



MENTANARNÁTT:
Mentanarnáttin, sum upprunaliga skuldi verða á Tvøroyri hin 6. juli, verður í staðin fríggjadagin 20. juli. Fyrireikararnir siga, at rúgvusmikil skrá verður kunngjörd í dag, mánadagin 16. juli á middegi.



Ólavur Sjúrdarberg og Johan Mortensen – her við toski og hýsu av Føroyabanka. Nú hevur Ólavur eisini gjørt royndir við at turka kryddaða grind

Ólavur kryddar og turkar grind

Um jóltíðir í fjør, tá Tavan kryddaði brisling, kom Ólavur Sjúrdarberg inn á gólvið, og hesum spurdist okkurt forkunnugt burturúr

Vilmund Jacobsen

Umframt góða og væl-smakkandi kjøtið hjá Símununi Gullaksen, sum fólk finga at eta í Hattarvík á floksmannadegnum seinasta leygardag, var eisini høvi hjá gestunum at royna kryddsild og brisling, sum Tavan í Leirvík framleiðir og sum útlendskir keyparar lata so sera væl at.

Á floksmannadegnum varð eisini borðreitt við turrari grind, kryddað við sama svenska kryddi, sum Tavan í Leirvík kryddar sildabitar við. Tað var formaðurin í Grindamannafelagnum, Ólavur Sjúrdarberg, sum hevði kryddað og turkað grindina.

- Um jóltíðir í fjør, tá

Tavan kryddaði brisling, kom Ólavur Sjúrdarberg inn á gólvið í Tavuni. Hann gjørdist hugtikin av svenska kryddinum og gjørdi av at royna hetta við grindalikkum, sum hann hevði skorið og ætlaði sær at turka. Likkjurnar vórðu marineraðar í kryddi og hongdar upp at turka.

Johan Mortensen, íverkseti sigur, at á floksmannadegnum var hetta gastronomiska íkastið, sum kryddaðar og turkaðar grindalikkjur eru, roynt og fólk, sum vóru í Hattarvík henda dagin, lótu sera væl at smakkinum.

- Turra grindin smakkaði væl og hevði fingið ein heldur bleytari konsistens. Likkjurnar vóru skornar í

sera tunnar grindabitar og lagdar oman á rósabløð av rósuni, Rosa Ragusa, sum smakkar sera væl og sum nú stendur í blóma kringlandið. Aftur við turra og kryddaða grindabitanum var eisini ein litil spikbiti og eplabiti.

Johan Mortensen sigur, at bæði føroyingar og útlendingar, sum vóru í Hattarvík henda dagin, dámdu væl “rósu-grindina”, sum hann rópar hana.

- Tað er slett ikki óvist, at hetta ikki kann gerast ein summarrættur, sum vit fara at síggja meira til í framtíðini, sigur íverksetin sum heldur, at tað verða slíkar øðrvísi stevnur sum floksmannadagurin í Hattarvík, sum fara at mennast í Føroyum í framtíðini.



Soleiðis gongur fiskiveiða

Vilmund Jacobsen

Í dag landar eitt ísfiskalínuskip, sum hevur fiskað í íslenskum sjógvi, og skipið hevur mest av toski. Fýra ísfiskalínuskip fiska á Rygginum. Tey fáa mest av toski og so nakað av svartkalva og blálongu. Tvey ísfiskalínuskip fiska á Byrenbanka, og tey fáa mest av svartkalva og toski. Á Fiskamarknaði Føroya vænta tey, at eini trý ella fýra ísfiskalínuskip koma inn at landa hesa vikuna. Um útlitini til útróður verður sagt, at streymurin verður harður, men væntandi er, at veðrið verður brúkiligt. Tí verður roknað við, at nakað av útróðrarfiski verður, tó mest av snellufiski.

- Teir, sum fiska við línu, fáa lítið av fiski, men teir, sum fiska við snellu, hava brúkiligan fiskiskap. Bara fýra partrolarapør eru til fiskiskap, og væntandi koma skipini inn at landa miðskeiðis ella seinni í hesi vikuni. Trý partrolarapør fiska framvegis gulllaks. Tveir djúpvatnstrolarar eru til fiskiskap. Annar fiskar stinglaks, og hin fiskar svartkalva og kongafisk. - Møguliga koma báðir djúpvatnstrolararnir inn at landa hesa vikuna, verður lagt aftrat. Fýra trolbátar eru til fiskiskap, tveir eru á landleiðini, og tveir eru norðanfyri. - Teir, sum eru á landleiðini, koma inn at landa í dag, og hinir báðir koma helst inn at landa miðskeiðis í hesi vikuni, verður lagt aftrat.



➡➡ **Hetta er tíðin, tá fjøllini verða gingin, og seyðurin verður royttur. Myndin er tikin á Strondum, tá seyður úr Heygshaga varð royttur.**

Einar's Gin á ólavsøku



Einar's Gin frá Føroya Bjór verður fyrstu ferð selt alment til ólavsøku í ár

Vilmund Jacobsen

Tá floksmannadagur var í Hattarvík seinasta leygardag, tóku kokkur og hjálparfólk ímóti gestunum, tá tey komu aftur av gongutúri.

Kjøtið, sum hevði verið niðurgrivið og hevði staðið og stókt í nakrar tímar, varð nú uppافتurgrivið, meðan fólk stóðu og hugdu at, og síðan varð borðreitt.

Afturvið kjøtinum finga gestirnir eisini føroyskt framleiddan Gin-snaps og serframleidda Floksmannabjór, kryddað við góðum føroyskum urtum.

Hetta var fyrstu ferð, at Einar's Gin frá Føroya Bjór

varð skonkt, og soleiðis kunnu vit siga, at nýggja bryggið her hevði sína primieru á floksmannadegnum.

Í Hattarvík greiddi stjórin í Føroya Bjór, Einar Waag, frá virkseminum hjá fyrirkuni í Klaksvík, og Ingvar Joensen, stjóri, greiddi eisini frá virkseminum hjá Tavuni, sum í Hattarvík borðreiddi við sild og brislingi.

Johan Mortensen, íbirtari, veit at siga, at Einar's Gin frá Føroya Bjór fyrstu ferð verður selt alment til ólavsøku í ár, og tá verður føroysk gin, kryddað við føroyskum urtum, at fáa hjá Rúsdrekkasølu Landsins.