

Kultursgrunnur stovnaður

Føroya Jarðarráð hevur stovnað ein Kultursgrunn, sum hevur til endamáls at varðveita tey fornaldarligu og siðsøgligu virðini, sum eru í Koltri

KULTURSGRUNNUR

Solby A. Eliassen

Nýstovnaði grunnurin skal útvega pening til at seta teir friðaðu bygningarnir í stand og stíla fyri, at teir verða røktir og nýttir til frama fyri alt Føroya fólk. Stovnsfæið hjá Kultursgrunninum er býlingurin Heimi í Húsi, sum verður framatrükuleraður og latin grunninum uttan viðurlag.

Grunnurin er stovnaður, tí varðveitingararbeiðið er sera umfatandi, og hóast eitt sindur er gjørt, so er nógv eftir enn.

Longu í 1949 stóð ein danskur fornfrøðingur, Holger Rasmussen, fyri kanning av áðurnevnda býlingi. Og í sumri í 1993, 94, og 95 gjørdu lesandi frá arkitektaskúlanum í Keypmannahavn umfatandi uppmátningar í oynni undir leiðslu av arkitektunum Palle Dyreborg og Poul Jensen. Hesar uppmátningar eru grundarlag undir



fríðingini, sum nú er lýst. Men leggjast skal afturat, at fríðingini umfatar eisini garðar og bo, millum annað tað tiltikna teigalendið, har korn varð velt. Hetta er tað størst varðveitta teigalendið í Føroyum.

Meðan hetta uppmátningararbeiði fór fram, gjørdi

Føroya Forngrípafelag eitt stórt og virðismikið arbeiði at bjarga sethúsum og úthúsum Heimi í Húsi. Hetta var alt sjálvboðið arbeiði, ið tey, sum í dag vitja í oynni, kunnu fegnast um. Men tað er nógv eftir at gera enn, og tí hevur Føroya Jarðarráð sett henda

Kultursgrunnin á stovn. Arkitektarnir, sum hava verið í oynni, hava tosað við forngrípafelagið, fornminnissavnið og fetaran. Síðani varð ein ætlan lögð, tann sokallaða Kultursvísiónin ella Kultuætlanin, sum sigur, hvussu varðveitingararbeiðið kann verða

gjørt. Og hvussu oyggin samstundis kann menna seg sum eitt livandi og virkið stað í Føroyum. Hetta er ein ætlan, sum myndugleikarnir hava viðgjørt og tikið undir við. Eftir er at seta hana íverk í samstarvi við øllum, sum varða av og hava áhuga fyri oynni.

Føroya Jarðarráð hevur sett ein Kultursgrunn á stovn, sum hevur til endamáls at varðveita tey fornaldarligu og siðsøgligu virðini í oynni
Mynd: Savnsmynd

Ástaðarfundur um rundkoyring

Herfyri varð rundkoyringin á posthúshorninum í Klaksvík útboðin, og mánadagin var ein sokallaður ástaðarfundur millum útbjóðarar og møguligar bjóðarar

