†

Kunngjørt verður, at kona, mamma, omma
og vermamma okkara

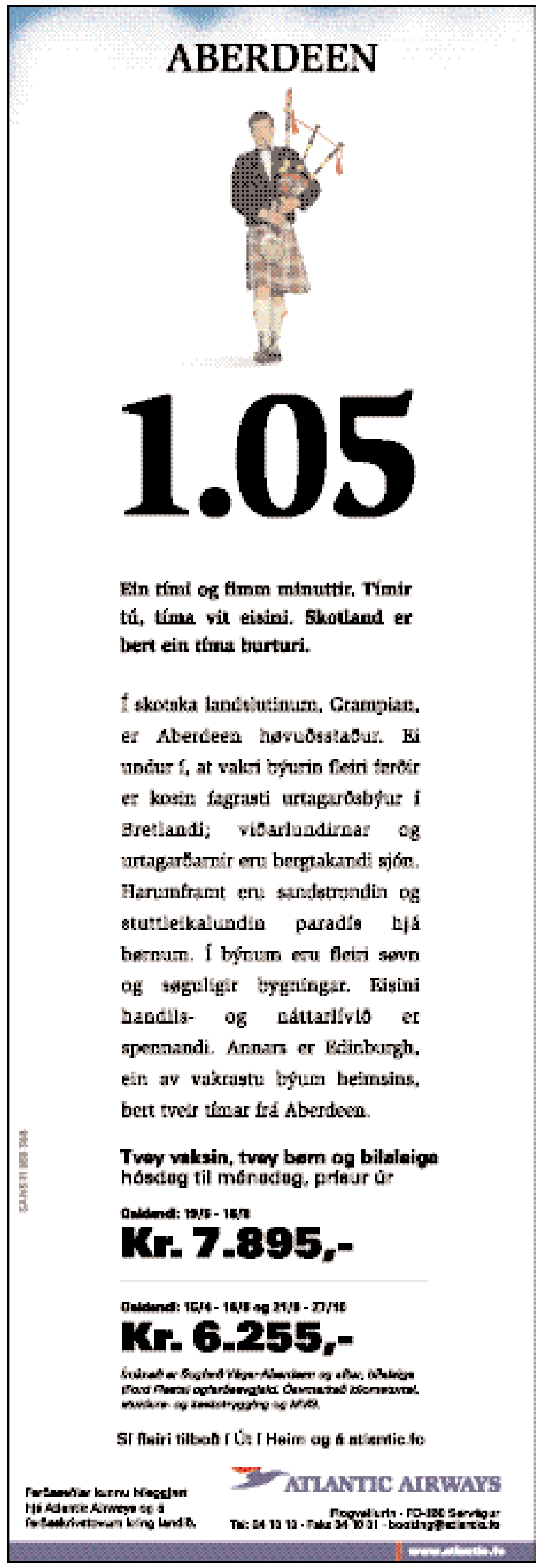
Astrid Maria Dalsgaard Hellisdal
Tórshavn
ættað úr Skálavík

andaðist í heimunum sunnudagin 13. apríl,
50 ára gomul.

Jarðarferðin verður úr Vesturkirkjuni
skírisdag kl. 14.00.

Familjunnar vegna
Tom, Fróði og Brynhild

Tey, ið vilja minnast Astrid við blómum ella kransi, kunnu ístaðin lata eina peningagávu til Neyðhjálp Fólkakirkjunar, konto í Føroya Banka.



Fyrsta finalan í Robinson

Birita Bláhamar, sum vit síggja í skallan av á hesi myndini, skal í eldin sunnudagin við hyggjaraliðnum sunnukvøldið. Tá verður nevniliga gjørt av, hvørt hon sleppur við út á eina oydna oyggj í Malaysia ella ikki
Mynd: TV3

1. páskadag verður tað fyrsta stóra brakið í Robinson Ekspeditiónini í ár. Tá verður tað nevniliga avgjørt, hvørji av teimum 20, sum eftir eru, skulu sleppa við út á veruligu ekspeditiónini á eini oydnari oyggj í Malaysia. Enn er føroyska Birita Bláhamar við, so hon hevur enn ein møguleika at ogna sær sess í beinhørðu kappingini, sum verður tikin upp um nakrar mánaðir

ROBINSON
Ingrid Bjarnastein

Serligi føroyski áhugin í ársins Robinson-sendingum hjá TV3 liggur uttan iva hjá føroysku Biritu Bláhamar. Hon hevur verið nær við at verða send út fleiri ferðir, men hvørja ferð er hon vorðin bjargað av hyggjarunum, so ein kann siga, at Birita hevur stuðul frá teimum mongu dønunum, sum hyggja eftir Robinson og somuleiðis eisini atkvøða.

Nú sunnudagin, tað er fyrsta páskadag, verður so fyrsta stóran finalan í Robinson sendingunum. Tá verður nevniliga avgjørt, hvør av teimum eftirverandi 20 luttakarunum sleppur við út á eina oydna oyggj í Malaysia.

