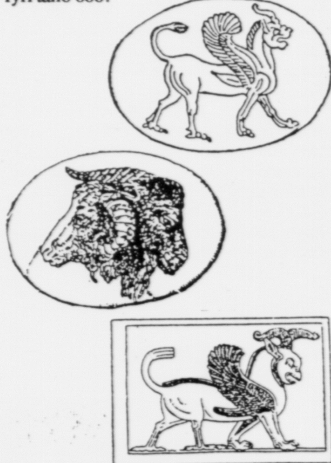


Útvarp Føroya Postboks 328 - Fax 10471**Mánakvöldið kl. 20.00:****Tilvera**

- »Antikrist«

Nógv hava hoyrt um djórði í Opinberingini og um talið 666. Sendingin fer ikki at viðgera Opinberingina sum eina boðan um síðstu tíðirnar, og hvussu ymiskt, ið Opinbering kann siggjast og skiljast í dag.

Armgarð Arge fer at lita at umhvørvinum, sum tey kristnu livdu í um ár 91. Hvør átrúnaður var tá, hvussu livdu tey, hvussu sá Rómarríkið út, sum Jóhannes evangelistur so harliga fanst at? Og hvat goymir seg aftan fyri talið 666?



Hálsprýði frá olditíðini við djórinum, Antikrist, á

Týsdagin kl. 11.00 og kl. 17.30:**Heilsa og heilsurøkt**

Serlæknin í hjartasjúkum, Hans Petur Nielsen, greiðir frá »Bypass«-skurðviðgerðini.

Henda skurðviðgerð er ofta neyðug, tá eitt fólk hevur ein tronga í einari hjartakransæðr. Sjúklingurin fær pínu og hevur ílt við at gera nakað líkamligt.

Kristi himmalferðardag kl. 16.00:**Siggert í Kirkjubø og Sibiriubók hansara**

Sommerdragt

Vinterdragt

Í hesi sendingini verður komið inn á myndina av Siggerti, sum vit fáa gjøgnum bók hansara. Vit hoyra um náttúruvíska hansara, hvussu væl hann dugir at liva saman við frumbúgvunum. Og ikki minst: Mangt forvitnisligt um lív og siðir hjá frumbúgvatjóðunum í Sibiriu.

3. fyresturin hjá Turið Sigurðardóttur.

Uppskrift úr »Vælgagnist«

Uppskriftir hjá Beintu Háberg Jacobsen í »Vælgagnist« 3. mal:

Drýlur

500 gr. av hveiti
375 gr. av rug
1 tesk. av salti
1 tesk. av natron
1 pakka av bakpulvuri
100 gr. av rug-ella hveitikjarnum
Lunkað vatn

Blanda alt saman og elt saman við lunkaðum vatni. Být deiggið í tvey og forma drýlarnar eftir longdini. Set teir á plátuna, sum er klødd við stanioli. Pensla við vatni. Baka í 45 minuttir við 180 stigum.

Marsipanhorn

(uml. 42)

500 gr. av hveiti
200 gr. av margarin
100 gr. av sukuri
1 pakka av bakpulvuri
2 egg
2 dl av mjólk
Marsipan
Nougat
Perlusukur

Alt verður rørt saman í einum stórum mixara ella elt við hond. Tak ein neva av deiggi í senn og forma sum ein bólt. Rulla út á

mjólstroyddum borði. Sker í fyra eins stór stykkir. Sker marsipan- og nougat-stong í hóskandi flisar, sum verða skornar aftur í helvt. (Nýt helvtina av einari marsipan-stong, sum er 500 gram og meginpartin av einari nougat-stong). Legg eitt stykki av hvørjum á hvønn trikant. Legg ytru hornini inn yvir og rulla væl saman frá utturu síðu. Stroy perlusukur oman á. Verður bakað í 15 minuttir við 200 stigum.

