggur beint nú, fara teir komandi mánaðirnir at fáa avgerandi týðning fyrri um henda ætlanin gerst veruleiki, nú málið er til viðgerð á hægsta politiska stigi. Runavíkar kommuna hevur tvey umboð í nevndini fyrri Skálafjarðartunniulin, og fylgir neyvt við gongdini í málinum. - Gerst ætlanin veruleiki, verður tað ein stór avbjóðing fyrri okkum, slær kommunan fast.



Halda fram at byggja íbúðir

Runavík: Hóast figgjarkreppuna hava fólk í Runavíkar kommunu ikki mist hugin at gera íløgur og byggja nýtt. Fyri nøkrum árum síðani byggi sp/f Vist triggjar blokkar við íbúðum, beint omanfyri Røktar- og Ellisheiminum í Runavík. Henda verkætlanin fevndi um 24 íbúðir, og eydnaðist so mikið væl, at ætlanin nú er at byggja tveir slíkar blokkar afturat við 22 íbúðum.

Skinkuframleiðsla kann ríka og fjøltátta føroyskt vinnulív

Í lötuni fer ein spennandi og forvitnislig royndarverkætlan av bakkastokki í Føroyum. Verkætlanin skal staðfesta, um tað er møgulegt at turka svínatjógv úti í føroyskari luft, sum síðan kann framleiðast til unikkar og kostnaðarmiklar skinkuvørur. Kiloprísurin fyrri bestu skinkuna liggur heilt uppi á 600 krónum fyrri kilo

ALTERNATIV

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Johan Mortensen, sum er kendur slóðbrótari á nógvum økjum og serliga innan føroyskt vinnulív av ymiskum slagi, hevur eisini stóran áhuga fyrri tí gastronomi. Hetta hevur hann prógvað við partvis at fyriskipa og taka lut í ymiskum tiltøkum, sum hava við føroyskan og norðurlendskan mat at gera.

Vit á Sosialinum hava áður havt samrøður við slóðbrótaran um týðningi av norðurlenska "køkinum" eins og føroyskum rávørum í síni heild.

Forvitnislig verkætlan

Slóðbrótari hevur nú saman við øðrum tikið stig til eina spennandi og ógvuliga forvitnisliga verkætlan.

Samstarvspartarnir hjá honum eru ikki hvørjir sum helst. Stóri danski svínaframleiðarin, Danish Crown, ið letur rávøruna til verkætlanina, er ein, eins og kendi danski slaktarin, Jens Munch, sum rekur Slagter Munch í Skagen, er ein annar. Síðst nevndi er við í verkætlanini sum ráðgevi.

Áðrir partar, sum eru við í verkætlanini, eru Leif



Sørensen, kokkur á Hotel Føroyum, Pál Weihe, granskari, Mortan í Hamrabergi, sum við Tórshavnar Matfestivali á vinnudegnum seinast vann heiðurin fyrri Ársins Átak 2009. Áðrir, sum eisini eru við í verkætlanin, eru bøndurnir, Óla Jákup í Dímun og Gutte Guttessen, eins og fiskaframleiðarin á Norðfra í Norðdepli, Jógvan Høj.

Turkað svínakjöt

Verkætlanin, ið Johan Mortensen, sum stigtakari er farin undir, snýr seg um eina roynd at turka svínatjógv ella svínalær í Føroyum til skinkuframleiðslu. Hann er sannfærdur um,

at tað saktans ber til at turka annað enn seyðakjöt, fisk og tvøst í Føroyum og heldur, at okkara veðurlag við vindferð og bakteriologi eigur at geva okkum unikkar umstøður og møguleikar at fáa nakað meiri kommersielt burtur úr.

- Skinkuframleiðsla er sera áhugaverd og kann geva nógvan pening hjá teimum, sum duga at siggja møguleikarnar. Ber tað til at turka svínatjógv í Føroyum til skinkuframleiðslu, kunnu stórir møguleikar gevast slíkar vinnu. Hetta kann snøgt sagt gerast ein nýggj vinnugrein og soleiðis eisini ein nýggj og týðandi útflutningsvinna, heldur hann.

Nú um dagarnar komu

tjógvini ella skinkurnar til Føroya. Tær eru saltaðar á ymiskan hátt. Teir komandi dagarnar verða hesi leskiligu og stóru kjøstykki hongd upp á ymiskum stöðum í Føroyum.

Johan Mortensen sigur, at kjøtið soleiðis verður hongt upp í Stóru Dímun, vesturi í Bø og í Norðdepli.

- Talan er um 16 svínatjógv tilsamans og roknað verður við, at tey koma at hanga uppi tað mesta av einum ári. Men hetta vita vit ikki, fyrr enn fyrstu royndirnar eru gjørdar, men eitt ár er vanligt í eitt nú í Spania, har tjógvini verða turkaði úti í náttúrligu luftini, leggur hann afturat.

Tey fyrstu tjógvini fara

ætlandi út í Stóru Dímun í dag.

Veldugur marknaður

Johan Mortensen sigur, at skinka verður gjørd úr tjógvinum ella lærinum á svíni, og marknaðurin kring um heimin fyrri hesi ymiskum útgávum og framleiðslum av hesi vøru er velduga stórur.

- Í Spania hava tey ta finu serrano-skinkuna. Hon verður hongd upp og verður turkað sum hon er eftir umleið einum ári. Í Italia hava tey parma-skinkuna, eins og Sveits og Týskland hava sínar skinkur.

Stigtakarin endurtekur, at altjóða skinkumarknaðurin soleiðis er ófatiliga stórur, og

Johan Mortensen við eini stórari "skinku" og einum av abbabørnum sínum, Lukasi
Mynd: Jens Kr. Vang

bara Italia turkar umleið 50 miljónir svínatjógv um árið til sína skinkuframleiðslu og Týskland og Spania turka helst umleið somu nøgd.

- Í Danmark turka tey svínatjógvinitilskinkuframleiðslu í sonevndum skinkuhúsum, tí veðurlagið loyvir ikki turkinguttandura, leggur hann afturat.

Johan vísir á, at tað eru nógvir ymiskir prísir á skinkum, bæði bíligari og dýrar. Skinkan, sum Slagter Munch ger, verður seld fyrri umleið 600 krónur fyrri kilo, og í hansara verð eru tað avgjørt luksusskinkurnar, sum vit føroyingar eiga at leggja okkum eftir, um verkætlanin røkkur so langt.

- Um henda verkætlan fer at slóða fyrri, at Føroyar kunnu gerast framleiðarar av eini unikkari skinku, kann henda vøra, sum í dag er ókend í føroyskri matvøruframleiðslu, í framtíðini gerast ein partur av føroyska gastronomiskamleikanum, heldur slóðbrótarin, sum er rættiliga spentur um hesa nýggju royndarverkætlan.

Í gomlum døgum var nógv svínahal í Føroyum.

Johan Mortensen vísir á, at í víkingaútgrevstrinum á Sandi eru nógv bein av svíni funnin, eins og fleiri staðarnøvn kring um í Føroyum siga okkum, at her hevur áður verið stórt svínahald.

Turkjøtakvöld

Til várs verður stórt turkjøtakvöld á Hotel Føroyum, sum hotellid saman við Bóndafelagnum skipa fyrri, og tá verður sjálvandi eisini skinka á skránni.

Ætlandi verður hetta stóra og áhugaverda tiltak leygarkvøldið 27. februar.