

## Bók um lærararlív

Tankar og ímyndir hjá norðurlenskum læraralesandi um lívið sum lærari er evnið í bókini *Læraralív*, sum júst er komin út á føroyskum. Bókin hevur støði í kanning av, hvat læraralesandi í Íslandi, Føroyum, Noregi og Svøríki síggja sum trupulleikar í lærarstarvinum. Tað er Pauli Nielsen, fyrrverandi rektari, sum hevur týtt bókina til føroyskt. Hartil hevur hann skrivað grein, har hann hugleiðir um tilfarið í bókini. Umframt Paula Nielsen hava fýra aðrir norðurlenskir serfrøðingar innan námsfrøði givið íkast til bókina, sum tey vóna, kann verað íblástur til eitt mennandi kjak um almenna skúlaverkið.



## Søtir bitar frá Oddvør Skarðhamar

Ikki færri enn 80 uppskriftir til alt frá muffins og bollum til rómakøkur og ísar eru at finna í nýggju dessertbókini »Oddvørsa køku- og dessertdreyamar«



Uppskriftir til allar tær vælkendu bindi-klubba- og føðingardagskøurnar umframt hópin av nýggjum køkum eru savnaðar í nýggju bakibókini *Oddvørsa køku- og dessertdreyamar* hjá Oddvør Skarðhamar

### BAKIBÓK

Anna V. Ellingsgaard  
anna@sosialurin.fo

Vælumtókki kokkurin Oddvør Skarðhamar, ið vit eisini kenna frá mongum uppskriftum í blaðnum Kvinna, hevur latið sína fyrstu kóki-bók úr hondum. Í bókini eru uppskriftir til dessertir, køkur og annan bakstur.

Bókin, ið hevur heitið *Oddvørsa køku- og dessertdreyamar*, er lögð til rættis og stílað av Ingibjörg Jacobsen.

### Fyrsta av sínum slag

Seinnu árinu eru fleiri ymiskar føroyskar kóki-bøkur komnar á marknaðin. Bøkur, sum hava tillagað

seg føroyskan matáhuga og matmentan. Vit hava fingið bøkur um siðbundnan føroyskan mat, lættan mat, minni lættan mat, fisk og mat frá kendum kokkum. Men higartil hevur eingin bók einans snúð seg um dessertir, køkur og annað søtt undir tonna.

Tí hava Oddvør Skarðhamar, ið er kendur kokkur, og Ingibjörg Jacobsen, sum er kreativur samskipari, í fleiri ár tosað um at gera eina slíka bók. Í ár er hetta prátið vorðið veruleiki. Tær báðar dessertglaðu kvinnurnar hava kent hvørja aðra í

fleiri ár. Tær hava eisini ar-beitt tætt saman á blaðnum Kvinna, har Oddvør hevur gjørt mat til blaðið, og Ingibjörg hevur lagt lag á. Málsetningurin hjá teimum báðum við nýggju bókini var at gera eina dessertbók, har føroyingar finga samlað allar tær vælkendu bindi-klubba- og føðingardagskøurnar í eini bók saman við nýggjum og øðrvísi køkum.

### Á føroyskum og donskum

Í bókini eru 80 uppskriftir.

Millum annað eru fleiri sløg av muffins, sum seinnu árinu er vorðið alsamt meira vanligt á føroysku kakuborðunum. Eisini er hópin av smákøkum, formakøkum, skuffukøkum og tertum - umframt bollar, vaflur, pannukøkur, rómakøkur og ísar.

Sum nakað heilt serligt eru allar uppskriftirnar bæði á føroyskum og á donskum. Soleiðis er bókin eisini eitt fínt gávuhugskot til danskar vinir og kenningar og ein upplagdur møguleiki hjá ferðafólki at kunna seg við føroyska

matmentan.

Tað er myndamaðurin Benjamin Rasmussen hevur tikið tær mongu leskiligu myndirnar, sum prýða bókina.

*Oddvørsa køku- og dessertdreyamar* er slakar 200 blaðsíður og fæst í bókahandlum kring landið.



Tær báðar Ingibjörg Jacobsen, samskipari, og Oddvør Skarðhamar, kokkur, hava nú gjørt felags dreymin um eina føroyska dessertbók til veruleika

## Føroysk list í Randers

Verk eftir sjei føroyskar listakvinnur verða í næstum at síggja á stórari listaframsýning í Randers

### LIST

Framsýningin letur upp hós-

Við á listaframsýningin í Randers verða tær sjei føroysku listakvinnurnar Rúna H. Hansen, Lív Ejdesgaard, Hallveig Hansdóttir, Sanna Rasmussen, Elsa Zachariasen, Mary Strøm og Birgit Kirke

dagin 30. oktober og umfatar hon málningar við føroyskum motivum, bæði abstraktar og naturalistiskar. Eisini umfatar framsýningin skulpturar, ið eru lívsmyndir, gjørdar úr millum annað endurnýtslutilfari.

Tær sjei listakvinnurnar, sum allar búgva í Danmark, eru Rúna H. Hansen, Lív Ejdesgaard, Hallveig Hansdóttir, Sanna Rasmussen, Elsa Zachariasen, Mary Strøm og Birgit Kirke.

Framsýningin er í Helligåndshuset, Erik Menveds Plads 1 í Randers. Hósdagin 30. oktober er opið kl. 16-

20. Fríggjadagin 31. oktober til sunnudagin 2. november er opið kl. 11-18.

-ave-