Neytalundir

(Mørbrad)

Neytalundir
franskan sinnopp
salt
pipar
margarin
turran leyk
1 pakka av róma

Sker kjótið í flisar - umleið 3 sentimetrar. Banka flisarnar væl og gníggja við fronskum sinnoppi. Krydda við salti og pipari. Brúnka á turrari pannu. Steik síðan ígjøgnum í Vita-margarini. Koyr búffarnar í eitt eldfast fat. Koyr síðan meira margarin á pannuna, hóskandi nøgd av turrum leyki og ein pakka av róma. Kóka varliga upp og stoyt yvir búffarnar.

Bakað epli og salat verður nýtt afturvíð.

Til salatið:

1 kinakál
½ augurk
4-6 tomatir
1 blikk av ananasbitum
Dressing (Thousand Island)

Morgunlestrar
í Útvarpi Føroya**9.-14. mai**

Kristianna Strøm í Trongisvági lesur

Sálmar og biblíuorð:**Mánadagur 9. mai**

nr. 516 Ljósið rann av kærlíks runni
Róm. 13,8-10

nr. 318 Um tú vilt gleði vinna

Orgulkoral: Mín sál, hví gremur tú teg nú
(Samuel Scheidt)

Týsdagur 10. mai

nr. 522 Guð, ger meg til eitt lítið ljós
Róm. 14,1-3

nr. 2 Lovsyng tínum Harra

Orgulkoral: Mín sál, Guðs lov tú syngi
(Johann Christoph Bach)

Mikudagur 11. mai

nr. 486 Hjá Jesusi eg søki frið
Róm. 14,13-14

nr. 385 Eg hjartans tókk nú beri tær

Orgulkoral: Úr neyðardýpi, Guð til tín
(Johan Ludwig Krebs)

Fríggjadagur 13. mai

nr. 62 Tú Harri Krist
Róm. 15,1-3

nr. 66 Set alla gerð í Jesu navni á

Orgulkoral: Guð, eftir tær mær leingist
(Johann Sebastian Bach)

Leygardagur 14. mai

nr. 54 Tú fylgdi mær fyrst, tá í vøggju eg lá
Róm. 15,22-24

nr. 21 Algóði faðir, tú yndismilt bendir
Orgulkoral: Hvør Harra eini letur ráða
(Mogens Wældike)

