



TRYGD Á SJÓNUM

Ein av mongu uppgávuunum hjá Fjarskiftiseftirlitinum er at avgreiða radioloyvir til skip og bátar. Vit hava tætt samstarv við Sjóvinnustýrið, MRCC / Tórshavn Radio, Arktisk Kommando og Vørn.

Frálæran til radioprógv innan GMDSS (Global Maritime Distress and Safety System) taka Vinnuháskúlin og Sjónám sær av, har Fjarskiftiseftirlitið próvdømir. Hesir skúlar hava frálæru í GOC (General Operator's Certificate) sum er til øll skip, sum sigla "world wide" og LRC (Long Range Certificate), sum er til fiskiskip.

Kvøldskúlarnir geva frálæru í SRC (Short Range

Certificate) og ROC (Restricted Operator's Certificate), sum er til at brúka VHF í smábátum. Fjarskiftiseftirlitið próvdømir eisini her. Fjarskiftiseftirlitið gongur høgt uppí, at fólk taka hesi skeið, sum er ein avgerðandi partur av trygd á sjónum.

Ofta hoyra vit fólk siga, at ikki er neyðugt við VHF, tá ein hevur eina farteleson. Fartelesonin kann vera góð, og hon hevur eisini verið við til at bjarga mannalívi, men hon kann ONGANTÍÐ koma í staðin fyri ein VHF.

Kemur ein bátur í neyð og bara brúkar fartelesonina, so er fyrsta treytin at nakað signal er á telefonini.

Síðani skalt trýstast á fleiri knøttar, tá ringjast skal. Kanska liggur ein bátur einar 50 metrar frá, men hann veit ikki av, at tú er í neyð.

Hevur tú harafturímóti ein ein VHF við DSC (Digital Selective Calling) kannst tú trýsta á neyðknøttin, sum sendir út nummarið, sum báturin hevur fingið tillutað, klokkan og positióin, sum kemur frá einum GPS, sum er knýttur at VHF/DSC. Samstundis fær MRCC og allir bátar / skip í nánd at vita, at tú er í neyð og hevur brúk fyri hjálp. Um ein ikki hevur hendan neyðknøttin, ber altíð til at taka hornið og fara á rás 16 og rópa MAYDAY.

©Grafix 504251

Fjarskiftiseftirlitið tekur fegin ímóti tilmeldingum til kvøldskúlarnar uttan fyri Havnina, sum vit so senda víðari.



Jólamenu Indian Haven

MENU 1: 3 RÆTTIR 350KR

Dampaður hvítfiskur v/ føroyskum súrróma, seranoskinku og hummarasúpan
Oksafilet v/ bakaðum eplum, reyðleykskompot og piparsós
Mandlurís v/ kirsuberjasós

MENU 2: 3 RÆTTIR 450KR

Dampaður hvítfiskur v/ føroyskum súrróma, seranoskinku og hummarasúpan
Stokt dunnuþringa v/ brúnkaðum eplum, heimagjört appelsinslaka reyðkáli og dunnusós
Mandlurís v/ kirsuberjasós og karamellsós

MENU 3: 3 RÆTTIR 495KR

Stoktar jákupskeljar v/ hvítleikshunangi sitrón trøffil, salat og graskarkjarnum
Lokaður lambsryggur v/ rómaþakaðum grønmeti, bakaðum epli og mandlum. Lambssós gjørd úr hvítvíni og lambssoði
Mandlurís v/ kirsuberjasós og karamellsós

MENU 4: 3 RÆTTIR 495KR

Cognaclamberaðar risarækjur v/ rómasós, súreplum og kjarnum
Flekkasteik v/ hvítum og brúnkaðum eplum, heimagjört reyðkál og brún sós
Mandlurís v/ kirsuberjasós og karamellsós

Jólamenu Indian Haven-indiskur matur

MENU 1: 3 RÆTTIR 450KR

Forrætt: Samosa v/ 2 sløg av chutney
Høvuðsrætt: Cashew chicken og Fish fry v/ Basmati Ghee rís, naan, raita og papadam
Desert: Mandlurís v/ kirsuberjasós

MENU 2: 3 RÆTTIR 495KR

Forrætt: Samosa v/ 2 sløg av chutney
Høvuðsrætt: Lamb curry og Fish fry v/ Basmati Ghee rís, naan, raita og papadam
Desert: Mandlurís v/ kirsuberjasós og karamellsós

MENU 3: VEGETAR 350KR

Forrætt: Epla Bajji v/ 2 sløg av chutney
Høvuðsrætt: Sambar, Butter beans, Egg curry and Potato fry v/ Basmati Ghee rís, naan, raita og papadam
Desert: Mandlurís v/ kirsuberjasós



Indian Haven

Indisk buffet - take away

Á buffet'ini vilja altíð vera í minsta lagið hesi ting til take away, men akkurát hvat, er upp til kokkin at gera av og eftir hvat er tókt á marknaðinum.

Basmati Ghee rís
Vegetarrættir/ grønskasrættir - 3-4 sløg
Kjøtrættir - 2-3 ymisk sløg
Sambar/ linsusós
Chutney - 2 ymisk sløg
Raita

Naan + 10kr
Papadam + 10kr

98KR

Bílegging til 10 ella fleiri má vera ein dag frammanundan man ynskir matin. Take away er bert galdandi mánadag-fríggjadag millum kl.11.30 og 13.30.

©Grafix 504251



Tú finnur okkum á facebook ella ring á tlf. 311611

