

Rás 2 í nýtt samstarv



Dimmalætting skal nú gera tíðinda-sendingina hjá Rás 2. Miðlarnir hava gjørt avtalu um samstarv í eitt hálv ár

FJØLMÍÐLAR

*Eyðun Klakstein
eydun@sosialurin.fo*

Frá mánadegnum verða tað tíðindi, sum Dimmalætting hevur framleitt, sum verða at hoyra á Rás 2.

Talan er um nýtt samstarv millum teir báðar fjølmíðlarnar.

– Vit siggja tað sum eina sera spennandi avbjóðing, at Dimmalætting nú ikki bara skal framleiða prentað tíð-

indi, men eisini luftborin, sigur Ingi Samuelsen, blaðstjóri á Dimmalætting.

Í fyrstu syftu verða tíðindini lisin í studio hjá Rás 2, men ætlanin er, at Dimmalætting skal gera sitt egna studio í blaðhúsinum á Smyrilsvegi.

– Ásannandi at bløðini møta stóra kapping frá luftbornu miðlunum, siggja vit hetta sum ein møguleika fyri at royna aðrar vegir fyri at koma á tal við okkara viðskifta-fólk, sigur Ingi Samuelsen.

Tíðindasendingarnar á Rás 2 verða sendar kl. 12, 16 og 18. Tað verður Finnur Jensen, sum skal taka sær av tíðindasendingini fyri Dimmalætting.

Felag fyri fólk við arm- og beinbreki

Í døgnum 6. til 13. oktober 2003 er ætlanin at seta eitt felag fyri børn og vaksin við arm- og beinbreki

FELAG

*Solby A. Eliassen
solby@sosialurin.fo*

Nú verður farið í holt við at seta eitt felag á stovn fyri børn og vaksin við arm- og beinbreki. Talan er um ein bólk, sum hevur virkað í fimm ár, men onki felag hevur verið til kortini.

Nú er so sum sagt ætlanir frammi um at seta eitt tilíkt felag á stovn. Bólkurin heldur, at tað er av alstórum týðningi at fáa sett á stovn eitt felag soleiðis, at øll við hesum breki og teirra familjur og avvarðandi vita, hvar tey kunnu fá stuðul og ráðgeving.

– Vit hava í hesi fimm árin verið limir í danska felagnum, sum hevur verið ein hollur stuðul,

verður sagt í tíðindaskriv, har tey leggja afturat, at tað framyvir verður eisini neyðugt at halda áfram við limaskapinum í danska felagnum soleiðis, at tey kunnu gera gagn av teirra vitan, royndum og skeiðvirksemi.

Bólkurin sigur, at tey hava sæð, hvørjir stovnar í hesum landi virka væl, og hvørjir virka minni væl.

– Tað er tí okkara ynski at fáa í lag eitt størri tvørgreinaligt samstarv, sigur bólkurin. Í sambandi við at nýggja felagið verður sett á stovn, skipar bólkurin fyri einum fyrilestri. Tey hava boðið Karsten Torst Pedersen, fyrrverandi leiðaranum av danska felagnum Landsforeningen af arm- og bendefekte, sum sjálvur er føddur við armbreki, til Føroyar at halda fyrilestur.

Hesin fyrilestur verður í MBF húsinum týsdagin 7. oktober fyri innbodnum.

Nýggj flutningsleið í Klaksvík

Erling Eysturoy, bilførari, er nú farin undir nýggja flutningsleið ímillum Havnina og Klaksvík, ið hann hevur nevnt Klaksvíksleiðin. Frammanundan rekur hann Eysturoyarleiðina

FLUTNINGUR

*Solby A. Eliassen
solby@sosialurin.fo*

Ofta hevur verið ført fram í Klaksvík, at tað er kann vera trupult at fáa vørur norður úr Havnini. Ella í øllum førum kann tað taka sína tíð, um ein ikki nýtir Strandferðsluna. Tí flestu fyrirkur, sum flyta til Klaksvíkar hava flutning einaferð um vikuna. Men framyvir verður ein nýggjur møguleiki til at fáa vørur og annað flutt millum Havnina og Klaksvík.

Erling Eysturoy, bilførari, sum í fleiri ár hevur ríkið hurð til hurð flutningstænastuna millum Eysturoynna og Havnina, hevur nú víðkað sína tænastu til at fæva um Klaksvík og Havnina eisini.

