

**TOP GEAR VITJADI HALLELUJA-SOFUS**

Herfyri vóru fólk frá Top Gear Magazine á vitjan í Føroyum, og tey vóru á gátt hjá Halleluja-Sofusi. – Ja, teir prátaðu við meg og onkran annan eisini. So hava teir annars bara verið og kekkað landið, hugt eftir hvat rørir seg innan fyri bilar her og kannað, hvussu bilparkin sær út, sigur Sofus Hansen. Teir vildu hitta nøkur fólk, ið hugsaðu út av boksini. – Teir vildu síggja bilarnar hjá mær og hoyra, hvar eg fekk hugskotini frá, tí teir leitaðu eftir regulerum bil-listafólkum, søgdu teir. Teir spurdu, hvar eg keypti allar deilirnar hjá mær frá, men eg segði so við teir, at eg keypti ongar deilir, men gjørdi alt sjálvur. Tað vóru teir ræðuliga imponeraðir av, tí tað eru so ræðuliga fáir, sum skapa sjálvir beinleiðis úr høvðinum í dag, sigur Halleluja-Sofus.



sdfsd

Henry kokkur í Italskari matstovu í Skeiva Pakkhúsi

Italsk matstova letur upp í Skeiva Pakkhúsið í marsmánaði

Í marsmánaði letur matstovan í Skeiva Pakkhúsi uppaftur. Herfyri gjørdur Gist & Vist og fyrrverandi eigararnir av matstovuni avtalu um, at Gist & Vist yvirtekur matstovuna.

Síðani hava tey arbeitt við at gera nýtt konsept til matstovunu, sum letur uppaftur í næsta mánaði.

Henry Samuelson er nýggi høvuðskokkurin í Skeiva Pakkhúsi. Hann sigur, at fólk kunnu gleða seg til eitt nú heimagjørt pasta, risotto, burrata, antipasto og aðrar eyðkendar italskar rættir og nógv, gott italiiskt vín.

– Alt gjørt úr góðum føroyskum rávörum: fiski, skeljadjórum, grønmeti og urtum. Og hvør veit, kanska sníkir ein pitsa seg inn í matskránni av og á, sigur hann.

Tí matskráin kann

nevnliga eisini fevna um okkurt óvæntað. Av og á. Tá ið árstíðin loyvir tí. Ella tá ið kokkurin hevur hug og ger eitt litið sprell. Við fantastiskum útsýni yvir Vestaru Vág og teimum snøggum og fjálgum hølunum er lagt upp til góðar løtur við góðum mati.

– Hjá okkum er tað smakkurin og stemningurin, sum er í hásæti. Her kanst tú fáa alt frá eini matskrá við trimum rættum til eina matskrá við fimm rættum ella bara eina skál við heimagjørdum pasta. Ella eitt glas av víni ella ein cocktail. Ja, stutt sagt, tað tú hevur hug til, sigur Henry Samuelson.

Afturhvarv

1979: Um »Disco Tango« hjá Tommy Seebach hevði verið vrakadur, so slapp Annika við Alduni til finaluna

Tað var hin gitni Tommy Seebach – pápi nú so gitna Rasmus Seebach, sum vann kappingina um at umboða Danmark í Melodi Grand Prix í 1979.

Annika Hoydal var eisini við í donsku kappingini, og hon gjørdist nummar fýra við lagnum Aldan, sum bróðir hennara Gunnar Hoydal yrkti.

Men eftir lokalu kappingina í Danmark frættist, at Tommmey Seebach varð



Annika Hoydal í danska Melodi Grand Prix í 1979

lagdur undir at hava stolið lagið til »Diskco Tango« frá Rolling Stones-lagnum »Paint it Black«. Men hetta var tó skjótt avsannað.

Sosialurin hevði tó eina fyri Anniku Hoydal og føroyingar hugaliga søgu í hesum sambandi, sum ljóðaði so

leiðis:

»Men um so var, so hevði tað verið sjálvsagt, at nummar tvey í danska Grand Prix, Liller og Grethe Ingemann fóru til Ísraels, men tá hesi longu hava spælt lag sitt inn á plátu, ber hetta ikki til, tí at alheims reglurnar í Melodi



Tommy Seebach vann við lagnum »Disco Tango«

Grand Prix siga, at teinki vinnaralag má gevast út á plátu fyrr enn 4. mars.

