

# »Alive Alive O«

Leygarkvøldið 8. januar í komandi øld koma The Dubliners til Føroya, har teir fara at hava fyrstu framfærsluna í nýggju øldini

## JÁKUP MØRK

Teir í Alive Music, felagið, sum fyrri stuttum fyriskipaði tveir rimmar konsertir við Shu-bi-dua, kunnu nú av røttum syngja Alive Alive O.

Teimum hevur nevnliga eydnast at fáa heimskenndu írarnar úr The Dubliners henda vegin at spæla til ta, sum fyrireikararnir kalla aldarinnar konsert.

## Spælt í 36 ár

The Dubliners hava verið stóðugt frammi í heili 36 ár, og vórðu teir ivaleyst teir fyrstu, sum av álvara gjørdur fólkatónleikin til eina fólkaogn. Ikki bara í Írlandi, men so sanniliga út um allan heimin.

Bæði røddir og tónleikur teirra er í einum flokki fyrri seg, og fleiri av lögnum, sum teir framføra, eru við árunum vorðnar til sannar landapláður. Flestu okkara munnu kennast við tónarnar frá, Wild Rover, Alive Alive O og There's Whiskey In The Jar, bert fyrri at

nevna nøkur teirra.

Tað, at teir nú hava verið frammi so leingi, ber sjálvandi eisini við sær, at teir ikki eru heilt ungir longur, men hvat ger tað? So leingi teir duga at spæla og syngja tey lög, sum áhoyrararnir vilja hoyra, eru árinu eingin forðing, og litið er at ivast í, at teir fara at halda á fram fleiri ár afturat.

Kanska man besta dømi um undirtøkuna, sum teir framvegis hava millum manna, vera, at teir fyrri stuttum góvu út eina dupultflogu við bestu lögum teirra, og at henda fløga seinastu tíðina hevur herjað á tónleikatindarnir kring allan knøttin.

Í lötuni eru teir í Týsklandi og spæla, og hava teir ikki færri enn 14 framfærslur hetta til jóla, so at teir eru væl samanspældir er litið at ivast í. The Dubliners teljast eisini millum bestu live-bólkar í heiminum, so væntast kann, at áhoyrararnir, sum leita sær niðan á høllina á Hálsi hin 8. januar, fáa eina tónleikauppliving



Leygarkvøldið 8. januar fáa føroyingar enn eina ferð høvi til at hoyra væl umtókta írsku bólkin, The Dubliners, á palli

av teimum heilt stóru.

## Fyltu høllina

At bólkurin eisini er væl umtókta her á landi ivast fyrireikararnir ikki í. Fyri nøkrum árum síðani høvdu teir tveir framfærslur uppi á Hálsi, og báðar ferðir var salurin fullsettur, so tað átti ikki at staðið á at fylt høllina til hetta tiltakið.

Manningin hesu ferðina er tó ikki heilt hin sama. Onkrar broytingar hava verið seinastu árinu, og er ein teirra, at Ronnie Drew fyrri 3 árum síðani tók seg úr bólkinum, við tað at hann vildi royna seg sum solistur. Maður kemur tó í mans stað, og fyrri Ronnie hava

Dubliners fingið kanska best umtókta vísusangaran í Írlandi, nevnliga Paddy Reilly. Reilly hevur, áðrenn hann gjørdis limur í The Dubliners, gjørt rættuliga vart við seg, og m.a. hevur hann set met í Írlandi, við tað at eitt av lögum hansara, The fields of athenry, var á top-20 listanum í Írlandi í ikki ferri enn 23 mánaðir!

Fyrireikararnir leggja eisini dent á, at við tað at the Dubliners longu mánaðagin

10. januar hava framfærslur í øðrum londum á skránni, verður eingin møguleiki at skipa fyrri meira enn tí einu konsertini. Tískil er kanska skilagott at ognar sær atgongumerki beinanvegin, nú forsølan byrjar mánaðagin.

At talan verður um eina stak góða konsert ivast teir ikki í. Tað munnu vera fáir bólkar, ið eru eins góðir á palli, sum gomlu írarnir, og tað í sær sjálvum borgar fyrri

góðsku.

Harafurtur siga fyrireikararnir eisini, at stóra Shu-bi-dua tiltakið gav teimum nógvar royndir, sum eiga at koma teimum til góðar framyvir.

Sølustøðini verða helst kunngjørd í næstum, og har umframt er eisini ætlanin, at atgongumerki skulu kunna keypast á heimasíðuni hjá Alive Music, [www.alive-music.com](http://www.alive-music.com).



## Endiliga kom Krúnborg

Um tveytíðina seinnapartin í gjár kom umsiður nýggja flaggskipið hjá Eiler Jacobsen slagsskrift á Havnina

Skipið skuldi fyrri langari tíð síðani verið komið til Føroya, men av tí at ósemja tók seg upp millum

skipasmiðjuna og Eiler Jacobsen, dróg málið út. Semja varð funnin - og skipið er nú umsiðir komið.

## Uppskrift 2.



**Daim TRIFLA**  
Lagkøka við frukt og Daim

12 smáar kransakøkustengur  
3 spsk. av sherry  
2 dl. liðugt vaniljukrem  
200 gr. hindber ella jarðber  
2 plátur Daim  
1 dl. róma  
Knúst Daim

Sker kransakøkustengurnar í stykkir.  
Dyppa í sherry.  
Legg kransakøku, vaniljukrem, ber og knúst Daim lagvíst í portiónsglæs.  
Sproyta ein rómatopp á hvørt glasið.  
Koyr Daimkúlur yvir.

Næsta leygardag uppskrift 3: Muff-Daim

**Daim**  
[www.daim.dk](http://www.daim.dk)

**Daim**  
Lifrandi góðgæti Tel. 31 99 77