

Sakk í Eystrasalti

Eitt polskt fiskiskip við fimm monnum umborð er eftir øllum at døma sokkið í Eystrasalti. Í gjár sá eitt flogfar hjá donsku sjóverjuni ein bjargingarring á sjónum í landssynning úr Bornholm. Eitt skip, sum fór at leita, fann seinni ein tóman bjargingarbat, sum fleyt á sjónum stutt frá bjargingarringinum. Myndugleikarnir í Póllandi hava síðani upplýst, at talan er um eitt fiskiskip úr Gdansk, sum fór til fiskiskap fyri 14 døgum síðani. Myndugleikarnir siga, at tá reiðarin royndi at fáa samband við skipið gjáranáttina, fekk hann einki svar. Í morgun vórðu fleiri skip send at leita á leiðini.



Drápsmaðurin doyði

Tann 38 ára gamli maðurin, sum eftir øllum at døma royndi at beina fyri niðurlenska kongshúsinum í gjár, doyði á sjúkrahúsi í nátt av løstunum, sum hann fekk, tá hann rendi á eina minnisvarðagirðing í gjár. Áðrenn maðurin rendi á girðingina, hevði hann koyrt inn í eina mannabúgvu við tí úrsliti, at fimm fólk doyðu, og 13 fingi skaða. Hetta hendi, júst sum ein opin bussur við niðurlenska kongshúsinum koyrdi framvið, og sambært niðurlenska ákærvaldinum játtaði maðurin, at ætlan hansara var at beina fyri teimum kongaligu. Niðurlenska løgreglan sigur, at maðurin var eftir øllum at døma einsamallur um ætlan sína.

Turka skinkur í Stóru Dímun

Umboð frá Danish Crown hava um dagarnar verið og hugt at økjum í Føroyum, sum egna seg til at turka skinku. Ætlanin er turka skinkukjöt á sama hátt sum skerpikjöt verður turkað í Føroyum. Fyrsta royndin verður í Stóru Dímun

GASTRONOMI

Eilen Anthoniussen
eilen@sosialurin.fo

Tað var á tiltaki á Hotel Føroyum í fjør, at samband varð knýtt millum føroyingar innan gastronomi og risastóra danska veitaran av svína- og oksakjoti, Danish Crown.

- Alt byrjaði á Hotel Føroyum í fjør, tá eg var her fyri fyrstu ferð. Tað var eitt

mattiltak á hotellinum, har vit sluppu at royna skerpikjöt ymsa staðni úr landinum. Har kom eg í samband við fleiri føroyskar matentusiastar, og vit fóru at tosa um hvussu tað mundi rigga at turka skinku í Føroyum á sama hátt, sum skerpikjöt verður turkað. Tað arbeiðið er byrjað nú, og vit eru sera spentir uppá hvussu hetta fer at rigga, greiðir Claus Hein, sölustjóri hjá Danish Crown, frá.

Føroyska skerpikjotið er sera øðrvísi matur í Danmark. Og fyri Claus Hein var tað spennandi at royna turkaða skerpikjotið við ymsu smakkunum, alt eftir hvar í landinum, tað varð turkað.

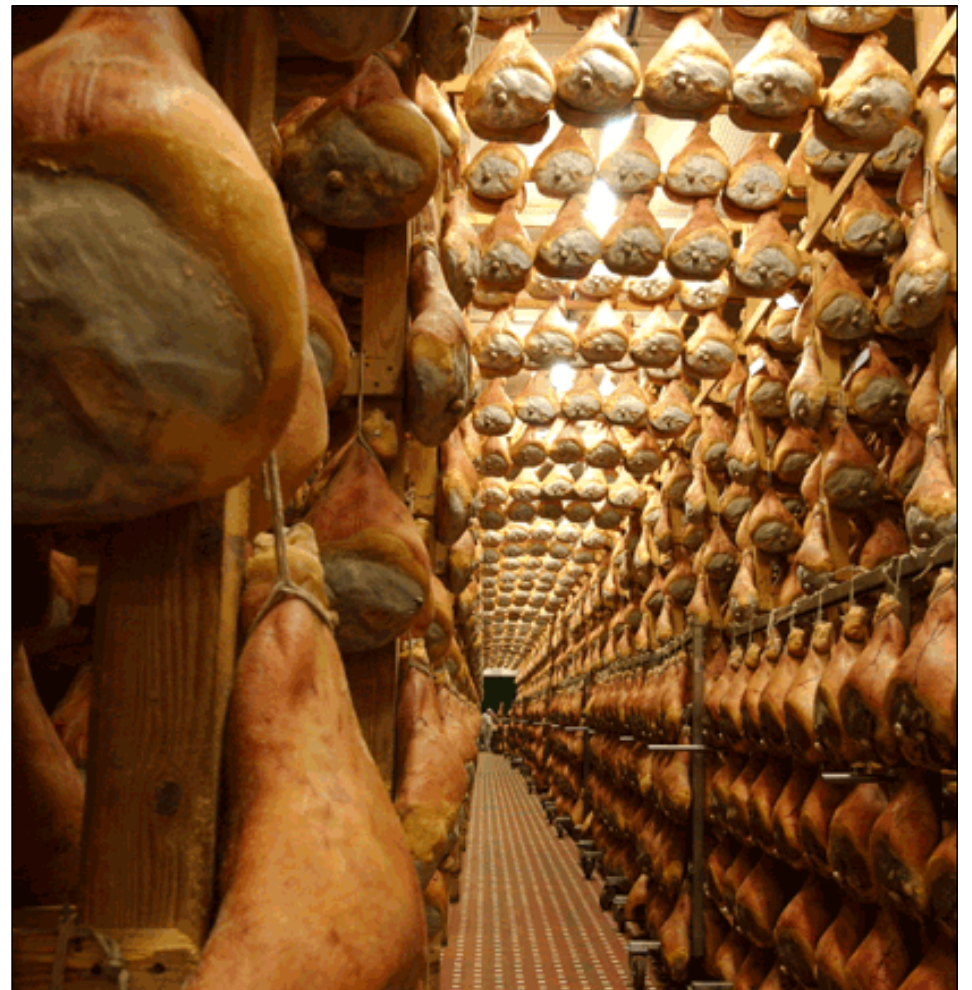
- Munurin á smakkinum er jú týðilgur. Vit hava nú valt út nøkur stöð at turka skinkuna í Føroyum, og byrja í heyst og vetur við at turka skinku á Stóru Dímun. Tað verður áhugavert at

