


www.in.fo

Sosialurinn

...í farnu viku


www.sos.fo

Arkiv aftur til 1997

Les eisini á telefonini



Jólaaftanshugni

Jólini broytast, alt eftir hvussu gamal ein er. Ein er ikki mong árini, áðrenn gávnar byrja at fylla nógv jólaaftan og flestu børn, fyrri ikki at siga øll, munnu halda, at døgurðin er ríkiliga langur og bíðitíðin ótolandi, áðrenn tey sleppa at opna gávnar.



Sum tú eldist, lærir tú spakuliga at síggja tað góða í samveruni við familjuna, í hugnanum í stákanini undan jólum, í prátinum um tað alt ov langa borðhaldið.

Tað eru tó ikki øll, sum eru so heppin at hava nakran at savnast við á jólum. Av ymskum orsøkum situr onkur kanska einsamallur. Maðurin er til skips og børnini eru flutt av landinum, ella kanska eru tey øll farin av foldum.

Tær nýtist kortini ikki at sita einsamallur á jólum. Fleiri felagsskapir eru, sum skipa fyri jólaaftanshaldið fyri tey, sum annars høvdu sita aleina, millum annað KFUM og K í Klaksvík.

Tað er Pól Johannesen, trúboðari, sum skipar fyri jólaaftanshugnanum í KFUM og K, og hann sigur, at har verður tað mesta á skránni, sum er vanligt jólaaftan.

– Vit fara at syngja saman, jóla-evangelíðið verður lisið, vit dansa um

jólatræið. Vit fara at skipa fyri spurnarkapping og øðrum undirhaldi, og so bjóða vit sjálvandi ein jóladøgurða og rísingreyt og kaffi omaná. Og so verða gávur býttar út, sigur Pól Johannesen.

Jólaaftanshaldið í KFUM og K í Klaksvík verður jólaaftan klokkan 18, og Pól Johannesen heitir á fólk um at siga sær frá á telefon 21 24 80, um tey hava hug at koma.

Tríggjar ferðir níti

Týsdagin fylti Danjal av Rana 90 ár. Í føðingardagin, sum hann helt leygardag, komu tveir javngamlir vinmenn síðani ungdomin. Andrew Thomsen úr Porkeri og Dánjal Norðberg úr Hvalba fyltu báðir 90 ár fyrr í ár

Mynd: Poul J. Jespersen, Hvalba



Stokt lambslivur

– Stokta livur? Nei takk!

Soleiðis ljóðar svarið oftast, tá tosað verður um avroð. Vit vita, at minni og minni verður tikið upp av innvølinum.

Sum tíðin gongur og minni verður etið av hesum mati, sjálvsagt verða tað so færri og færri, sum fara at dáma hann.

Men eg vil viðmæla at royna stokta lambslivur. Hon smakkar avbera væl saman við nógvum leyki, piparfrukt, tomatum og væl kryddað við salti, pipari og paprika.

Sker livrina í passaligar bitar, og brúnka livur og leyk í grýtu ella wok. Tá stykkini eru brúnkað á báðum síðum, letur tú vatn útá. Koyr bótar-mola í (supputerningur). Kóka í einar 45 minuttir og ger út á við maizena mjøli. Brúka mjølið, sum skal loysast upp í vatni. Ikki tann lidna javningin.

Er okkurt grønmeti ella krydd, sum tær dámar serliga væl, royn so tað.

Ummm – livurin í wokkini



VIKUBLAÐIÐ

Avgreiðsla/bókhald tel. 341800

Miðlahúsið

Ábyrgd: Eiríkur Lindenskov
Grafísk framleiðsla: Sosialurinn
Prent: Prentmiðstöðin
Útbering: Posta

Lýsingartilfar skal sendast til lysing@sosialurinn.fo

Viðmerkt: Vikublaðið

VIKUBLAÐIÐ verður borið í hvørt hús í landinum hvørt mánað. Lýsingar, ið skulu framleiðast á Sosialinum, skulu vera marknaðardeildini í hendi í seinasta lagi mikudagin vikuna undan. Lidnar lýsingar fríggjamorgun kl. 9.00.



Frida Mellemegaard
LÝSINGASAMSKIPARI

lysing@sos.fo
tel. 231826



Birgir W. Høgenesen
MARKNADARLEIÐARI

birgir@sos.fo
tel. 284444



Magnus Gunnarsson
LÝSINGARRÁÐGEVI

maggi@sos.fo
tel. 216135



Regin Joensen
LÝSINGARRÁÐGEVI

regin@sos.fo
tel. 215353