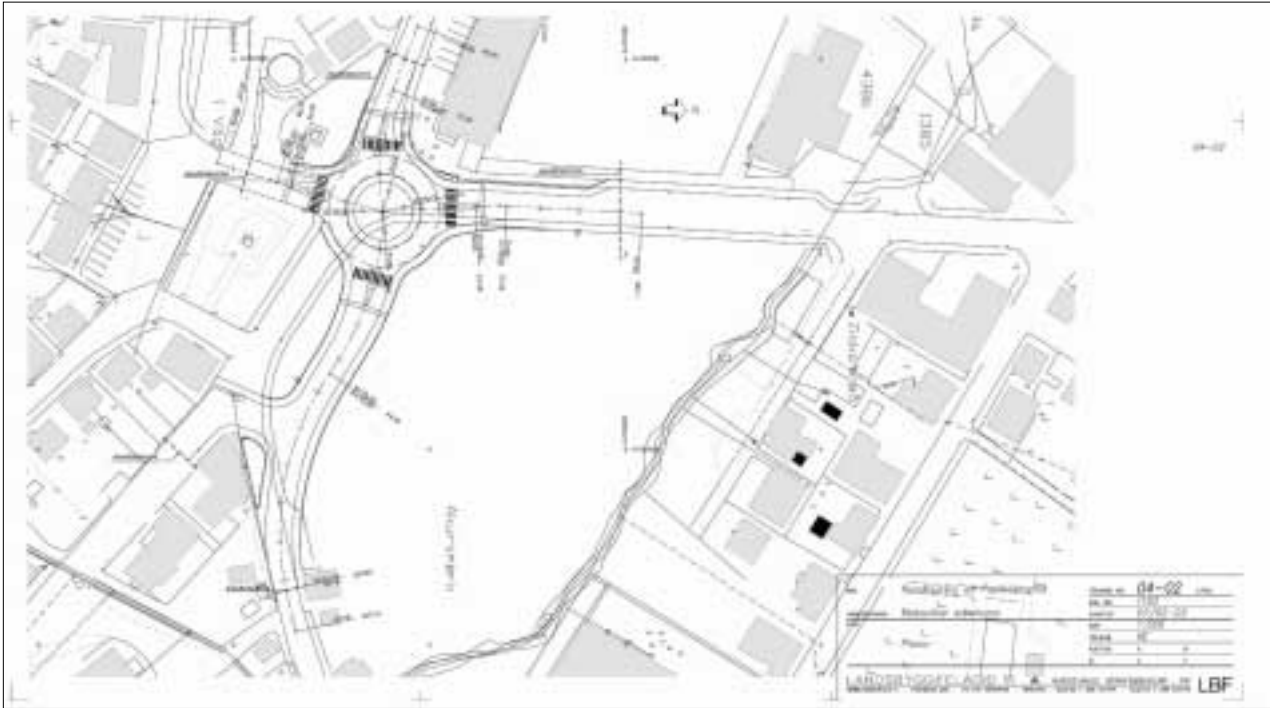
RUNDKOYRING

Solby A. Eliassen

Klaksvík: Freistin at bjóða upp á arbeiðið at gera rundkoyringina er úti tann 27.02.03. Og sum vanligt er tíggju dagar innan freistin er úti, so var ein ástaðarfundur hildin millum útbjóðarar og møguligir bjóðarar mánadagin. Einir seks bjóðarar møttu til fundin, har útbjóðararnir svaraðu møguligum spurningum og greiddu frá.

Hanus Poulsen er byggi-frøðingur hjá Klaksvíkar Kommunu. Hann sigur, at umleið seks møguligir bjóðarar hava biðið um tilfar, og annars er áhugin fyri rundkoyringina rimuliga stórur, heldur hann.

Væntandi byrjar arbeiðið einaferð í mars mánaði, men Hanus sigur tó, at um



Tekning yvir ætlaða rundkoyringina á posthúshorninum í Klaksvík. Væntandi fer arbeiðið í gongd í mars, og verður tað liðugt einaferð í juli

tað skal fyri á býráðsfundi, so verður tað helst ikki fyrr enn um mánaðarskifti mars/april. Hetta kemur av, at býráðsfundurin verður ikki fyrr enn seinast í mars. Arbeiðið kemur at vara

meginpartin av summerinum. Gongst sum ætlað, so verður arbeiðið liðugt í juli. Tá tosið fellur inn á ferðsluna, tá sigur Hanus, at tað er ætlanin, at ferðslan skal kunna ganga so ótarnað

sum møgult kortini.

Posthúshornið er tað økið í Klaksvík, har mest ferðsla er, og tí er eisini avgjørt, at ein rundkoyring skal gerast har. Men tað gongur ikki at steingja økið av, meðan

arbeiðið verður gjørt, tí tað

vildi verðið tað sama sum at steingja miðbýin fyri ferðslu í einar fyra mánaðar.

– Tað fer heldur ikki at verða neyðugt at steingja, tí

nógv av arbeiðinum kemur eisini at ganga fyri seg inni á Vágssbøi. Eftir tekningini kemur hálv rundkoyringin inn á Vágssbø, og harafturat kemur vegurin niðan í Gerðar at ganga gjøgnum Akursmørk, greiðir Hanus frá, og hann væntar tí ikki, at tað arbeiðið kemur at órógva ferðsluna nakað serligt. Men hann leggur afturat, at sjálvandi fara tað at koma dagar, har ferðslan fer at verða órógvað, men vónar samstundis, at tað ikki fer at verða ov galið.