Hendan sokallaða hurð



Erling Eysturoy hevur nú víðkað hurð til hurðflutningstænastuna hjá sær til eisini at umfata flutning ímillum Klaksvík og Havnina

til hurðtænastan virkar á tann hátt, at Erling sjálvur heintar vørur frá sendaranum á tí eina staðnum og letur hana til bústaðin hjá móttakaranum í hinum endanum.

Tænasturnar hjá Erlingi eru serliga vælegnaðar til smærri og stórra sendingar hjá fyrirkum úr einum staði í annan. Erling sjálvur er bjartskygður um, hvussu hendan nýggjan tænastan

fer at verða móttikin í Klaksvík.

Sum dømi kann nevast at skip og vinnuvirki í Klaksvík ofta hava tørv á at fáa vørur og eykalutir úr Eystur- og Streymoynni hvønn dag, og tað fer at bera til framyvir.

Allar yrkadagar fer Klaksvíksleiðin úr Havnini klokkan 11 fyrrapart, og vóran kemur til Klaksvíkar beint eftir døgurða sama

dag.

Viðskifta fólk kunnu til eina og hvørja tíð ringja til Klaksvíks ella Eysturoyarleiðina á fartelesfon 215045, har nærri fæst at vita um evstamark fyri heintan av vøru á teim ymsku byggunum.

– Prísirnir á Klaksvíksleiðini er sera kappingarførur í prisi, sigur Erling Eysturoy.

Napoli buffét roynist væl

Fyri einum sløkum mánaði síðani lat Njál Reinert Petersen, sum eigur Pizzeria Napoli í Klaksvík, upp eina buffét, har fólk kunnu koma inn og fáa millum átta og tólv ymskar rættir fyri ein sámuligan penga

MATSTAÐ

*Solby A. Eliassen
solby@sosialurin.fo*

Klaksvík:

Í eina tíð var onki matstað opið í døgurðatímanum. Og hetta hava fleiri havt hug at argast inn á. Mong eru tey, sum hava betur hug at njóta eina pizza ella hvat tað skal vera, heldur enn at smyrja ein matpakka og eta hann á arbeidsplassinum. Men sum sagt so var hetta ikki møgult í eina hampuliga rúma tíð í Klaksvík.

Men fyri einum mánaði síðani gjørdi Njál Reinert



Njál Reinert Petersen bjóðar viðskifta fólkum sínum eina buffét við millum átta og tólv ymskum rættum í døgurðatímanum týsdag til friggjadag

Mynd: Jens Kr. Vang

Petersen, sum eigur Pizzeria Napoli, av at royna seg við eini buffét, har ein kann fáa nógvar ymskar rættir.

Hann gjørdi av at royna hetta av fleiri orsøkum. Fyri tað fyrsta tí, at onki

matstað var longur frammanundan, og tí hann vildi geva sínum viðskifta fólkum eitt sindur av fjølbroytni í dagligu matskránni, sum er pizza og aðrir småir rættir. Njál víð-

gongur eisini, at hann fekk fleiri áheitanir um at gera eitt hvørt, so til før at bera at fáa heitan mat at eta á einum matstaði í Klaksvík í døgurðatímanum.

Og nú ein mánaður er farin aftur um, letur hann sera væl at.

– Tann fyrsta vikan var heldur trívandi, men síðani tað hava vit havt fult hús hvønn dag, sigur Njál, sum er einsamallur kokkur.

Hann sigur, at tað er at kalla ongín kappingareyti, sum nú er, og hann hevur ætlanir um at halda fram við hesum.

– Hetta er ikki nøkur roynd. Tørvur er á einum slíkum matstaði, og so longi undirtøkan er har, eru vit har, sigur hann.

Pizzeria Napoli lat upp fyri góðum hálvumøðrum ári síðani, og tað hevur royndst væl. Njál sigur, at fyri tað um tað er buffét millum 12 og 14, so ber tað sanniliga til at fáa pizza, um tað er tað, ein ynskir. Buffétin er opin týsdag til friggjadag.

Pizza 67 - 5 ár í Føroyum



500%

... 11 h s v kun - t t l ur 12
fr k kum h nt r h n s lv/ur

17. s t m r h vur 122 7 v r 5 r
F r y u m, t f r v t t h t r h l
11 v k u n . 5 r - f r m k u n u m
17. s t m r t l v s u n n u n
21. s t m r - f 11 z z f y r h l v n
r s, t t y l z z f r k k u m
s l v v h n t h n .
T l r l n f y r l t k k r r v l
v z z . V l n s t...

T n h s v u r • T r s h v n

TEL 35 7 7

r m n . t l f r . f r k l . 17 . l . y r . s m a n v . f r k l . 14 .