Livandi figurar frá far

Eitt søgusavn við figurum úr gomlu søgu okkara. Tað er ætlanin hjá monnunum aftanfyri ferðavinnumiðstøðina í Vestmanna. – Vit hava longu fingið tveir teir fyrstu í fullari støðd. Og eg má bara siga, at hesir figurarnir líkjast ótrúliga nógv teimum modellunum sum vit brúktu, sigur ein av stigtakarunum, Gunnar Skúvadal

SAVN
Snorri Brend
snorri@sosialurin.fo
Myndir: Jens Kristian Vang

Vestmanna: Í meira enn tvey ár hevur verið arbeitt við at fyrireika eitt slíkt søgusavn við figurum úr Føroyingasøgu á loftinum í Fjørukrónni.

Tveir teir fyrstu figurarnir til savnið eru longu komnir - Brestir, pápi Sigmund, og banamaður hansara, Havgrímur. Hvør teirra kostar einar 150.000 krónur.

– Hetta er tó bert ein byrjan til nakað nógv størri. Ætlanin er nevniliga, at vit skulu hava einar 15 slíkar aftrat til savnið.

– Hetta er eitt kostnaðarmikið tiltak, men úrslitið fer at verða sera gott, sigur Gunnar Skúvadal við Sosialin.

Verkætlanin er sprottin úr einum líknandi savni í Íslandi.

Úr søguni

Síðani teir fóru undir verkætlanina við ferðavinnumiðstøðini í Vestmanna, hava teir alla tíðina arbeitt við at menna hesa og víðka um tilboðið til vitjandi føroyingar og útlendingar.

Umframt væl umtóktu túrarnar undir Vestmannabjørgini og onnur støð, hava teir eisini eina matstovu og eina sølubúð við ymiskum lutum.

Næsta stóra stigið í framtíðini er eitt søgusavn á loftinum í Fjørukrónni, ið liggur á havnarlagnum inni á Fjørð.

Hugskotið til hetta savnið fingu teir úr Íslandi, har ein slóðbrótari, Ernst Backman hevur tikið stig til eitt líknandi savn við myndevnum úr íslendsku søguni.

Ernst hevur verið í Føroyum fleiri ferðir, og hevur lagt teimum lag á, hvussu ein skipar eitt slíkt søgusavn.

– Hann var sera fegin um, at vit eisini ætlaðu okkum undir hetta savnið, sigur Gunnar.

Í nøkur ár hava teir arbeitt víðari við hesi ætlanini. Gongst sum ætlað kann savnið latast upp í 2009.

Fígging

Tað krevur bæði góða fyrireiking og góða fígging tá ein skal skipa eitt slíkt søguligt savn. Serliga tað seinna er ein avgerandi treyt fyri at spennandi ætlanin kann eydnast.

Miðað verður eftir at hava einar 15 slíkar sagnfigurar í savninum. Og tá hvør teirra kostar omanfyri 150.000 krónur stykkið, er greitt at her skal nógvur peningur til.

– Vit arbeiða í løtuni við at fáa fígging til ætlanina. Hesir báðir fyrstu figurarnir skulu vísast fram, soleiðis at møguligir íleggjarar fáa hug at seta pening í verkætlanina, sigur Gunnar.

Teir hava longu fingið tilsøgn um fígging frá pengingastovni. Treytin er kortini hon, at teir sjálvir útvega sín part fyrst.

Væl gjørdir

At gera eina slíka ætlan krevur sjálvandi sítt. Eitt er at hava eitt hugskot, eitt annað er at fremja tað í verki.

Teir hava verið í Íslandi, og hava her greitt fingið prógv um tað góða handverkið, sum ein har leggur fyri dagin í arbeiðinum við slíkum figurum.

Dømi um, hvussu nágreiniliga ein fer fram, eru klæðini og eyguni á figurunum: Klæðini verða gjørd av góðum skraddara og eyguni eru tey somu, ið nýtt verða hjá fólki ið fáa eftirgjørt eyga. Sjálvt á handarbakinum eru hár at síggja.

Í apríl mánaði í ár komu teir fyrstu figurarnir, sum gjørdir eru í Íslandi. Teir eru gjørdir úr silicone og eru rættiliga líkir einum mannakroppi.

– Vit sóu beinanvegin, hvussu dugnaligir handverkarar og listamenn teir vóru, og hvussu teir á ein heilt serstakan hátt kundu fáa øll andlitstrekkini fram í teirra figurum.

– Nú vit hava fingið figur-

Tveir teir fyrstu figurarnir eru komnir. – Hetta er ein kostnaðarmikil ætlan, men úrslitið verður sera gott, sigur Gunnar Skúvadal, stigtakari

Jól í Glasstovuni

1. desember, 7. desember, 14. desember og 15. desember bjóðar Glasstovan stóra jólamatskrá

5 rættir:
- Føroyskur tallerkur.
- Toskanakki við safransós og saute.
- Berberidunnubringa og svínalundir við lakaðum blommum og rótfruktum, pom anna og orangessós.
- Osta volauvent.
- Mandlurís við karamelkremi og kanelísi.

Prísur fyri hvønn kr. 525,-

Íroknað prísin er:
5 rættir, drykkivørur og dansur.

Bíleggið borð á tel. 317500
ella á hf@hotelforoyar.fo

GLASSTOVAN
The Favourite Restaurant

Tel 31 75 00 • hf@hotelforoyar.fo
hotelforoyar.fo