síggja, hvussu skinkan verður turkað her í Føroyum, nú tað verður roynt við einum heilt øðrum slag av kjoti, sigur hann.

Umframt Stóru Dímun, eru ætlanir um at royna turkingina í Mykinesi, Bø og á nøkrumplássum norðanfyrir. Tað basala í skerpikjotinum er jú turkingin, og nú er ætlanin at finna út av hvat tað er, sum hendir við kjotinum, tá kjöt verður turkað, og um turkingin kann nýtast til annað enn seyðakjöt

- Hetta er eitt sokallað pilotprojekt, har tað er vónleyst at siga nakað um úrslitið enn, og um skinkan kann nýtast tá turkingin er liðug. Vit hava roknað við eini turkingartíð millum 14-16 mánaðir, so vit mugu bíða við at staðfesta nakað til tá.

Føroyski parturin av verkætlanini er mannaður av kokkum og øðrum matentusiastum, sum vilja



fremja føroyska gastronomi. Altjóða marknaðurin fyri skinku er ovurstórur. Bara Italia framleiðir skinku fyri 30 milliónir árliga. Danish Crown, sum er heimsins

størsti útflytari av svína- og oksakjoti, útflytir svínakjöt fyri 17 milliónir um árið, og fer at veita danska skinku til turkingarverkætlanina í Føroyum.

Í heyst og í vetur seta føroyskar matentusiastar og Danish Crown hol á verkætlan, sum inniber at turka skinku. Byrjað verður í Stóru Dímun
Tilvildarlig mynd



Nik og Jay fara at standa fyri tónleikinum til yngra skarðan á Summarfestivalinum í Klaksvík

Nik & Jay til tey ungu

Navnið til tey ungu, sum Summarfestivalurin fyrr í vikuni lovaði, varð kunn-gjort í morgun. Ungdómsnavnið er danska duoin, Nik og Jay

TÓNLEIKUR

Eilen Anthoniussen
eilen@sosialurin.fo

Tað vera ungu danirnir, Nik og Jay, ið skulu standa fyri tónleikinum, serliga ætlaður unga lurtaraskarðanum á ársins Summarfestivali. Tað var í 2002 at duoin fyrstu ferð gjørdi um seg. Hóast misjavna móttøku millum fólk og tónleika-

kritikarar, hevur bólkurin vunnið sær ein ávísan status millum tónleikafjepparar. Tað sæst millum annað á fløgusøluni, sum vísir at Nik og Jay hevur selt meir enn 350.000 flögur í Danmark. 16 platinvirðislønnum kunnu garparnir erpa sær av, og á hvørjari útgávu hjá bólkunum, hevur okkurt lagið lagt seg ovarlaga á donsku hittlistarnar. Í Føroyum verður áhugin váttaður av 15 teimum bestu listanum, har bólkurin hevur verið afturvendandi gestur.

Millum væl umtóktu løgini hjá Nik og Jay teljast Hot, Boing, En Dag Tilbage og Når Et Lys Slukkes.

Nik & Jay hava funnið sín egna stíl í donskum tónleiki við sannførandi framburði og sterkari útstráling.

Stórar sólbrillur, gullketur, flott konufólk og ovurhonds stórt sjálvsálit hava verið við til at mynda bólkin, men grundarlagið undir øllum eru teir fangandi sangirnir, sum bólkurin skrivir og spælir. Í Danmark hevur bólkurin vunnið sær umdømi, sum best umtókti ungdómsbólkin, og verður tónleikurin regluliga spældur á dansistøðum og veitslum.

Fyrireikararnir vænta eina lívliga konsert við stórum gullketum, sólbrillum og hvør veit, kanska flottum konufólki eisini. Summarfestivalurin verður í døgnum 6.-8. august.