

LIVUR, VOMB

Gangnýta sum mest

Durita og Dinna Svarthamar royna av øllum alvi at brúka so nógv sum møguligt av slaktinum. Tær gera eitt nú blóðmør, sperðil, garnatálg og livurpostei, og tær saltað eisini vomb, sum tey eta aftur við sperðli, eplum og rótum.

Harafturat verður øll tálgin brúkt, og hornini og skinnini koyra tær heldur ikki burtur.

Umfram at brúka tálgina í blóðmøri, so mala og smelta tær eisini tál, sum tær gera til bæði sápur og ljós at seta uttanfyri.

Restin av tálgin verður smeltað og fryst í blokkum. So verður tálgin bráðnað aftur og fóður koyrt í. Tálgin verður so sett út í bøin til fuglarnar, sum hava stóra gleði av tálgin um veturin.

Nøkur skinn taka tey sjálvi, og hini skinnini verða øll latin einum, sum saltar tey sjálvur og sendir tey uttanlands at verða vaskað og garvað. Skinnini, sum tey hava eftir, vaska tey við spønum av sápun, sum tey gera úr tálgin.

Hornini verða heldur ikki burturbeind. Tey vita ikki heilt, hvat tey skulu brúka øll hornini til, men Durita hevur fingið verfaðirin til at gera sær mallur til føroysk klæðir burtur úr hornunum. Brosjan er longu gjørd.

Fáa meira fyri kjøtið

Nú krøvini eru herd hjá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni eru tað fleiri og fleiri sum leggja seg eftir at selja á netinum. Dinna og Durita greiða frá, at nógvur matur verður seldur tann vegin, og serliga verður nógv turt kjøt selt.

Dinna Svarthamar sigur, at tá tey høvdu loyvi til at selja turt kjøt í handlunum, lögdu handilsmenninir 100 prosent og meira oman á söluprís.

– Nú kunnu bøndurnir leggja seg upp at prísinum í handlunum, tá teir selja á netinum, og tí fáa teir so nógv meira burtur úr í dag. Hatta hava vit ikki dugað fyrr, men nú er tann møguleikin komin við nýggju tíðini, sigur Dinna.

Saknar íblástur

Durita Svarthamar heldur, at áhugin fyri føroyska matinum er sera lítil millum tey ungu, tí hugflogið er so lítið, tá føroyskur matur verður tilgjørdur.

Hjá IRF verður sagt, at sera nógv avroð eru í bingjunum, sum verða settar upp kring landið í sambandi við slaktið um heystið. Talan er um eitt nú blóð, vembur og livrar. Stór broyting er hend á hesum økinum, har meira og meira verður koyrt burtur frá slaktinum, upplýsir IRF.

Hon kundi hugsað sær at stovna eina facebooksíðu til uppskriftir, sum hon er sannførd um, at nógv hava til at gera føroyskan mat á ein øðrvísi hátt.

Sjálv hevur hon nógv hugskot, og roynir ofta nýggjar leiðir, tá hon ger mat burtur úr seyðaavroðum. Eitt nú hevur hon eina serliga góða uppskrift til livurpostei, og eisini hevur hon roynt at koyra súreplamos í blóðmør í staðin fyri sukur.

Hon steikir nýru í salti og pipari, til tey eru ordiliga broyskin, og hon tosar um, hvussu tað hevði verið at djúpstokt vomb ella gjørt blóðmør sum eina rullukøku.

Durita heldur, at okkurt átak átti at verið gjørt fyri at økja áhugan fyri hesum slagnum av mati. Sum dømi nevnið hon, at tað hevði verið spennandi við einum tiltaki beint eftir slaktið, har kappast kundi verið um at gjørt ymiskar rættir, soleiðis at fólk fingi íblástur frá hvørjum øðrum.

Bjartskygd um framtíðina

Durita Svarthamar heldur, at tá tosað verður um matoyðsl í sambandi við seyð, so er tað bara ein spurningur um at lata eyguni upp. Hon vísir á, at nógv ung vita als ikki, hvat avroð eru, og nógv hava ongantið smakkað eina livur.

Hon vísir á, at tað er sera umráðandi at fáa børnini og tey ungu við í eitt rák um at eta matin, sum kemur úr seyði, so tey ikki heilt missa fatanina av, hvaðani matur stavar.

Kortini er hon bjartskygd um framtíðina og sigur seg vænta, at tað fer at bera til at venda gongdini. Hon vísir á, at fleiri og fleiri verða tilvitað um at gagnnýta tað, sum er, og at fara væl við umhvørvinum. Tí heldur hon, at tað er lægt, um tað ikki fer at bera til at venda gongdini, soleiðis at tað ikki verður koyrdur so nógvur matur úr seyði burtur.

**YNDISRÆTTURIN Á
INNISTOVUGARÐI Á SKÆLINGI:**
Tá slaktið er liðugt um heystið, verður borðreitt við yndisrættinum hjá teimum, sum eru við í slaktinum. Rættin, sum minnir mest um biksimat, kalla tey skrambul. Í grýtuni eru lepar av vaskaðari vomb, nýru, hjørtu, tálgalivur, vinstrar, sperðil, nógv eplir og røtur, um tey hava tær. Alt verður kókað í vatni og salti í einari stórari gassgrýtu, og so er klárt at borðreiða.



DÓMARASKRIVSTOVAN

C. Pølyensgøta 1 · Postrúm 28 · FO-110 Tórshavn
post@sorinskrivarin.fo · www.sorinskrivarin.fo
Tlf. 31 10 03 · Fax 31 83 13

1 advokat kan antages til at beskikkes som offentlig forsvarer og til at udføre sager for parter, der har fri proces, ved Retten på Færøerne og Østre Landsret for så vidt angår sager, der af landsretten behandles i Tórshavn.

Antagelsen medfører pligt til at møde personligt i de tildelte sager.

Det må forventes, at der ved antagelsen bliver taget forbehold om rejseudgifter, jfr. retsplejelovens § 336c, stk. 2, jfr. § 741, stk. 1.

Justitsministeriet har i cirkulære nr. 9493 af 8. juli 2002 beskrevet de kriterier, der vil blive lagt til grund for vurderingen af ansøgningerne. Det afgørende hensyn er ansøgenes kvalifikationer. Der lægges i den forbindelse blandt andet vægt på ansøgerens erfaring med retssager, herunder straffesager og sager med procedure, og om ansøgeren har møderet for landsret, og på ansøgerens kvalifikationer i det almindelige virke som advokat.

Antagelsen sker i øvrigt i overensstemmelse med Justitsministeriets cirkulære af 3. juni 1971, cirkulæreskrivelse af 14. juli 1998 og cirkulæreskrivelse af 10. oktober 2003.

Efter ansøgningsfristens udløb vil ansøgningerne blive videresendt til Præsidenten for Østre Landsret med en indstilling fra Retten på Færøerne.

Præsidenten for Østre Landsret videresender ansøgningerne med sin indstilling til Justitsministeriet.

Ansøgningerne vil blive forelagt Advokatrådet.

Ansøgninger, der skal stiles til Justitsministeriet, indsendes hertil senest den. 13. april 2018.

SORENSKRIVEREN
(DOMMEREN) PÅ FÆRØERNE,
den, 13.marts 2018.

