

Kappingin um útgerðarhavnina herðist

Helst er sjálvur endaspurturinn um, hvat øki í landinum skal hýsa eini oljuútgerðarhavn, farin í gongd. Eftir øllum at døma verða tað oljufeløgini, sum fara at gera av, hvørja havn tey vilja brúka til sútt supplyvirksemi. Henda avgerðin kann verða tikin um ikki so langa tíð.



Kenneth Rasmussen, sum er settur fyribilsstjóri í Atlantic Supply Base

JAN MÜLLER

Enn hava hvørki oljufeløgini ella myndugleikarnir gjørt av, hvar komandi oljuútgerðarhavnin skal liggja. Tað ljóðar, at operatøramir hava havt fund um m.a. henda spurningin, nú teir vilja royna at arbeiða saman á summunum økjum fyri harvið at minka um útreiðslurnar. Sum skilst er eingin avgerð tikin um, antin oljuútgerðarhavnin skal vera á Sundi, í Runavík ella á Drelnesi. Men tað fyriliggja so triggjar meira ella minni lidnar verkætlanir fyri hesi trý økini. Og tað kundi verið okkurt, sum bendir á, at vit eru inni í nøkrum, sum líkist endaspurtinum í hesi heldur óvanligu kapping.

Tað er greitt, at tað verður ikki tað heilt nógva virksemið í leititðarskeiðnum. Men brúk er fyri eini havn í sambandi við boringarnar.

Spurningurin er so, um staðið, ið verður valt nú eisini kemur at verða framtíðar føroyska oljuútgerðarhavnin. Okkurt er, sum kundi bent á tað. Myndugleikarnir hava so fyribils ikki viljað tikið avgerð um, hvar útgerðarhavnin skal vera. Tað verður tí helst upp til teir fyra operatøramir at finna eina loysn. Og arbeiða teir saman, so skulu teir eisini semjast um eina havn.

Nýggjan stjóra

Atlantic Supply Base í Runavík er ein av hesum trimum verkætlanum og hevur fyrítøkan júst fingið nýggjan fyribilsstjóra. Tað er Kenneth Rasmussen, sum starvast hjá El-Service. Hann er útbúgvin elektrikari og maskinmeistari. Kenneth, sum longu hevur eitt bein í oljuvinnuni, nú El-Service er við og ætlar sær at vera við í komandi

oljutilgongdini, sigur, at hann fer at taka sær av hesum arbeiðinum, til teir vita nakað meira ítøkiligt um ætlanin hjá oljufeløgnum. Verður Rúnavík vald til oljuhavn verður so fulltíðarstjóri settur.

Kenneth tekur við eftir Teit Poulsen, sum hevur røkt stjórastarvið í Atlantic Supply Base nú í eina tíð, meðan fyrstu fyrireikingarnar hava verið gjørdar. Kenneth skal nú arbeiða víðari við hesum fyrireikingum. Sum skálamaður og

eysstringur sær hann fegin, at oljuútgerðarhavnin kemur til oyna og enn neyvari, til Runavík. Hann heldur ikki, at tað er so nógvir virksemi í økinum, at tað ikki eisini er pláss fyri supplyarum og maskinmeistari. Her minnir hann á, at fyrr var nógvir meira arbeiði á skipasmíðjunum, og tí kemur tað væl við, um oljuvinnan gerst partur

av komandi vinnulívinum á fjørðinum og oynni annars.

Kenneth veit væl, at tað enn eingin avgerð er tikin um, hvar oljuúggerðarhavnin skal liggja. Hann heldur tað er í lagi við kapping millum fleiri havnir og vil eisini gera sítt til, at tað verður Runavík, sum fer við sigrinum. – Vit halda okkum hava góðar fortreytir fyri at hýsa einum slíkum virksemi. Tað eru ikki færri enn 18 fyrítøkur við í verkætlanini og umboða tey 600 störv innan nógvar ymsar greinar, og kunnu harvið bjóða nógvar vørur og tænastur fram til oljufeløgini.

Hann viðgongur, at hetta er nakað nýtt fyri bæði seg og fyri Føroyar sum so, og tí eru teir eisini noyddir at samstarva við tey oljufeløgini, sum ætlandi koma til at hava sítt virksemi á eini oljuútgerðarhavn.

Fyrimunir

– Men hví skulu oljufeløgini velja Runavík framum Sund og Drelnes spurdu vit unga skálamannin?

– Vit meta okkum hava nakrar fyrimunir. Tað er veðurgott her, hetta er ein góður fjørður. Verandi facilitetir eru góðir og mong virki hava sett pengar í felagið, sum er føroyskt burturav. Dentur verður lagdur á, at tað eru føroysk virki, sum eru við her.

