



Nýggju leiðararnir á
Hafnia hava stórar
ætlanir og vónir

Mynd: Jens Kristian Vang

Nýtt fólk á Hafnia

Nýgg leiðsla hevr oft broytingar við sær, og tað er tað, Sven Olsen og Jørn Bossen Simonsen hava í huga, nú teir eru settir sum ávíkavist nýggjur matstovuleiðari og køksleiðari

Bergur Johannesen
bergur@sosialurin.fo

- Ikki nógv er hent í

matstovuni seinastu árin, og tað ætla vit at broyta, segði Sven Olsen, ið er matstovuleiðari, spurdur um hansara ætlanir í nýggja starvinum. Broyingarnar fara at fevna um at dagføra matskránn, vínúrvalið og somuleiðis eisini at betra um tænastuna úti í matstovuni. Spildurnýggja matskráin er nú opin og dagførd, so hon passar til nútíðar krøvini.

Stórbroytingar í køkinum Hvørjar broytingar, ið koma at vera í køkinum, segði Jørn Bossen Simonsen

frá, - nýggja matskráin er meira “gastronomisk”, segði hann. Hetta merkir, at ein góður rættur ikki neyðugt inniheldur hópin av sós og eplum, men týdningurin verður fluttur yvir á sjálva matgerðina og útsjóndina.

Matskráin er nú meira modernað og nógv betur. So at siga alt er broytt, - tað einasta, ið eg ikki slapp at nema, vóru pipar- og fronsku búffarnar, segði nýggi kokkastjórin og flenti. – Eg royni at draga øll heimshornini inn í mína

matgerð, mín stíllur er sostætt sera fjølbroyttur, í matgerð hansara verður nógv kryddað við kili, hvitleyki og ingifer, legði hann eisini dent á.

Broytingarnar hava fingið sera jalig aftursvar, og sera nógv fólk hava stokkið inn á gólvið og bílagt »à la carte«, ið er franskt og merkir »av kortinum«, síðan 10. septembur, tá matskráin fyrstu ferð sá dagsins ljós.

Merlot í nýggjum hami

- Matstovan hevr altíð verið hugnalig, men eitt sindur ótíðarhóskandi, helt Ruben Dusk, ið hevr tikið yvir leiðsluna av matstovuni. Matstovan var fyri stuttum latin aftur, meðan umbyggt var, men fyri tveimum vikum síðan, varð hurðin latin upp aftur fyri almenninginum, til spennandi broytingar

Bergur Johannesen
bergur@sosialurin.fo

Matstovan Merlot, ið liggur á Magnus Heinasonargøtu 20, hevr skift ham. Ruben Dusk er nýggjur eigari, ið kom til fyri góðum hálvum ári síðan.

Um matstovuna segði hann at hon altíð hevr verið hugnalig, men orsökkin til broytingarnar var, at hon var um at gerast eitt sindur gomul og ótíðarhóskandi. Nýggi hamurin umfevnr

innbúgv og nýmálaðar veggir, ið passa betur til ein meira eginligan stíl hjá eigaranum.

Umframt broytingar úti í matstovuni er matarskráin eisini dagførd. Herundir eru nú millum annað ein spildur nýggjur móguleiki fyri eini fimm-rætta skrá og franskt kaviar, alt gjørt við best móguligum rávørum.

Eftir at hava virkað á matstovu í seks mánaðir hevr hann bitið merki í, at fleiri føroyingar ikki drekk

alkohol. Aftur við einari máltíð, eitt sindur útyvir tað vanliga, hóska allir drykkir seg ikki. Merlot hevr, og bjóðar enn, alkoholfrítt vín og sodavatn, men hesi eru eiheldur ikki júst tað rætta, metir hann. Afturat drykkjuvøruskránni eru nú komin ein ektað limonada, ektað góðsku íste og djús.

Nýtt og gott

Ein nýggj tænasta, ið nú

verður veitt er, at móguligt er at bileggja Merlot til at skipa fyri matinum, til smærri veitslur, eitt nú jólafrókostar og tilíkt.

Nú eru fjúrtan dagar síðan matstovan lat upp aftur, eftir broytingarnar vóru framdar, og Ruben Dusk sigur, at fólk lata sera væl at. Som upplatingartilboð er eitt serstakt heyst-tilboð á triggjar spennandi rættir.



Føroysk byggiverk hugtaka

Lærarar frá tilsamans 24 donskum tekniskum skúlum eru í hesum døgum í Føroyum og hyggja eftir føroyskum bygningum. Talan er um serstaka byggiháttin, ið er so væl egnaður til harða føroyska veðurlagið

Bergur Johannesen
bergur@sosialurin.fo

Í juni mánaði 2004 var útgivið endaliga úrslitið av kanningararbeiði, ið hevði verið í Føroyum, Íslandi, Skotlandi og Noreg. Tekniski Skúli í Tórshavn stóð fyri arbeiðnum, í Føroyum, ið meginliga snúði seg um veðurlag og træklædning til hús. Kanningararbeiðið gekk út uppá at finna fram til haldbarastu og bestu loysnina.

Serstakliga harða føroyska veðurlagið, samanvundið við haldbaru føroysku húsini gera úrslitini úr Føroyum óvanliga áhugaverd.

Sýna áhuga

Seinasta sunnudag kom eitt lið av 24 fakfólkum, ið starvast á 24 ymiskum skúlum í Danmark, til Føroya. Mogens Victor Andersen, ið stendur á odda fyri danska ferðaliðið greiddi frá at ynskiligt var at kanna træhúsini, undir ”ekstremum veðurviðurskiptum”.

Túrun, ið danska ferðaliðið er á, var ein læru- og skeiðstúrun. Nógv ymisk byggiverk hava verið vitjaði seinastu dagarnar. Fyrilestrar hava verið hildnir fyri teimum, av arkitektum, fornfrøðingum og øðrum viðkomandi fakfólki.

Byrjað var at hyggja eftir gomlu føroysku byggilistini í Gásadali, á Reyni og í Kirkjubø. Nógvur kirkjur úr ymiskum tíðum eru eisini vitjaðar, somuleiðis eisini aðrir bygningar, til dømis skúlar, Landssjúkrahúsið, Norðurlandahúsið og Føroya Bjór í Klaksvík. Mogens Andersen lat væl at túrinum hagartil, og metti seg hava fingið nógv við. Byggihættir, teknikkur og stíllur vóru nevnd.

Nýggj vitan mennir

Træklædingurin á húsum í Føroyum er ikki fullkomin tó. Atli Poulsen, ið hevði nógv at gera við kanningararbeiði, ið fór fram á sinni, greiðir frá at ov lítið av luft er millum klæding og hús. Meira rúm her, hevði givið húsunum betri haldføri, tí nógv regnið, ið kemur niður í Føroyum, hevði sloppið burtur. Eisini er klædningurin ov tjúkkur. Nýggja vitanin kemur at menna húsasmíð í Føroyum, og veita enn betri og sterkari hús í framtíðini.

Bóklungur verður givin út í næstum, við úrslitunum frá kanningararbeiðnum. Tríggir lærarar á Tekniska Skúla í Tórshavn standa fyri framleiðsluni, hesir eru, umframt Atla Poulsen, Arni Klementsén og Tummas Lauritsen.