

NØVN Í VIKUNI

Telefon 341800 - Fax 341801 - Fartelefon 216135
e-mail: maggi@sosialurin.fo

Á hesum síðum bera vit tíðindi um merkisdagar, so sum rundar
føðingardagar, brúdleyps dagar, starvssetanir o.t.

Føðingar

16. januar
fingu Maibritt
Jacobsen og
Bessi
Bjarnason,
Saltangará
eina dóttur.
Hon eitur
Sóley Wén
Bessadóttir og
var fødd
06.03.2004 í
Kina.



18. februar fingur Monika Olsen og Bartal Dulavík,
búsitandi í Vardø, Norður-Norra, eina dóttur. Hon
var 52 cm long og vigaði 3560 gr.

4. mars fingur Helga Dam og Johannes Toftgaard í
Fuglafirði eina dóttur. Hon var 50 cm long og vigaði
2910 gr.

12. mars fingur Irdi Debes og Sjúrdur Johansen,
Hoyvík, eina dóttur. Hon var 52 cm long og vigaði
3500 gr.

12. mars fingur Kathrina K. Jensen, Tórshavn, og
Derhard Jacobsen, Miðvági, eina dóttur. Hon var 55
cm long og vigaði 3650 gr.

13. mars fingur Svanhild Eyðunsdóttir Poulsen og
Einar Johannessen, Tórshavn, eina dóttur. Hon var
52 cm long og vigaði 3450 gr.

13. mars fingur Nikolina Súsan Nielsen, Strøndum,
og Jann Fríði á Regni, Toftum, eina dóttur. Hon var
52 cm long og vigaði 3610 gr.

13. mars fingur Guðrun og Jón Ellingsgaard,
Tórshavn, ein son. Hann var 55 cm langur og vigaði
3800 gr.

14. mars fingur Laila Vang Durhuus og Benni
Haraldsen, Miðvági, eina dóttur. Hon var 55 cm
long og vigaði 4200 gr.

16. mars fingur Helena og Signar Kallsberg,
Viðareiði, ein son. Hann var 50 cm langur og vigaði
3400 gr.

16. mars fingur Mary Joy og Dan Kruse, Tórshavn,
Svínaum, eina dóttur. Hon var 53 cm long og vigaði
3520 gr.

17. mars fingur Mikala og Allan Poulsen, Saltangará,
ein son. Hann var 56 cm langur og vigaði 4150 gr.

17. mars fingur Hanna Bisp og Mikael Johannsson,
Tórshavn, eina dóttur. Hon var 50 cm long og vigaði
2980 gr.

Ein loftbrúgv yvir Leirvík

Nógv hugskot hava verið frammi til eina loysn av spurninginum um gjøgnumkoyringina í Leirvík. Tað nýggjasta er at gera eina loftbrúgv um havnalagið

SAMFERÐSLA
Snorri Brend

Leirvík: Nú fer av álvara at nærkast til Norðoyatunnin verður skotin ígjøgnum, og koyrandi verður á fyrsta sinni millum Norðoyggjar og restina av landinum.

Tað er kortini ein spurningur, sum ikki er loystur enn, og tað er spurningurin um vegaføringina gjøgnum Leirvík.

Nógv hugskot hava verið frammi bæði um eina og aðra loysn, men enn er eingin ítøkilig loysn komin so langt, at hon kann verða sett í verk.

Ein loysn, sum er gjørlig, er snøgt sagt at gera eina brúgv tvørtur um ein part



Soleiðis kann Leirvík koma at síggja út í framtíðini – ein brúgv yvir havnalagnum, til ta nógvu ferðsluna sum væntandi fer at koyra til og úr Klaksvík

Eftirgjørd mynd: Dávur Winther

av havnalagnum, soleiðis teinurin gjøgnum bygdina verður so stuttur sum tilber.

Ein slík loysn kostar jú pening, men er avgjørd verd at hava við í tjakinum

um, hvussu norðoyingar í framtíðini skulu sleppa umvegis Leirvík til meginlandið. Og hvussu onnur á lættastan hátt kunnu sleppa til Klaksvíkar.

Hugskotið um loftbrúna er so eitt hugskot og eigur tí at viðgerast sum eitt slíkt!

Set tenninar í eina krokodilla á Hafnia

Tað er kanska meiri vanligt at krokodillur eta fólk, enn øvugt. Men nú er krokodillukjót at finna á nýggju matskránni hjá Restaurant Hafnia

MATSKRÁ

Broyttu vanarnir hjá føroyingum seta eisini sín dám á nýggju matskránni hjá matstovuni á Hotel Hafnia. Matskráin ella ménuin er hamskift - og til tað betra.

- Tiðirnar broytast, og tað gera vanarnir hjá fólki eisini. Fólk seta størri krøv til matstovur og ynskja at fáa eina veruliga uppliving, tá tey fara út at eta, sigur Peter Hentze matstovuleiðari á Hafnia.

Føroyingar gera alsamt meira við at fara út at eta.

- Kundarnir vilja bæði hava meira eksotiskar vørur og eisini tað heimliga - serverað øðrvísi enn tey eru von við. Við hesari matskránni meta vit, at kunna ganga øllum á mæti og bjóða eina forkunnuga uppliving.

Krokodilla og havhestur

Nýggja A la Carte matskráin hjá Hafnia fevnir



Soleiðis kann ein krokodilla eisini síggja út!

rættiliga víða. Rávørurnar eru bæði úr nærumhvørvinum og av rættiliga forkunnugum slag.

Kanska mest nýskapandi forrætturin er havhestaterrin við sötum ribsberum og portvinsglacé. Men eisini grillaðar kinarækjur á artiskokhjörtum við avocado og grønari sauce og føroyskt Bresola við polenta og guacamole eru at fáa.

Umframt feitu fuglarnar hava kokkarnir á Hafnia eisini hálað fleiri spennandi rættir úr sjónum til høvuðsrættirnar. Millum annað

fæst pocheraður steinbítur á grønmetis og epla cocotte við fiskasoði.

Bæði neytakjót og lambskjót eru eisini á matarlep-anum. Og sum nakað heilt nýtt kanst tú eisini sleppa at smakka kjotið frá stórvaksnum skriðdýrum við hvössum tonnnum, sum liva á nógv heitari leiðum enn okkara. Høvuðsrætturin meuniére stokt krokodilla við gularótarösti og mildari salviesauce kann nú njótast við Áarvegin.

Krokodillukjót er sjáldsama forkunnugt í Føroy-

um, og tað er framúr góður matur, sum er nógv avhildin kring allan heim.

Gestirnir á Hafnia kunnu eisini velja eina vín menu aftur við einari matskrá. Tað merkir, at gestirnir fáa fleiri sløg av hóskaði víni afturvið matinum. Royndir tænarar velja júst tað rætta víni til hvønn rætt.

Tað merkir, at gestirnir kunnu fáa júst tað røttu samansetingina av víni og mati.