Kenneth Rasmussen sigur, at tað verður arbeitt uppá at gera havnina klára eisini til komandi oljuvinnu. Sjálvur bryggjukanturinn verður gjørdur soleiðis, at hann hellur inneftir fyri harvið at fáa dálkandi tilfar inn í ein brunn á havnaðkinum. Hervið verður einki dálkandi koyrt í havið. Kenneth vísir eisini á, at teir á øðrum økjum hava hugsað um umhvørvið, eitt nú hava

teir fingið til vega ein hóskandi bygning til at goyma spreingieivni og møguligt radioaktivt tilfar frá eini boring. Hvat viðvíkur pláss, so hava teir eisini í hyggju at brúka eitt stórt øki nær Rituvík til útgerðarvirksemi. Havnaðkið sjálvt er ikki nóg stórt, um og tá talan verður um størri virksemi frá framleiðandi feltum. Nevndarformaður í Atlantic Supply Base er Niels Sørensen.

Sosíalurin skilur annars, at bæði á Sundi og á Drelnesi hava tey fyrireikað seg til at vera við í endaspurtinum um at gera stóran oljuútgerðahavn, nú leitingin skjótt fer í gongd.

Uppskriftir frá Okkara kokkum

Sending nr. 1.
Grikt lambstjógv v/ tomat-salati og taziki.
Hetta skalt tú brúka:
1 lambstjógv
1 tsk. av oregano, basilikum, timian og allround.
10 hvítleyksbátar
Salt og pipar
1 dl. av olivinolju

1. Legg tjógvíð á stanniól
2. Stoyt oljuna á tjógvíð
3. Stíkk hvítleyksbátarnar í tjógvíð
4. Gníggja kryddið væl inn í kjøtið
5. Steik tjógvíð uml. 4-5 tímar á 130 stigum.

Tomatsalat
5 tomatir
1 leyk
0,5 dl. av olivinolju

Sker tomatirnar í flísar
Sker leykin heilt fínt
Legg tomatir og leyk hvørt um annað í eitt fat
Stoyt olivinolju omaná.

Taziki
1 agurk
4 hvítleyksbátar
2 dl. av súrróma 36%
Salt og pipar

1. Rív agurkuna niður í ein bolla
2. Pressa hvítleyksbátarnar niðuryvir
3. Koyr til seinast súrróma, salt og pipar í.

Lambskotelettir við Karoline sós
Hetta skalt tú brúka:

8 kotelettir av ryggi
1 tsk av salviu
Groft salt
Pipar
2 Gularøtur
Sitrónsaft
Salt
100 gr. av smøri
0,5 l av Karoline Morney – og Cheasysós

Sós við gularótum
4. Sker gularótarnar í tunnar stavar
1. Kóka tær, inntil tær eru broysknar (uml. 2 mín.)
1. Lat tær kólna.
1. Kóka pannuna av við gularótavatninum og stoyt vatnið í sósina
1. Koyr sitrónsaft og salt í eftir tørv.

Lambskotelettir

1. Smelta smør, brúnka og steik kotelettirnar í uml. 5 mín. á hvørjari síðu.
1. Stroy salviu, salt og pipar á

Kann borðreiðast við bakaðum eplum ella øðrum sum tær hóvar.

Sending nr. 3

Svínalundir í øllaka við kryddurtum

Hetta skalt tú brúka:
650 gr. av svínalundum
1 fl. av maltøli

1 fl. av veðrøli
1 purru
1 leyk
1 gularót
1 dl. av reyðvínseidiki smør

Soleiðis gert tú:
1. Sker svínalundini í rundingar á uml. 80 gr.
2. Legg rundingarnar og groft skornu urtirnar í øllakan og lat standa eitt samdøgur
3. Koyr lakan og reyðvínseidikin í grýtu, og lat tað kóka væl og virðiliga.
4. Solda soðið og ger útá við eitt sindur av smøri.
5. Koyr salt og pipar í eftir tørv.

Grindasteik við kjøtdeiggi

Hetta skalt tú brúka:
1 kg av grind
100 gr. av kjøtdeiggi (evt. svína og kálvakjót)
Dild og basilikum
Salt og pipar
Balsamico: 1 egg, 20 gr. av mjøli, 1 leyk
Tveir hvítleyksbátar
2 dl. av róma

Soleiðis gert tú:

Kjøtdeiggi:
1. Mal svína- og kálvakjót, rør egg, fínt karvaðan leyk og mjøl í. Lat dild, balsamico, basilikum, salt, hvítleyk, róma, salt og pipar í.
2. Sker grindastykkið gjøgnum miðjuna og fyll kjøtdeiggið í
3. Steik í umleið 35-45 mín. á 165 stigum.
Grind við osti og skinku
1. Banka grindina tunna við einum kjøthamara
2. Legg skinku og ost á
3. Rulla saman, krydda við salti og pipar og brúnka á pannu
4. Steik liðugt í ovni í uml. 15 mín.
5. Borðreið við kókaðum eplum.