Nr. 3 hjá dønnum var Kim Larsen við lagnum »Ud i det blå«. Men hetta lagið er eisini spælt inn á plátu. So mega vit fara til nummar 4, og har er Annika Hoydal!

Men sum sagt, so gekk tað ikki hesaferð – betur næstu ferð», skrivur Sosialurin á forsiðuni hendan 21. februar fyri 40 árum síðani.

Flyta framleiðslu úr Grimsby til Glyvrrar

Bakkafrost skal pakka fiskavørur fyri Fiskasøluna

Sosialurin 17. februar 1979: Um tveir mánaðir fer Bakkafrost á Glyvrum undir eina nýggja framleiðslu. Talan er um at pakka ymsar fyrstar fiskavørur heilt lidnar til keyparan.

Í lötuni verður ovara hæddin á Bakkafrost innrættað til hesa framleiðslu, og maskinur fyri góða milli-ón krónur eru bílagdar. Tað er Føroya Fiskasøla, sum hevur avgjørt at flyta ein part av framleiðsluni hjá Chaldur í Grimsby í Bretlandi til Glyvrrar.

Nýggja framleiðslan á Bakkafrost fer at hava stóran týdning fyri virkið, sum upprunaliga varð ætlað til sildaframleiðslu, men sildin er gingin undan seinnu árinum – kortini hómost ein glotti, nú fjarðasildin er farin at kennast aftur.

25 fólk á virkinum

Sosialurin vitjaði á Bakkafrost herfyri, har vit m. a. hittu stjóran, Hans Jacobsen.



Hans Jacobsen, stjóri: – Høli verða nú innrættað til pakking av frystum vörum fyri Fiskasøluna

Í lötuni arbeiða 25 fólk á virkinum. Tey hava í eina tíð framleitt sarkjastafløk fyri Heilsufrøðiligu Starvssstovuna. Sildamaskinurnar hjá Bakkafrost verða brúktar til at skera tey svartakjastafløkin, sum nú verða seld uttan-

lands fyri at kanna, um ein marknaður finst fyri hesi vøru.

Umframt svartkjaftin kemur eitt slag av fjarðasild á land á Glyvrum. Henda sildin verður nýtt í framleiðsluni av tí vælumtøktu Bakkasildini, ið er at fáa kring landið.

Pakka eisini flatfisk

Svarkjastafrøðingarnar verða helst lidnar seinast í marsmánaði. Tá verður helst eisini klárt at bryja nýggju framleiðsluna við at pakka frystar fiskavørur. Annars hevur Bakkafrost í umleið eitt ár pakkað flatfisk fyri Fiskasøluna, men hetta hevur verið rættiliga avmarkað.

Hans Jacobsen sigur, at teir eru rættiliga spentir at fara í gongd av álvara at pakka frystar fiskavørur í smærri pakningar til bretska-

ar stórhandlar.

Hetta er ein stór uppgáva, tí arbeiðið setur stór krøv til góðskuna í fiskinum, sum fer liðugt pakkaður til keyparan.

Nógv fjarðasild

Hans greiðir annars frá, at tað síðani í heyst hevur gingið væl at fáa sild. Teir hava framleitt umleið 400 tons av fjarðasild hetta tíðarskeiðið. Sildin verður skorin til fløk og koyrd í gløs ella seld í tunnum. Kryddsild í tunnum verður serstakliga seld til Svøríkis og Danmarkar. Nakað av gløsum fara til donsku fyrirkjuna FDB.

Hóast tey góðu sildaárinu eru farin, besta árið í 1976 fekk Bakkafrost 1500 tons av sild frá bátunum, sum veiddu í Norðsjónum, so heldur Hans Jacobsen kortini, at fjarðasildin er við at mennast aftur og kann gerast týðandi og trygg rávrøa hjá virkinum.

Í fjør framleiddu teir umleið 250.000 gløs af bakkasild. Ein stórrur partur varð seldur á heimamarknaðinum.

