

**KUNNA UM NÝGGJU KIRKJUNA Á ARGJUM Í KVØLD**

Arbeitt verður við at byggja nýggja kirkju á Argjum. Í hesum sambandi skipar kirkjuráðið fyri kunnandi fundi í skúlanum á Argjahamri mikukvøldið 9. mai kl 1930. Jógvan Fríðriksson, biskupur, fer at greiða frá mannagongdini viðvíkjandi kirkjubýgging, og Brim-arkitektar fara at greiða frá projektinum og vísa fram model av kirkjuni. Høvi verður eisini at seta spurningar. Ólavur Højgaard fer at luttaka við sangi. – Øll eru hjartaliga vælkomin til tiltakið, sigur kirkjuráðið.

# Minningarorð um Jacob Joensen – nevndur Jákup hjá Paulu

**Føddur 21. 09. 1929 - deyður. 08. 01. 2016**

Eg vil við hesum lýsa góð minnir um vinnulivsmannin Jákup í Lopra. Skilmaðurin Jákup var mærligur ein góður reiðari og skipari.

Eg slapp at vera í reiðarinum í nógv ár. Har kom eg til mans saman við pápa Jákup, Poul hjá Marsilju, beiggja Jákup, Poul J Joensen, og svágri hansara, Valberg Thorsteinsson.

Tað, sum eg sá í Jákupi, var, at hann var ein maður, sum sá langt inn í framtíðina viðvíkjandi skipum.

Eg hugsi um, tá Akrahborg fór til Norra at verða bygd um frá línu til at blíva kraft-

blokkaskip í 1966.

Man var ein partur av tí heila at vera við Jákupi í Norra, tá ið skipið var umbygt.

Jákup tók sjálvur lut í øllum.

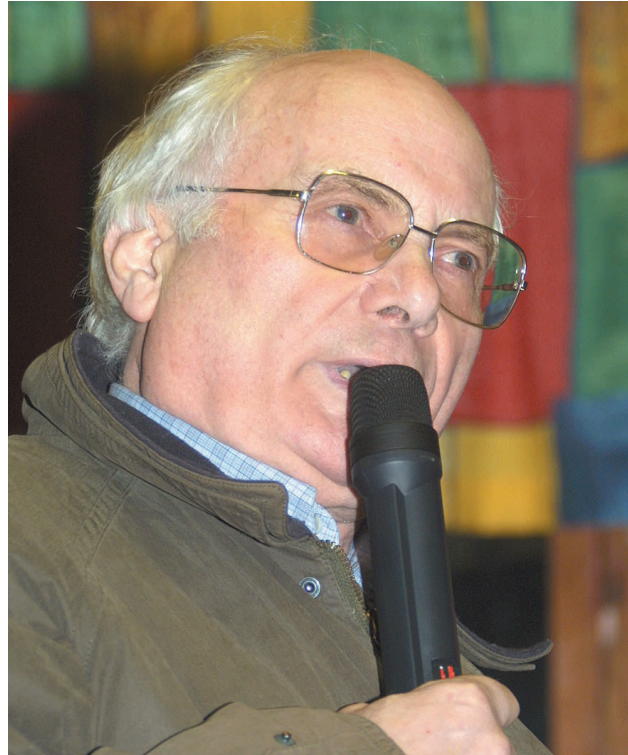
Tá okur komu heim við Akrahborg og til Havnar, visti tað seg, at stórir áhugi var at síggja tað nýggjasta innan fyri sildafiskiskap, og millum hesi var sildapumpan. Jákup var tann fyrsti, sum fekk sildapumpu til sítt skip í Føroyum, eingin var í Íslandi. Akrahborg var eisini fyrsti skip, ið fekk ísett kølitangar við at brúka ís.

Hann var frammanfyri altíð. Eitt annað dømi um hetta var Nýborg, sum varð bygd í Havn og fór av bakka-stokki í 1971. Har sá man, hvussu hann sá inn í fram-

tíðina. Nýborg var útgjörd sum nóta/trolskip og bleiv mest brúkt sum nótaskip, men kundi eisini fiska við flóttitroli eftir sild/makreli longu tá ið seinna parti av 70-unum. Nýborg hevði mest framkomnu køling við RSV tangum.

Jákup hjá Paulu var ein framúrskarandi vinnulivsmaður saman við sínum partamonnum. Saman við reiðarinum kundi eg byggja mina framtíð, sum vóru nógv góð ár.

Eitt tað týðningarmesta avrikið hjá Jákupi var, tá ið hann stóð á odda fyri byggingini av flakavirkinum, Polarfrost, í Vági. Hetta hevði alstóran týðning fyri Vágs bygd og skaffaði arbeiði til mangar hendur. Hetta virkið hevði neyvan staðið í dag,



um Jákup ikki var. Nú kemur tað aftur til æru og verdigheit, nú Bakkafrost fer at brúka tað til virki í laksaframleiðslu. Tað kunnu okur takka Jákupi fyri.