BBC**Fríggjadagur 6. mai**

0.25 Golf - Benson & Hedges International - from St. Mellion

2.25 World Business Report

3.00-5.00 World Service News every full hour

3.25 Newsnight

4.25 Top Gear

5.25 Nature: »Bankrupt Seas« 3.5

6.00 Business Breakfast

7.00 Breakfast News

9.05 Kilroy

10.00-12.00 News from London every full hour

10.05 Playdays

10.30-11.30 Good Morning with Anne and Nick

11.30 Channel Tunnel opening

12.55 World Weather

13.00 One O'Clock News

13.30 Public Eye

14.00 World Service News

14.10 Channel Tunnel Opening

15.10 Music Time: »The Emperor and the Nightingale«

15.30 Simon and the Witch 8:12

15.45 The House of Gristle 2:8

16.10 Blue Peter

16.35 Look Stranger: »Mr. Meek's Pipe Dream«

17.00 Della Smith's Summer Collection: »A Holiday at Home« 5:10

17.30 The Bike Brothers

17.55 World Weather

18.00 Six O'Clock News

18.30 Top of the Pops

19.00 Call my Bluff

19.30 Monty Python's Flying Circus

20.10 Cardiac Arrest: »The Killing Season« 3:6

20.40 Harry Enfield's Television Programme 3:6

21.10 True Brits: »The Minister's Story« 1:6

22.00 World Service News

22.30 Question Time

23.00 World Service News
23.25 Newsnight

Leygardagur 7. mai

0.15 Golf - from St. Mellion

2.15 World Service News

2.25 Business Matters: »The Giant has woken«

3.00-8.00 World Service News every full hour

3.25 Newsnight

4.25 Kilroy: »Sweetshop Britain«

5.25 East 10:10

6.25 Nature: »Bankrupt Seas« 3.5

7.25 Business Matters: »The Giant has woken«

8.25 The Late Show

9.00 Marlene Marlow Investigates: »The Jilinsky Tapes Affair« 2:10

9.20 Radio Roo: »Whom am I?« 3:7

9.35 The House of Gristle 3:9

10.00 Blue Peter files the World: »Hungarian Rhapsody«

10.25 Kevin & Co 2:6

10.50 The O-Zone

11.00 Top of the Pops

11.30 Tomorrow's World

12.00 Top Gear

12.30 Green Fingers

13.00 Rugby: »Schools«

14.30 Byline: »Dinner at Noon« 15:10 ?

17.10 News from London

17.25 World News Week

17.55 Football Results

18.05 Jim'll fix it

18.40 The Paul Daniels Magic Show 5:9

19.30 May to December: »Son of my Father« 3:6

20.00 Screen Two: »Return to Blood River«

21.15 Golf - Highlights from St. Mellion

22.00 Red Dwarf: »Polymorph« 3:6

22.30 The Late Show

23.00 World Service News

23.25 UN World: »Burkina Faso - Kenya - Haiti«

Sunnudagur 8. mai

0.00-7.00 World Service News every full hour

0.25 India Business Report

1.25 World News Week

2.25 India Business Report

3.25 Nature: »Bankrupt Seas« 3.5

4.25 Kilroy: »Fame«

5.25 The Human Element: »Napoleon's Wallpaper«

6.25 India Business Report

7.25 East 10:10

8.00 Canvas: »The Lake of Anne«

8.15 Breakfast with Frost

9.15 Playdays: »The Dot Stop«

9.35 Why did the Chicken 3:10

9.50 Incredible Games

10.15 Blue Peter

10.40 Movie Game

11.05 A Likely Lad

11.30 Country File

12.00 World News Week

12.30 News from London

12.35 On the Record

13.30 Eastenders Omnibus

14.25 The Bike Brothers

14.50 Young Musician of the Year: »Percussion - Semi-final«

15.30 Time with Betjeman 1:7

16.20 Tales from the Map Room: »Metropolis« 3:6

16.50 Variety Club Special

17.35 Telling Tales: »Jason« 3:8

18.05 News from London

18.25 Songs of Praise: »All shall be well - East Anglia«

19.00 Open all Hours 1:11

19.30 The Riff Raff Element 2:6

20.25 999 2:10

21.15 Mastermind

21.50 Sport '94

22.50 Everyman: »For Better«

23.30 The Late Show

Mánadagur 9. mai

0.00-5.00 World Service News every full hour

0.25 World Business Report

1.25 The Money Programme

2.25 World Business Report

3.25 On the Record

4.25 The Money Programme

5.25 Floyd on Food 4:6

6.00 Business Breakfast

7.00 Breakfast News

9.05 Kilroy

10.00-12.00 News from London every full hour

10.05 Playdays

10.30-12.15 Good Morning with Anne and Nick

12.15 Pebble Mill

12.55 World Weather

13.00 One O'Clock News

13.30 First Sight

14.00 World Service News

14.30 Second Chance 1:2

15.00 You and me: »Making Sense«

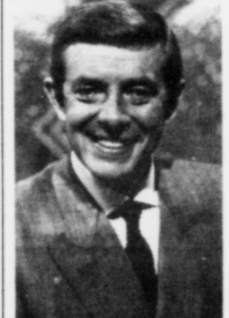
15.15 Marlene Marlow Investigates: »The Jilinsky Tapes Affair«

15.35 Short Change 6:6

16.00 Kevin & Co. 3:6

16.25 Jim'll fix it

16.55 Sheila



17.30 Going for Gold

17.55 World Weather

18.00 Six O'Clock News

18.30 Telling Tales: »Eldridge«

19.00 Secret Service: »High Spy« 4:4