Sunnudagin verða tveir teir seinastu Robinson-luttakararnir sendir út, og tá verða níggju eftir í hvørjum liði. Níggju í tí sokallaða hyggjaraliðnum og níggju í spesialist liðnum.

Birita Bláhamar er á hyggjaraliðnum. Hetta liðið hevur í undanfarnu sendingum havt nógvar trupulleikar við at vinna kappingar, soleiðis, at tey kunnu fáa nøkur hent amboð við út á oynna, tí har fara kappingarnar jú at halda áfram.

Beinleiðis

Sunnukvøldið verður so sent beinleiðis frá Gedrup Gods, har tað verður gjørt av, hvør sleppur við til Malaysia.

Ekspeditiónsleiðarin, Thomas Mygind, verður handan upptøkutólini, har hann saman við restini av luttakarunum fer í eldin frá klokkan 20.30 til 22.00 føroyska tíð.

Tað er als ikki ómøguligt, at Birita verður ein av teimum 18, sum sleppa við út á oynna. Sæð frá tí sjónvarvinklinum, at hon nú fleiri ferðir hevur verið nær við at dottið út úr kappingini, men hvørja ferð hava hyggjararnir loftað henni aftur.

Men onki av hesum verður greitt fyrr enn sunnukvøldið, so illa ber til at gera annað enn at bíða.

Kunningarstovan í Vágum mannað

Felagið Vágar hevði aðalfund í seinastu viku, har nevndin varð afturvald. Eisini hevur felagið sett fólk til Kunningarstovuna í Miðvági og Kunningardiskin á flogvøllinum

ØKISMENNING
Edvard Joensen

Heðin Poulsen hevur verið formaður í Felagnum Vágar. Á aðalfundi í seinastu viku varð nevndin afturvald, men hevur enn ikki skipað seg
Mynd : Edvard Joensen

Vágar: Felagið Vágar hevði aðalfund týsdagin í seinastu viku. Á fundinum varð øll nevndin afturvald. Heðin Poulsen, virkandi formaður í Felagnum Vágar, sigur, at nevndin hevur enn ikki skipað seg. Tað verður gjørt á nevndarfundi í næstum.

Á aðalfundinum hevði Felagið Vágar fingið Tummas Paula Mýri frá oljufelagnum BP at koma at greiða frá, hvørjir møguleikar liggja í at søkja stuðul frá oljufeløgunum til førleikamennandi endamál.

Heðin Poulsen harmast um, at undirtøkan ikki var betri á aðalfundinum, enn hon var. Tí fyrilesturin var rættiliga áhugaverdur og kundi skaktans skundað undir onkran, sum kundi fingið nakað burtur úr eitt nú endurúbúgving við stuðuli frá teimum mongu oljukrónunum, sum skulu vera brúktar áðrenn 2006.

Felagið Vágar hevur saman við Statens Luftfartsvæsen rikið Kunningardiskin á flogvøllinum tað, sum farið er av apríl mánað. Men frá 22. apríl, tríðja páskadegi, yvirtekur Felagið Vágar raksturin av Kunningardiskinum.

Í hesum smbandið hevur Felagið Vágar sett tvey fólk í starv, sum skulu starvast bæði við Kunningardiskin og á Kunningarstovuni í Vágum, sum heldur til í Miðvági.

Annað fólkið skal vera í Kunningardiskinum burturav, meðan hitt skal vera hálva tíð á flogvøllinum og halva tíð á Kunningarstovuni í Miðvági.

Heðin Poulsen sigur at Felagið Vágar higartil mest hevur arbeitt fram móti aðalfundinum, sum var. Á næsta nevdarfundinum fer so støða at verða tikin til mál, sum arbeiðast skal við í framtíðini, sigur hann.

Eggjandi sjokoláta

Føroyingar eru eggsjúkir. Í einum kjallara í Havn stríðist einasti føroyski framleiðarin av páskareggum, Peturbjørg Hansen, við at bráðna sjokolátu til søtu trongdina. Men hon viðgongur, at tonsið av sjokolátu, sum hon innflutti í ár, ikki var nóg mikið til at metta marknaðin. Sosialurin vitjaði hana heima við hús beint upp undir páskirnar

Peturbjørg Hansen hevur úr at gera upp undir páskirnar, tí stórur eftirspurningur er eftir hennara páskareggum
Mynd: Jens K. Vang

PÁSKAREGG
Ingi Rasmussen

Angin av bráðnaðari sjokolátu møtir tær longu í túninum. Inni í kjallaranum í einum vanligum sethúsum úti í Svanga í Havn stríðist Peturbjørg Hansen við at stoyta rennandi sjokolátu í formar. Alla staðni síggjast sjokoláteagg. Bæði pakkað í litfagurt silvurpappír og nakin. Ljósa- og myrkabrún.

