Dunna við róma

Nýggjasti hátturin at gera jólamáltíðina til, er at spræna róma inn í kjøtið á dunnu ella gás, ið skal etast á jólum. Hetta ger kjøtið saftigari og leskiligari enn vant, sigur Guðmundur Guðmundsson, kokkur á Hafnia

Tað seinasta nýggja í matgerð av dunnu og gás, nú jólini stunda til, er at spræna róma við eini sproytu inn í kjøtið á fuglinum. Hetta ger kjøtið saftigari og leskiligari, sigur kokkurin Guðmundur Guðmundsson

Mynd: Jens Kr. Vang

JÓLAMATUR
Stefan í Skorini

Kokkarnir á Hotel Hafnia í Havn hava funnið ein nýggjan hátt at gera dunnu, gás og annan fugl enn leskiligari.

Vit hava kannað í eina tíð, hvussu vit kunnu gera kjøt av fugli enn leskiligari, tí ofta er tað ógvuliga turt eftir at hava staðið í ovninum í fleiri tímar, sigur Guðmundur Guðmundsson úr Íslandi, sum er kokkur á hotellinum í miðbýnum í Havn.

Vit hava funnið ein hátt, og tað er at spæna róma við vanligum sproytum inn í kjøtið á bringuni og lærinum á fuglinum. Hetta ger kjøtið saftigari og leskiligari, tá tað einaferð kemur á borðið eftir fleiri tímar í ovninum, sigur Guðmundur Guðmundsson.

Guðmundur mælir avgjørt fólki at royna henda háttin. Hann gevur ein øðrvísi smakk, sum er verdur at royna.

Kokkurin sigur, at tey nýta heilt vanligar sproytir, ið læknar og sjúkrasystrar nýta á sjúkrahúsi. Hesar kunnu keypast á apotekinum.

Mest vanligi jóladøgurðin í Føroyum er dunna og gás. Tó er ikki heilt óvanligt at eta kalkun ella ræst kjøk jólaaftan. Flestu dunnurnar eru útlendskar, tí føroyingar megna ikki at metta marknaðin við føroyskum dunnum.

Guðmundur greiðir frá, at í Íslandi verður bara íslendskt kjøt selt. Tað er ógvuliga strangt eftirlit við innflutningi at kjøti, og hann metir, at bara eini 2 prosent av kjøtinum í íslendskum handlum er útlendskt. Í Føroyum er tað umvent, at bara tann minsti parturin av kjøtinum er føroyskt.

HAMBURGARRYGG JÓLAAFTAN. Sjálvur fer Guðmundur at halda jól í heimlandinum Íslandi. Hann fer við konu og tveimum børnum heim til Íslands at vera hjá foreldrunum um høgtíðina. Hetta gleðir tann kendi sjónvarpskokkurin seg nógv til, tí hann hevur ikki verið í Íslandi á jólum í seks ár, og børnini, ið eru fimm og tvey ár, hava ongantíð verið í íslandi á jólum.

Matvanarnir tann 24. og 25 desember eru tó heilt øðrvísi enn í Føroyum.

Vit fara at eta hamburgarrygg jólaaftan. Hetta er vanligt í Íslandi, men eg veit ikki um nakran í føroyum, ið etur grísakjøt jólaaftan, sigur íslendingurin.

Hann er tó glaður um at siga, at tað verður móðir hansara, ið fer at matgera jólaaftan og ikki Guðmundur sjálvur.

Hann sigur, at hamburgarryggurin verður glaseraður við putursukri og sinnopi, áðrenn hann verður settur í ovnin, og síðani eta tey reyðvínssós, brúnkað epli og reyðkál afturvið.

Hamburgarryggur er ógvuliga kostnaðarmikil í íslandi. Tey hava ikki serliga nógv grísakjøt á marknaðinum, og tá eftirspurningurin er stórur, fer prísurin í topp.

25. desember er hangikjøt á borðinum. Hetta er roykt íslendskt lambskjøt, ið verður hongt upp at turka. Síðani verður tað etið kalt. Afturvið eru stúvað epli.

REKLAMERA VIÐ FØROYSKUM KJØTI Kokkarnir á Hotel Hafnia, Kristvin Jacobsen og Guðmundur Guðmundsson, hava seinastu mánaðirnar roynt at fingið feskt, føroyskt lambskjøt fram á marknaðin. Teir hava roynt at reklamerað við tí, og tað hevur fingið ómetaliga væl.

