



Gestakokkarnir á Hotel Föroyum um vikuskiftið – 28 ára gamli Peter Petersen úr Havn og 41 ára gamli Ulrik Kjærholt, ið er ein kendur kokkur í Danmark. Hann hevur verið við í fleiri kappingum, og hevur eisini matgjørt fyri teimum kongaligu

Hotel Föroyar hevur gestakokkar um vikuskiftið:

Matseðilin tann sami sum í Tivoli

Havnarmaðurin Petur Petersen og kendi danski kokkurin Ulrik Kjærholt, ið eru kokkar á Resturant Påfuglen í Tivoli í Keypmannahavn, fara um vikuskiftið at kokkast á Hotel Föroyum. – Vit vænta nógv fólk fara at vitja, so skilgott er at bíleggja bord í góðari tíð, sigur Tummas Láadal, yvirtænari

Tað tykist, sum er tað vord-ið alt meira vanligt, at føroyingar unna sær at fara á matstovur at fáa sær ein betri bita, enn tað hevur verið. Hesum stendur um vikuskiftið í boði at njóta Tivolimat á Atlantis Restaurant Á Hotel Föroyum, har tveir gestakokkar fara at matgera við forkunnugum mati.

Talan er um kokkarnar Petur Petersen, 28, og Ulrik Kjærholt, 41, ið starvast á Restaurant Påfuglen í Tivoli í summarhálvárinum.

– Eg var útlærdur sum kokkur á Hotel Föroyum í 1988. Árið eftir var eg við Norrønu, og síðani havi eg arbeitt sum kokkur á Restaurant Påfuglen, greiðir

Petur Petersen frá. Hann er havnarmaður, og má sigast at vera komin væl fyrri at hava fingið arbeiði á kendu donsku matstovuni, ið til samanbering hevur pláss fyri 325 gestum, meðan matstovan á Hotel Föroyum rúmar umleið 100 gestum.

– Nú havi eg so verið á Påfuglen í fimm ár, og mær dámar væl. Tað er bert um summarið, at nakað er at gera har – frá miðskeiðis í apríl til miðskeiðis í september – so ein nýðist at finna sær okkurt annað at gera um veturin. Tveir teir síðstu vetrarnar havi eg verið í Schweiz, har veturin er besta tíðin, tá fólk koma at standa á skiðum.

Tá vikuskiftið er farið aftur, fer Petur Petersen beinanvegin aftur til Danmarkar, har hann skal byrja at arbeiða á SAS-hotellinum Tre Falke í Frederiksberg – har sum Falkoner-sentrið er.

Kendur kokkur í Danmark

Maðurin, ið saman við Peturi skal kokkast á Hotel Föroyum um vikuskiftið, er rættiliga kendur kokkur í Danmark, og hann hevur

verið við í fleiri kappingum millum kokkar niðri. Ulrik Kjærholt, sum hann eitur, hevur eisini júst fingið eitt heiðursbræv fyri at hava gjørt donsku kongafamiljuni mat.

Matseðilin hjá teimum báðum Tivoli-kokkunum er settur saman av fyra rættum. Forrætturin er laksafarserað tunga, rullað í savoykáli, marineraðum urtum og salat við lime-dressingi.

Síðani verður borðreitt við laurbjasorbet, aðrenn sjálvur høvuðsrætturin er á skránni. Hann er hjórtamedaljongir við sós av vill-soppum, urtaragout, rásultaðum berjum við appelsin-fillettum og rissoles.

Omaná er so hasselnøt-rond við blandaðari frukt og ísi.

– Hesar rættirnar eru vit vanir at gera í køkinum á Restaurant Påfuglen, og er hetta ein rættiliga vælum-tókt matskrá, sigur Petur.

Vænta nógv fólk

Yvirtænarin á Atlantis Restaurant, Tummas Láadal, sigur við Sosialin, at tvey vænta nógv gestir um vikuskiftið.

– Hetta er triðja ferðin, at

vit hava gestakokkar her á hotellinum, og hinar ferðirnar hevur nógv fólk verið, so helst er skilgott hjá fólki at bíleggja bord í góðari tíð. Okkara royndir siga, at tá koma nógv fleiri fólk enn vanligt, sigur hann.

– Kokkarnir matgera teir triggjar dagarnar í vikuskiftinum, og tá verður ikki vanligt a la carte, men bert matskráin hjá teimum.

Tummas hevur eisini sjálvur arbeitt á Restaurant Påfuglen, so tað er tann vegin, at hendan kokkavítjanin er komin í lag.

Atlantis Restaurant hevur opið fríggjakvöldið frá kl. 18 til 21.30, leygarkvöldið frá kl. 18 til 22 og sunnudagin frá kl. 12 til 21.30. Leygarkvöldið verður eisini dansur á Hotel Föroyum við Rasmusi og vinmonnum, so fólk oman á døgurðan kunnu fáa sær ein »sving-om«.

hj.

CISV Landsfundur í felagnum CISV

Leygardagin 1. oktober, er landsfundurin í CISV - altjóða barnalegumum. Fundurin verður hildin í Læraraskúlahøllini kl. 15.

Á fundarskránni er frágreiðing um gongdina í felagnum, síðani aðalfundurin varð hildin í marts mánaða í ár. Eisini verður greitt frá, hvat skal fara fram í felagnum komandi hálva árið, verður sagt í tíðindaskrivi frá felagnum.

M.a. hevur verið arbeitt við at broyta bygnaðin í felagnum, og nýtt uppskot verður lagt fram á fundinum leygardag-

in. Eisini eru fleiri arbeidsbólkir stovnaðir í seinastuni, og frásøgn verður eisini um, hvat hesir ætla sær at gera.

Í tíðindaskrivinum verður annars upplýst, at áhugin fyri legumum komandi summar, hevur verið stórur. Fleiri umsóknir eru longu komnar til felagið, hóast freistin ikki er úti fyrr enn 1. desember í ár.

Felagið CISV Barnalegumum, heita at enda á bæði ung og gomul um at mæta fjølment á landsfundin í Læraraskúlahøllini leygardagin 1. oktober kl. 15.

Dagny



Eykaaðalfundur

Eykaaðalfundurin hjá Pf. Sosialurin, áður lýstur at vera 27. sept., verður týsdagin 11. oktober 1994 á Argjavegi 26, 160 Argir við hesi dagsskrá:

1. Niðurskriving av partapeninginum.
2. Nýtekning av partapeningi.
3. Broyting av viðtøkunumm.
4. Val av nevnd.
5. Val av grannskoðara.

Nevndin

Til BLAÐSØLURNAR sosialurin aftur ÚTSELDUR?

Boðið so beinanvegin frá á tlf. 11820.

Uttanfyrri vanl. arbeidstíð upplýsir telefonsvararin hvar ringjast skal fyri at fáa fleiri bløð.

Tíðindablaðið SOSIALURIN

BILLUTIR

útvegast til FLEST ALLAR BILAR

Fa. BILLUTIR
Tlf. 21605 Fax. 21666