

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.

Nýggjur chefkokkur á Hotel Hafnia



Hotel Hafnia hevur fingið nýggjan chefkokk. Hann eitur Magni Jakobsen, er 31 ára gamal og úr Havn

TÍÐINDASKRIV

Magni byrjaði sína hotel karrieru á Hotel Hafnia fyri nærum 10 árum síðani. Tá byrjaði hann sum uppvaskari í køkinum, var seinni avloysari fyri húsavørðin og fastur nátturvaktur. Áðrenn hann fór til Danmarkar at læra til kokk, arbeiðdi hann tvey ár í móttøkuni. Tískil hevur Magni gott innlit í øll viðurskipti á hotellinum. Í Danmark byrjaði hann í læru á teirri kendu og virdu matstovuni, Restaurant Saison, har hann arbeiðdi undir Erwin Lauterbach, sum er kendur í kokkaverðini um allan heim. Har arbeiðdi hann eisini saman við ”Árets kok ’99”, Rasmus Grønbeck. Bróðurpartin av lærutíðini var hann á Hotel D’Angleterre, sum er eitt av teimum fáu 5 stjærnaðu hotellunum í Danmark og partur av ”Remmen Hotels”. Tað var tá eisini tað einasta danska hotellið í ”Leading Hotels of the World” sam-takinum. Her hevði hann m.a. heiðurin at borðreiða fyri Margrethu Drotning og øðrum kendum fólki sum t.d. Dalai Lama, Bruce Springsteen, Mike Tyson og EU leiðarum. Krydd-gentan, Mel C., bílegði eisini hansara góðu grønmetissuppu at hava við í termoflasku á pallin at mýkja røddina undir solo-konsertini í Parkini. Í lærutíðini arbeiðdi hann í frítíðini eisini fyri aðrar

fyrirøkur, m.a. hevur hann gjørt mat til tann danska aðalin á ”Den Kongelige Skydebane, Sølyst”. Harafturat var hann fast í vælútbygdu ostadeildini hjá ISO, har hann lærði alt, sum er vert at vita um ostar. Sum partur av lærutíðini í ”Remmen Hotels” arbeiðdi hann eisini á Sophie Amalie Hotel í Nyhavn. Har fekk hann møguleikan at vera útsendur til tað luxuriøsa ”Chateau Eza” í Frankaríki, sum hevði eina Michelin stjörnu. Hetta slottið liggur Uttast á einum forbergi í Nice, og er útnevnt ”Luxury Small Hotel of the World”. Sostatt hevur starvsleið hansara frá uppvaskara til chefkokk verið long og fjølbroytt, men nú er hann so komin á rætta stað, og væntað vit at fáa stóra gleði av hansara dugnaskapi og kunnleika her á Hotel Hafnia. Eitt tað, sum hann serliga hevur tikist við, síðani hann byrjaði í nýggja starvinum, er, umframt tað vælumtóktu kvinnubuffetina, at snikka saman eitt nýtt à la carte kort til matstovuna. Har eru nógvir góðir rættir í at velja, sum hava støðið í teim góðu rávørunum, sum tað er gjørligt at fáa í Føroyum og til Føroyar. M.a. er avtala fingin í lag við Hera Guttesen og Trónd Niclasen úr Bø um at keypa ½ ára gamlir kálvar frá teimum, so at vit nú kunnu bjóða lekkurt kálvakjöt úr Bø. Allir rættirnir á kortinum eru merktir av tí nýggja rákinum innan matvørulist í Europa og eru sera spennandi. Nýggja à la carte kortið byrjaði 30. januar.



Tórshavnar alfrøði: Konfirmantar í 1904

Myndin er av konfirmantunum, sum blivu fermdir í Havnar kirkju tann 2. oktober 1904. Vit kunnu bert navngeva 5 av persónunum. Teir eru: Aftasta røð Uttast t.v.: Hans Jacob Jacobsen (Hans Jakke í Smæruni). Í triðju røð f.v.: nr. 3) Samuel Peter Samuelsen, Fuglafjørður. Nr. 5) Knud Sofus Lambaa, Havn og nr. 6) Poul Titus Samuelsen, Kirkjubøur. Og í fremsta røð f.v.: Gentan sum situr sum nr. 3 er Rosa Johannesen (gift Dal-Christiansen). Á myndini eru 13 dreingir og 10 gentur. 14 dreingir og 11 gentur blivu

fermd, sostatt vanta tveir konfirmantar á myndini. Teir konfirmantarnir sum ikki eru navngivnir eru: Hans Martin Napoleon Hansen (Nólsoy), Daniel Johannes Danielsen (Hestur), Johannes Sofus Thomsen (Havn), Edvard Ove Hansen (Havn), Georg Vilhelm Eglund (Havn), Sofus Emil Jacobsen (Havn), Niels Peter Alberg Holm (Nólsoy), Mikkel Hansen (Nólsoy), Peter Sofus Johannesen (Havn), Jensine Sofie Elisabeth Nybo (Hvítanes), Elsebeth Pouline Sofie Danielsen (Hvítanes), Juline Andrea Vilhelmine Frederikke

Niclasen (Velbastaður), Maria Jacobine Poulsen (Nólsoy), Maren Anna Jacobsen (Nólsoy), Anna Sofie Jensen (Havn), Anna Sofie Rubeksen (Havn), Oluffa V. Fritza Hansen (Havn), Inger Juliane Marie Joensen (Havn) og Isabella Cathrine Susanne Nicodemussen (Havn). Vónandi eru tað lesararar, sum kunnu hjálpa okkum við at fáa øll nøvnini uppá pláss. Vinarliga ringið til Birgar Johannessen á tlf. 314647 ella 214647. PS! Hendan myndin er rættuliga illa farin. Er tað nakar, sum eigur eina betri mynd?

Fríði Magnusson Olsen, Rituvík: Í starvsvenjing á Bilasøluni í Hoyvík

Frá mánadegnum 16. til fríggjadagin 27. januar var Fríði Magnusson Olsen, sum gongur í 9. a í Runavíkar skúla, í starvsvenjing á Bilasøluni í Hoyvík. Fríði er 15 ára gamal (verður 16 í mai) og rituvíkingur. Honum dámar væl at skúva og arbeiða við ymiskum mekaniskum, tí valdi hann at koma á eitt bilverkstað í starvsvenjing. Har fekk hann innlit í hvussu tað gongur fyri seg. Honum

dámdi best á skaða- og lakkeringsdeildini. Fríði sigur við Sosialin, at hann ger ongan ítrótt, men hann hjálpir ofta beiggja sínum at bóndast. Annars kundi hann eisini hugsað sær at havt okkurt arbeiði afturat, so um onkur hevur brúk fyri ein stórum og sterkum manni at hjálpa sær, so er bara at ringja til 261920.



Dagurin í morgin

2. februar. Kyndilsmessa. Er upprunaliga ein mariumessa og varð hildin til minnis um vitjan Mariu í halgidóminum 40 dagar eftir føðingina, sum síður var hjá jødiskum konum. Henni til minnis og barninum til heiðurs vórðu kertur og kyndlar tendraði, og av tí kemur navnið missa candellarum. Navnið candela merkir vaksljós. Victor Danielsen doyði hendan dagin í 1961.