Endamálið er at fáa føroyingar eta meira av føroyskum kjøti.

- Vit hava seinastu mánaðirnar havt feskt føroyskt lambskjøt á matstovuni á hotellinum, og gestunum dámar hetta ómetaliga væl. Alt er burtur, tá teir fyrstu tjúgu gestirnir hava fingið sær, sigur Guðmundur um tað væl eydnaða átakið hjá kokkunum.

Hetta var eitt átak, ið Hafnia saman við Mjólkarvirki Búnaðarmanna stóð fyri. MBM hevur eisini merkt nógv til hetta átakið, við tað at áhugin er øktur munandi.

Guðmundur sigur, at hann longu gleðir seg til næsta heyst, tá teir aftur fara í holt við feska føroyska lambskjøtið. Frá nú av til heystar verður ikki so nógv føroyskt lambskjøt á matarskránni, tí flettingin er farin afturum bak, og ringt er at fáa feskt kjøt frá bóndunum.

Ætlanin er annars at halda fram at reklamera fyri føroyskum lambskjøti framyvir. Tó er neyðugt at broyta mannagongdina við flettingini. Best hevði verið, um bóndurnir ikki flettu alt í einum, men flettu, tá lombini eru búgvin. Tá fæst besti smakkurin úr kjøtinum, og møguleiki er eisini at fáa feskt kjøt alt árið.

Grøni umsjónarmaðurin í Vestmanna

Finnbogi Joensen er umsjónarmaður í Vestmanna Skúla. Hann man vera ein av teimum virknastu umhvørvisfólkunum vit eiga her í Føroyum. Seinastu 11 árini hevur hann arbeitt nógv fyri umhvørvis- og náttúruarbeiði í Vestmanna, og Grøni Skúli er eitt av úrslitunum av hesum stríði

Í 1990 fóru vestmenningar undir at planta viðalundina í Vestmanna. Viðalundin er nú 18.000 m2 stór við 6.000 gróðursettum trøum.

Mynd: Jens Kristian Vang

UMHVØRVI
Ingrid Bjarnastein

Hann er maður, pápi, umsjónarmaður, grindaformaður og ógvuliga virkin innan náttúru- og umhvørvisarbeiði. Finnbogi Joensen er vestmenningur og í Vestmanna hevur hann búð alt sítt lív. Saman eiga hann og konan tvey børn, ið nú eru vaksin. Finnbogi hevur verið umsjónarmaður í skúlanum í Vestmanna í 16 ár, og hevur hann samskipað skúlaarbeiðið og náttúruarbeiðið á ein merkisverdan hátt.

- Í 1990 fóru vit undir at gera viðalundina í Vestmanna, greiður Finnbogi frá.

- Hetta varð gjørt við at seta skúlabørnini í gongd, soleiðis, at vit øll arbeiddu saman. Tá var talan um 6000 m2. Vit hava so yvir árini roynt at útbygt, og nú er talan um eitt 18.000 m2 stórt øki, har 6000 gróðursett trø standa.

GRØNI SKÚLI
Vestmanna skúli er fyrsti og einasti grøni skúli í Føroyum. Tað vil siga, at øll í skúlanum eru við í arbeiðinum fyri at verja um umhvørvið, og skúlin arbeiðir fyri at læra og venja børnini við at fara væl um náttúruna.

– Vit hava til dømis lagt teppi yvir svimjihylin, og bara nakað so einfalt sum at draga gardinurnar fyri gera, sparir skúlanum upp til ein triðing í oljunýtslu um árið, greiður Finnbogi Joensen frá.

Finnbogi viðgongur tó, at tað var ikki nakað lætt arbeiði at gera skúlan til ein grønan skúla. Tíð skal til at venja seg við tílíkt. Í hvørjari skúlastovu eru tríggjar ruskspannir. Dentur verður lagdur á at læra børnini at skilja burturkastið í tríggjar ymiskar bólkar. Tann gula spannin er til burturkast, tann hvíta spannin er til pappír og tann seinasta spannin, sum er gjørd úr maisstívilsi er til matrestir, sum verða lagdar í kompostspannina hjá skúlanum.

