



Jan Müller blaðstjóri á Sosialinum og Óli Olsen frá Faroe News hava just skrivað undir avtaluna um at leggja Sosialin á Internetið

Netið rættuliga vunnið fram seinni árin:

50 milliónir íbúndin netið

- Hóast internetið ikki rættuliga hevur vunnið fram fyrr enn seinnu árin hevur tað eini 25 ár á baki. Tá var tað kortini bert at samskipta við millum lærðar háskúlar. Nú er tað vordíð heimsúmfatandi

EIRIKUR LINDENSKOV

Tað eru teir báðir Óli Olsen og Dannie Nielsen, sum standa aftan fyri fyrítøkuna Faroe News. Teir, búgva báðir í Danmark, Óli lesur samskipti á Roskilde Universitet Center og Dannie lesur teldufrøði.

Teir hava báðir arbeitt við internetinum í nøkur ár, men hava just stovnað fyrítøkuna - serliga við tí fyrri eyga at arbeiða við føroyskum viðurskiptum.

Óli Olsen hevur sjálvur staðið fyri útgávu av Útisetabókini.

- Vit kunnu tí siga, at hetta líkasum er eitt náttúrligt

framhald. Vit fáa á henda hátt savna føroyingar uttan fyri Føroyar. - Men internetið gevur so ótrúliga nógv viðari ræsur, sigur Óli.

Teir halda ikki, at tað er nøkur forðing, at búgva niðri, hóast teir ætla sær at arbeiða við føroyskum viðurskiptum.

- Hevur tú eina teldu, so kann tað gera tað sama, hvar tú ert, siga teir.

Internetið hevur - hóast tað ikki fyrr enn í nitiárunum er vordíð rættuliga kent - umleið 25 ár á baki.

Tað var bara nýtt í samskipti millum lærðar háskúlar tá og hevur síðan ment seg til tað, sum tað er í dag.

Um allan heimin eru nú umleið 50 milliónir brúkarar. Av hesum eru umleið 30

milliónir í USA, men talið veksur stóðugt.

Soleiðis finnur tú Sosialin á internetinum

Internetútgávan av Sosialinum liggur á eini sokallaðari WWW heimasíðu. WWW stendur fyri World Wide Web.

Heimasíðan hjá Faroe

News, sum stendur fyri internetútgávu av Sosialinum hevur adressuna:

»http://WWW.cypernet.dk/faroe-news«

MÓTTØKA

Í samband við at 25 ár eru liðin síðani Havnar Judofelag varð sett á stovn, verður móttøka í ISF-húsinum

fríggjadagin 1. mars 1996
frá kl. 15-18



Havnar
Judofelag

Føroya Astma & Allergifelag

Postsmoga 3151
FR-110 Tórshavn

Girokonto 7-6570

Nýggir limir verða teknaðir!

Stuðulsfólk

Søkt verður eftir stuðulsfólki til:

11 ára gamla menningartarnaða gentu, sum býr á vestara armi á Skálafjørðinum.

Arbeiðið hjá stuðlinum er at fara við gentuni til ítrótt, ymiskt ítriv og annars fara við henni har børn á hennara aldri halda til.

Arbeiðstiðin er 15 tímar um vikuna og arbeiðt verður fyri tað mesta seinnapartar og møguliga okkurt vikuskifti. Setnartíðin er fyribils til 01.07.96.

20 ára gamalan menningartarnaðan ungan mann á eystara armi á Skálafjørðinum.

Arbeiðið hjá stuðlinum er at skipa frítíðina, so hann fær meiri innihald í gerandisdegnum og umlætta foreldrin.

Arbeiðstiðin er 10 tímar um vikuna og arbeiðt verður mest seinnapartar/kvöld og okkurt vikuskifti. Setnartíðin er fyribils 1/2 ár.

Nærri fæst at vita um stovni við at ringja til Ragnhild Dahl, tlf. 14822.

Umsóknir mugu vera okkum í hendi í seinasta lagi 14. mars 1996 og skulu sendast til:

Almannastovuna
Att.: Ragnhild Dahl
Postbú 196
110 Tórshavn

Umboðsmannaval

Samb. § 28 í høvuðssamtyktini verður lýst til umboðsmannaval mánadagin 25. mars 1996.

Fýra umboð í Vágs valdømi eru upp á val.

Uppskot til umboð skulu skrivliga vera Sjúkrakassanum í hendi 15.03. 1996

Suðuroyar
sunnari
Sjúkrakassi

Kokkar frá Peder Oxe og Pasta Basta borðreiða á Hotel Føroyum

Í vikuskiftinum 1., 2. og 3. mars fær Hotel Føroyar vitjan av kokkum frá kendu dansku matstovnum Peder Oxe og Pasta Basta.

Gestakokkarnir hava í tí sambandinum gjørt eina sera spennandi og forkunnuga matskrá, sum verður at fáa alt vikuskiftið. Maturin er sermerktur av tí italienska køkinum og er m.a. øll pastain nýtilgjørd. Prisurin er eisini ógvuliga sámuligur. Hotel Føroyar bjóðar 4 rættir við pastabuffet og kaffi og trøfflum fyri einans kr. 150,-. Nevnst kann, at sama matskrá á matstovum teirra í Keypmannahavn kostar útvíð kr. 300,-.

Matstovurnar Peder Oxe og Pasta Basta eru ógvuliga kendar í Danmark. Tær liggja síð um síð á Grábrødetorvi í Keypmannahavn saman við triðju matstovu, Bøf og Øst, sum allar hava ein eigara. Eitt vanligt kvöld hava matstovurnar einar 250 gestir hvør, meðan tað í vikuskiftinum ofta kemur upp á 600 gestir.

Í ferðalagnum er Rene Nourd, kokkur og stjóri fyri allar triggjar matstovurnar, Ziyani Lahcen, chefkokkur á Pasta Basta og ein triði kokkur Philip Nielsen.

Hetta er fyrstu ferð, Hotel Føroyar hevur so kendar kokkar á vitjan, og ætlanin er, at hetta kann blíva ein afturvendandi vitjan.