Grindagrýta við agurkusalati, soppum og flustum tomatum

Hetta skalt tú brúka:
1 kg. av grind
1 blikk av flustum tomatum
200 gr. av soppum
ella 1/1 glas av agurkusalati
Salt og pipar
Kryddurtir — evt. Santa Maria Róma

1. Sker grind í smáar bitar uml. 0,5 cm x 0,5 cm
2. Kóka til hon er heilt moyr og skola móðuna av
3. Brúnka soppar og tomatir í grýtu
4. Koyr grindabitarnar og róman í og kóka í 5-10 mín.
5. Koyr síðani agurkusalatið og vætuna í.

Kim Dae Jung fær friðarheiðursløn Nobels

EIRIKUR LINDENSKOV

Norska Nobelnevndin kunngjórði í gjár, at Suðurkoreanski forestin, Kim Dae Jung, fær friðarheiðursløn Nobels fyri ár 2000 fyri arbeiði hansara fyri fólkaræði og mannaðettindum í Suðurkorea og í Eysturásia sum heild. Friðararbeiðið millum Korealondini bæði verður eisini nevnt sum ein av týðandi orsökunum.

Í grundgevingunum fyri at geva Kim Dae Jung virðislønina sigur nevndin m. a., at eftir at Kim Dae Jung hóast hótanir og hóast at hava livað í útleig í fleiri ár hevur megnað at verið

talsmaður fyri fólkaræðið í Suðurkorea. Hann varð í 1997 valdur til forseta landsins, og fekk hann tá landinum sæti og tign millum heimsins fólkaræði. Sum forseti hevur Kim Dae Jung styrkt støðuna hjá fólkaræðinum í stjórnararbeiðinum hjá koreansku stjórnini.

Við stórarí moralskari styrki hevur Kim Dae Jung staðið á odda fyri stríðnum fyri mannaðettindum í øllum Eysturásia. Eisini stuðul hansara í stríðnum í Eysturtimor og Burma hava ført til, at norska Nobelnevndin hevur veitt honum friðarheiðurslønina

– Gjøgnum hendan »sólskinspolitikkinn« hevur Kim Dae Jung megnað at lagt afturum 50 ára langt kriggj millum Norður- og Suðurkorea. Vitjan hansara í Norðurkorea hevur eisini latið upp fyri bjartari framtíðarvónum. Nú eru vónir um, at kalda kriggið eisini fer at enda í Korea, sigur norska Nobelnevndin.

Kim Dae Jung hevur eisini stríst fyri at betrað um víðurskiptini við grannalondini, serliga Japan.

Javnaðarlistin

Listin til býraðsvalið í Klaksvík 2000
Javnaðarflokkurin í Norðoyggjum.

Karl Jákup Ósá Eliassen
Heðin Heldarskarð
Leif W. Høgnesen
Hanna Jacobsen
John Sigurd Joensen
Ernie Johannessen
Edvin Kjørbo
Noomi Nielsen
Eyðgunn Samuelson
Torleif Sigurðsson
Øill úr Klaksvík

1000 orsøkir at ferðast við MAERSK AIR



1000 kr. av vanliga APEX-prísinum

Frá 23. oktober til og við 10. desember 2000 ber til at ferðast biliga til og úr Føroyum. Forsalan er frá 16. oktober til 3. desember 2000. Treytin er at tvey ferðast saman. Hoyr nærri um teir biligu ferðaseðlarnar frá Maersk Air á tíni ferðaskrivstovu...

Føroyar - Danmark (Keypmannahavn ella Billund) ella Danmark - Føroyar og aftur 1)

Fyri hvønn

1500,-
+ ferðaaavgjöld

Børn 0-2 ár: -90% og 2-11 ár: -50%

1) Ferðaseðlarnir skulu bileggjast minst 7 dagar frammanundan. Broying av bilegging kann ikki gerast. Ferðaseðilin kann ikki endurrindast. Ferðatíðarskeiðið skal fara um leygdag og sunnudag. Ferðin kann í mesta lagi vara 1 mánað. Minst tvey skulu ferðast saman. Ferðaaavgjaldið til Keypmannahavnar og aftur er 335,- kr. og til Billund og aftur 378,- kr. fyri hvønn. EuroBonus.

Haldið jó! í Danmark við MAERSK AIR

Frá 8. desember 2000 til og við 7. januar 2001 ber til at ferðast biliga til Danmarkar og aftur. Forsalan er frá 1. november til 11. desember 2000. Hoyr nærri um teir biligu ferðaseðlarnar frá Maersk Air á tíni ferðaskrivstovu...

Føroyar - Danmark (Keypmannahavn ella Billund) og aftur 2)

Fyri hvønn

1250,-
+ ferðaaavgjöld

Børn 0-2 ár: -90% og 2-11 ár: -50%

2) Ferðaseðlarnir skulu bileggjast minst 7 dagar frammanundan. Broying av bilegging kann ikki gerast. Ferðaseðilin kann ikki endurrindast. Ferðin skal vara millum 7 og 21 dagar. Ferðaaavgjaldið til Keypmannahavnar og aftur er 335,- kr. og til Billund og aftur 378,- kr. fyri hvønn. EuroBonus.

 **MAERSK AIR**