– Tað er eitt sindur óheppið, at øll ikki brúka somu litirnar til tey ymisku tingini. Til dømis heintar IRF teir grønu posarnar, sum eru til vandamikið burturkast, meðan Tórshavnar Kommuna heintar teir bláu posarnar, sum eru til vandamikið burturkast. Tí hava vit hugsað um at leggja eitt uppskot fram fyri Norðurlandaráðið, sum sigur, at somu litir skulu vera galdandi fyri tey ymsu sløgini av burturkasti í Norðurlondum.

UMHVØRVISSTOVA
Sum ein liður í umhvørvisarbeiðinum, sum Finnbogi er í, er ætlanin at seta eina sokallaða umhvørvisstovu á stovn. Henda umhvørvisstova er ætlað til at kunna og vegleiða fólk um burturkast, og hvat kann gerast fyri at endurnýta og fáa sum mest burturúr.

– Heima hjá okkum hava vit til dømis altíð havt tvær ruskspannir, greiður Finnbogi frá.

– Hetta er ein púra natúrligur partur av gerandisdegnum. Ein er til burturkast og hin er til kompost. Tað vil siga matrestir og onnur lívrunnin evni. Umhvørvisstovan skal so hjálpa okkum við at kunna virkir, stovnar, kommunur, skúlar og onnur, um, hvussu vit eiga at fara um úti í náttúruni.

Kompostspannin sum Finnbogi hevur heima við hús, er ein heit kompostspann. Tað vil siga, at tað tekur bert tveir mánaðar, so er alt ruskið umgjørt. Tá tú hevur eina heita kompostspann er ongin luktur, flugur ella annað keðiligt, sum fylgir við.

TRØ PLANTA SEG SJÁLVI
Sum onnur eru áhugað í fótbólti og onnur í hondbólti, so hevur umhvørvisarbeiðið stóra áhugan hjá Finnboga.

– Eg havi fylgt rættiliga væl við í umhvørvismálum tey seinastu árini, greiður grøni umsjónarmaðurin frá.

– Hesi seinastu árini havi eg uppdagað, at trø eru farin at planta seg sjálv í Føroyum. Hetta er hent innan fyri tey seinastu 10 árini, og kemur hetta av, at hitin á jørðini er alsamt vaksandi. Í kirkjugarðinum má man næstan taka sáðini burtur sum ókrút, tí har er so nógv. Eisini vakstrarhúsárinið, tað, at ísurin við pólarnar er við at smelta er nakað, ið er hent tey seinastu 50 árini, og hetta ger, at vit mugu verja skaparaverkið.

Finnbogi sigur, hann frá barnsbeini hevur verið hugtikin av skaparaverkinum.

– Skaparaverkið er so væl gjørt, tað er so fantastiskt og tað eru menniskjuni sum dálka og oyðileggja.

Finnbogi heldur, at tað er bert ein spurningur um vilja. Vit kunnu lættliga gera Føroyar til eitt reint land, men fólk mugu gera nakað við tað.

Áhugin fyri umhvørvisarbeiði vísir seg at vera stórur, men tað vísir seg, at tað er ógvuliga ringt at koma í gongd.

ALT SJÁLVBOÐIÐ arbeiðið, Finnbogi ger fyri náttúruna og umhvørvið í Vestmanna, er alt sjálvboðið. Sjálvur fær hann ikki nakað peningaligt burturúr tí.

- Pengar eru ikki alt, sjálvt um eg má viðganga, at tað viðhvørt er eitt sindur ov nógv. Men tað vísir seg, at meira tú lesur um eitt mál, meira vitan tú fært, verri er at sleppa tí.

Umsjónarmaðurin, Finnbogi Joensen úr Vestmanna, er glaður fyri, at boðskapurin um umhvørvisarbeiðið kemur út. Tað er ógvuliga týdningarmikið at kunna fólk um trupulleikan, so at øll kunnu gera nakað við tað. Myndugleikar og kommunur hava ikki gjørt nakað við at kunna teir einstøku borgararnar um hetta, men ætlanin er at umhvørvisstovan skal bøta um hetta málið.

Finnbogi Joensen hevur fingið nógv arbeiði frá hondini seinastu árini, og hevur hann neyvan sagt ella gjørt tað síðsta innan umhvørvi og náttúru enn.