– Fáið tykkum, freistar Peturbjørg, og vit bróta burturav einum hálvum eggi.

Mmm... ein smakkur av páskamorgun.

Okkum vitandi er Peturbjørg tann einasta í Føroyum, sum framleiðir heimagjørd páskaregg til sølu. Hon starvast dagliga í Kiosk Activ, sum mamma hennara Martha Hansen hevur rikið í nógv ár. Og hvørt ár upp undir páskir tysja fólk til Kiosk Activ at keypa ordilig páskaregg. Onki syntetiskt fjas, men eggjandi ljósabrúna sjokolátu.

Keðilig útlendsk egg

Peturbjørg Hansen hevur sjálv framleitt føroysku páskareggini síðstu árini.

– Tað byrjaði, tá Annbritt frá Gunnar Hansen, sum vit plagdu at keypa páskaregg frá, gavst. Tað helt eg vera spell, tí fólkum dámdi ógvuliga væl eggini. Tey hópframleiddu útlendsku eru keðilig, og tí fór eg sjálv til verka. Tey plagdu at keypa eggini liðug og fyltu tey, men eg helt, at tá eg kortini fór í gongd, so kundi eg eisini gera eggini sjálv, sigur hon.

Peturbjørg er sjálvlærd. Hon keypti maskinurnar bíliga, og nú fimm ár seinni má hon sanna, at tað er onki løtuverk at gera egg til fleiri túsund brellandi føroyingar.

Vanliga byrjar hon at stoypa eggini longu fyrst í januar, fyri at gera nóg nógv niðurfyri til páskir. Í ár byrjaði hon eitt sindur seinni, umleið 1. februar, men tað angrar hon nú, tí nú stendur á at nøkta ta søtu trongdina.

1 tons av sjokolátu

Eftirspurningurin er stórur. Í ár er farið umleið eitt tons av sjokolátu til at gera 3000 páskaregg. Og kortini eru nógv farin útaftur við ongum, tá tey hava spurt í Activ.

– Vit selja so nógv flest av teimum føroysku páskareggunum. Tey hava verið virkuliga væl móttikin, sigur Peturbjørg.

Uppskriftin til vælumtóktu páskareggini er einfald: Nógv og góð sjokoláta við góðari fyllu.

– Eg brúki nógva sjokolátu. Sjokolátan er klár at brúka, tá hon er 32 hitastig. Tað má vera akkurát, tí annars fær hon ein keðiligan, gráan lit, og tað ber ikki til. Eg fylli tvær ferðir í formarnar, og sjokolátan sleppur at stadna ímillum. Annars vera eggini ov tunn og kunnu sprotna. Tað tekur umleið ein hálvan tíma, til sjokolátan er tornað. Tá eg taki úr formunum, skeri eg eggini til, og dagin eftir fylli eg og pakki tey, sigur Peturbjørg.

Gleðin er málið

Sjokolátan, sum er av merkinum Callebaut, kemur úr Danmark. Hon er góð, leggur Peturbjørg dýran við, men tað ger eisini, at forrætningin ikki er so góð, sum hon kundi verið.

– Nei, hetta er ikki fyri tímalønina, og tað kemst av, at sjokolátan er so dýr. Eg kundi keypt bíligari sjokolátu, men tað vil eg ikki. Tað skal vera kvalitetur, og hann er góður. Mítt mál er, at øll eru glað, tá páskirnar eru lidnar, sigur Peturbjørg.

Ljósabrúna sjokolátan er best umtókt, men nøkur fá myrk egg verða eisini gjørd. Tey flestu verða seld í kioskini, men nøkur fara aðrar vegir eisini – m.a. til bingo og fimleikaframsýningar.

Tær smáu støddirnar selja best, men eisini tey stóru eggini, sum kosta 650 krónur hvørt, ganga væl. So væl, at hon ikki klárar at stoypa niðurfyri við tí eina forminum, hon hevur.

Peturbjørg arbeiðir sjálv í kioskini fyrrapart, og tí fer framleiðslan bert fram seinnapartar heima við hús. Tað kemur fyri, at børnini sníkja seg at pilka eitt sindur burturav, men annars eta tey ikki fleiri páskaregg enn onnur.

– Eg havi altíð verið ímóti, at børn hava tíggju páskaregg, sigur Peturbjørg avgjørd.

Tann lærusetningin taka vit við okkum, tá vit fara útaftur og ynskja gleðiligar páskir. Peturbjørg gleðir seg eisini til páskir.

Tí nú er hon troytt av páskareggum.

Sjokolátan skal vera akkurát 32 hitastig, tá hon verður brúkt, tí annars fær hon ein keðiligan lit
Mynd: Jens K. Vang

Eggini liggja í rúgvuvís og bíða eftir at vera fylt og pakkað
Mynd: Jens K. Vang