Kanska ganga tað nógv ár, áðrenn okur síggja ein so stóran vinnulivsmann aftur í sunnaru helvt av Suðuroynni?

Undirritaði hevður bara góð minnir um Jákup hjá Paulu (Jákup í Lopra).

**Takk fyri alt, hvíl í friði Aalborg tann 26/04-18 Petur M Jensen**

# KOKS millum 50 tær bestu í Evropa

Danjal av Rana

Heimasíðan Opinionatedaboutdining.com, sum er ein heimasíða fyri matfjepparar, metir Koks at vera 46. bestu matstovu í Evropa. Heimasíðan hevur júst kunngjørt listan yvir bestu matstovurnar í Evropa.

– Vit eru sera fegin um at verða nevnd á einum slíkum lista, og ikki minst um tað framgongd vit hava havt á listanum síðani í fjør, sigur Poul Andrias Ziska, høvuðskokkur í Koks.

Koks lá í fjør nummar 78. Føroyska matstovan er altso farin 32 pláss fram á listanum.

– Slíkir listar skapa altíð eitt sindur av uppmærkssemi og eitt gott úrslit ger eisini at vit fáa fleiri kundar, sigur hann og nevnr, at okkurt um 70 prosent av borðum teirra í ár eru bíløgð higartil, so enn eru nøkur pláss eftir.

Nógvir slíkir listar verða gjørdir hvørt ár, tann kendasti er sjálvandi tann hjá Michelin. Poul Andrias Ziska sigur, at júst hesin listin hjá opinionatedaboutdining er kanska ikki tann, sum ber mest vekt í matumhvørvinum, men at enda á slíkum listum skapar sjálvandi uppmærkssemi og betrar um møguleikarnar eisini at enda høgt á øðrum listum, sum Michelin ella



World's 50 best.

– Opinionatedaboutdining er eitt sindur annarleiðis enn aðrir listar, eitt sindur demokratiskari sum so. Her kunnu øll fara inn at greiða atkvøðu, men kortini verða atkvøðurnar vektaðar eftir, hvør tú ert. Tað vil siga, at atkvøðan hjá kendum fólki innan matstovu-

heimin telja meiri enn atkvøðurnar hjá vanligum vitjandi, greiðir Poul Andrias Ziska frá.

Hyggja vit nærri at listanum, so er Koks sjeýnda besta matstovan í Norðurlondum og tann besta í útnorðri.

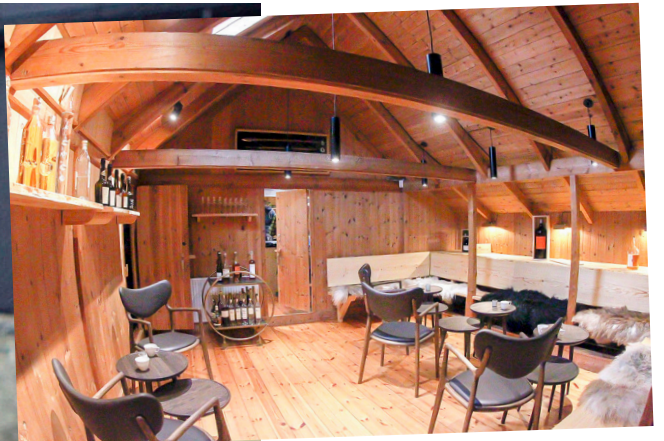
Besta matstovan í Evropa er sambært hesum listanum Andr-

eas Caminada – Schloss Schauenstein í Fürstenau í Sveis. Svenska Fäviken í Järpen í Svøríki er nummar tvey og Etxebbarri í Axpe í Spania nummar trý. Besta danska matstovan er Geranium í Keypmannahavn, á 11. plássi. Ein íslenskt matstova er sloppin á listan. Dill í Reykjavík liggur

nummar 166.

Koks hevur nú verið opið Frammi við Gjónna í Leynum í ein lítlan mánað og Poul Andrias Ziska sigur, at tað riggar heilt væl.

– Vit hava fingið mannagongdirnar upp á pláss, so eg haldi, at tað sær heilt gott út nú, sigur hann.



– Slíkir listar skapa altíð eitt sindur av uppmærkssemi og eitt gott úrslit ger eisini at vit fáa fleiri kundar, sigur Poul Andrias Ziska og nevnr, at okkurt um 70 prosent av borðum teirra í ár eru bíløgð higartil, so enn eru nøkur pláss eftir