– Sjálvandi noyðast bilførarar at verða enn meiri ansnir, tá teir koyra um posthúshornið, meðan arbeiðið stendur uppá, sigur Hanus Poulsen, byggi-frøðingur.

Men uttan iva fegnast klaksvíkingar um, at longi ætlaða rundkoyringin um posthúshornið nú endiliga fer í gongd. Hon fer at spara bilførarum fyri langa biðitið á horninum, tá mesta ferðslan er. Og eisini fer hon at hava stóran týðning fyri gongdini av ferðsluni eftir, at undirsjóvar-tunnilin um Leirvíksfjørð er komin.

Mmmmama-Mia Pizza!

Hølini eru hugnalig og góð



Pizzur, sum tær eiga at vera. T.d. Pizza Suðuroy; eitt innbakað njótílsi

Nýggj matstova hevur latið hurðarnar upp á Tvøroyri. Tað er Mama-Mia Pizzaria & Café, sum húsast om-anfyri bryggjuøkið á Tvøroyri. Royndur kokkur rekur matstovuna og talan er um búff, kebab og pizzur av rætta slagnum. Sosialurin hevur roynt matstovuna

– Eg eri úr Turkalandi, men havi búð í Svøríki longi og havi svenskt pass. Eg havi 25 ára royndir sum kokkur og havi t.d. verið í Milano í Italiu og arbeitt sum pizzakokkur, so tað eru veruligar pizzur, eg geri, sigur Mustafa, ið fegin vil reka eina matstovu á høgum støði.

Á matarlepanum verður, umframt pizzur, eisini búffar, kebab og annað.

Góðar pizzur

Og at tað eru góðar pizzur, sum Mustafa og hansara starvsfólk seta á bordið, er heilt víst. Sosialurin royndi matstovuna leygardagin.

Innkomin leggur ein til merkis hugnaligu hølini. Litir í reyðum og annars trø. Gott pláss, rúmligt. Tónleikur spælir dempaður, heitar rútmur, kanska Gipsy Kings. Minnir mest um eina góða matstovu av sama slag í danska høvuðsstaðnum ella í onkrum øðr-

um stórbýi. Og tað sama við pizzunum. Sera góðar og sum tær eiga at vera.

Júst hvat tað er, sum ger eina pizza til eina slíka, sum er júst sum hon skal, er ringt at siga. Kanska er lættari at siga, nær pizzan ikki er so.

Men á Mama-Mia Pizzaria er eingin ivi. Har er alt sum tað eigur. Ektað. Og ein kann bert geva bestu

ummæli og viðmæla matstovuna til øll áhugað.

Nógvar pizzur eru at velja í. Tær vit kenna og eisini onkur onnur. T.d. ein Pizza Suðuroy. Og í sera hugnaligu hølunum er gott við eini veruligari pizzu, ein sum smakkar av Milano og Italia, ein verulig pizza.

Tænastuðøðið er høgt, fryntlig fólk í starvi, og rúmligt er inni. Hølini

liggja væl í miðum býnum. Í alt eitt gott stað, har serkunnleikin tykist vera í hann hava matin og matstovuna á høgst støðið, bæði viðvíkjandi hugna og góðsku.

Mustafa, kokkurin við drúgvu royndunum, gleðir seg at bjóða suðuroyingum og vitjandi annars eiina góða matstovu, tí hann metir, at tørvur er á eini slíkari, hóast nakrar eru frammanundan.

40 sitipláss eru á Mama-

Mia Pizzaria. Eigarin umhugar at fáa skeinkiloyvi, men fyrst og fremst vil hann hava matin og matstovuna á høgst støðið, bæði viðvíkjandi hugna og góðsku.

Á Mama-Mia Pizzaria & Café er opið hvønn dag frá klokkan 12:00 til 23:00 og tey koyra eisini pizzur út og telefonnummarið er 371919.



Mama-Mia Pizzaria, nýggj matstova á Tvøroyri