

Persónligt prát er gott

– Jólaborðhald eru eitt upplagt høvi hjá fólki at samskifta á einum lættum og óformellum støði, og tað er altíð positivt. Og hesin positivitetur hongur eisini við, tá gerandisdagurin byrjar aftur. Tað sigur Bergur Godtfred, sum undirvísir í samskifti, leiðslu og samstarvi

Siðurin við jólaborðhaldum hevur vundið alsamt meiri uppá seg, og í dag halda nærum allar fyrirkur jólaborðhald fyri starvsfólkunum.

Men hvønn týdning hava hesi jólaborðhald? Og merkist tað aftur, tá gerandisdagurin kemur, at fólk hava verið í eini góðari veitslu? Vit hava spurt Berg Godtfred, sum m.a. undirvísir í samskifti.

– Eitt jólaborðhald er í so máta ikki so nógv øðrvísi enn allar aðrar góðar veislur. Og skulu veislur gerast góðar, er neyðugt, at karmarnir eru í lagi. Tað er alneyðugt at hava ein góðan veitslustjóra, sum syrgir fyri, at stemningurin er góður, greiðir Bergur frá.

Broyttir leiklutir?

Spurdur, hvønn týdning leiklutirnir, ið vit vanliga hava á arbeiðsplássinum, fáa á eini slíkari veitslu, svarar Bergur, at á eini veitslu hava fólk møguleika at hittast undir øðrvísi fortreytum.

– Tá tað er gerandisdagur mugu fólk vera í sínum leiklutum. Men í veistlum kunnu stjóra- og kassadamuleikluturin leggjast til síðis, og fólk kunnu hittast og samskifta á jøvnum fæti. Hetta ger, at tað verður óformelt samskifti, og tað ger, at prátið kann gerast meiri persónligt. Tað er eitt gott høvi at læra hvønn annan betur at kenna, staðfestir Bergur, sum



Bergur Godtfred, sum er ráðgevi í samskifti, leiðslu og samstarvi, heldur, at jólaborðahaldini eru eitt upplagt høvi hjá starvsfeløgum at práta saman, undir øðrvísi fortreytum

leggur dent á, at hetta smittar positivt á arbeiðslívið eisini.

Men kann útfallið av eini slíkari veitslu ikki gerast negativt?

– Tað kann oyðileggja nógv, um fólk fara at tosa um okkurt, sum spjaðir heldur enn at savna. Politikkur er eitt evni, sum nærum altíð endar við at oyðileggja stemningin. Tá fólk hava grundleggjandi ymisk

virði, endar tað sum oftast við diskussiún – í staðin fyri bert at vera dialogur. Munurin er, at tá tú hevur ein dialog, lurtar tú væl eftir hvat hin sigur, og tú roynir at skilja viðkomandi, vísir Bergur á.

Tá fólk fara í eina diskussiún, snýr tað seg hinvegin um, at »eg havi rætt, og tú hevur skeivt«. Hetta er ein negativ samrøða, har tú hvørki

lurtar ella roynir at skilja hin, men ístaðin roynir at noyða viðkomandi at hugsa, sum tú. Góða lagið í veitsluna fer ofta fyri skeyti, tá diskussiúnirnar byrja, greiðir Bergur frá.

– So um eg skal nevna nakað, sum ikki er loyvt við eitt slíkt jólaborð, so er tað at tosa um politikk. Tað er stóra tabu-evnið, sigur Bergur avgjærdur.

Hann nevnr tað eisini sum negativt, tá fólk fáa ov nógv upp í hævdið.

– Um fólk fáa ov nógv at drekka, fella mörkini, og tað er skjótt, at tey fara ov langt. Tey kanska siga ov nógv ella gera okkurt, sum tey ikki áttu at havt gjørt. Tað fær ofta keðiligar avleiðingar og hevur negativar ávirkingar á gerandisdagin. Man kann saktans tosa privat, men man skal ansa sær, ikki at fara um mörkini hjá hinum, sigur Bergur.

Tekstur: Eydna Skaale
eydna@sosialurin.fo
Myndir: Jens Kristian Vang

Matur út úr húsinum frá Fjørúkrónni

Menu 1

Marinerað sild
Krydd sild
Fylt egg við rækjum
Royktur svartkalvi
Skinka við italienskari salat
Roastbeef við remouladu og steiktum leyki
Kalvasalat
Pastasalat við marineraðum jákupskefjum
Eplasalat
Flógvar frikadellur
Flógvur neytaháryggur við waldorfsalati
Dunna við sviskum, reyðkáli, hvítum eplum og soðsós
Rís a la mande við krisuberjasós
Rugbreyð, franskbreyð og smør afturvið

Kr. 238,-

Menu 2

Sildasalat við súreplum
Okkara jólasild
Royktur hemari við purleykskreimi
Høsnasalat við súreplum, blegselleri í mildari karriyðressing
Balsamico marinerað krølsalat við dunnu, avocado og pinjukjarnum
Egg, fiskur og skeljadjór í hvítvínsgelé, við kaldari safransauce
Flóg svínalundir, sveipt í bacon, steikt við súreplum og sviskum
Krúnhjortur við appelsin/reiðkál salati og figen compotti
Pommés risolées og portvinsauce
2 sløg av osti við frukt
Nougatklökk hasselnøtrond við frískari fruktsalat og mandelmascapone
Rugbreyð, franskbreyð og smør afturvið

kr. 298,-

Menu 3

Forrættur

Steiktur jákupskefjar, borðreyðdar á salati við reyðari gra og díldskreimi

Høvudsrettur

Jóla dunna við glaseradari appelsin, smørstoktum eplum, sauce bigarade

Omaná

Rís a la mande við flógvari krisuberjasós

2 rættir kr. 229,-

3 rættir 289,-

Vit koyra út í meginpartinum av Streymoyrni

Møguleiki er fyri jólaborðhaldi á Fjørúkrónni frá 23.11. til jólar

Fjørúkrógvin

350 Vestmanna
Tél 47 15 05
touristinfo@post.olivant.fo