

Nýggjar kunngerðir um vinnukavarar

Nýggj lóg um vinukavarar kom 15. mai 2007, men komu ongar nýggjar kunngerðir tá. Tí blivu táverandi kunngerðir framvegis galdandi til nýggjar kunngerðir komu. Tær eru nú komnar Nú eru nýggjar kunngerðir um vinnukavarar komnar, og tær, ið higartil eru komnar, eru um Læknakanning av kavarum, Kavaraskúlar, Kavaraarbeiði og um gjöld. Hartil kemur eftir ætlan ein kunngerð um kavaraútgerð. Nógv viðurskifti eru tey somu eftir nýggju reglunum, men tað eru tó broytingar, sum eru rættuliga avgerandi og her kann nevast loyvisbrøvini, sum nú eru Kavari við andingarevni frá landi, SCUBA-kavari, Bjargingarkavari og Kavarahjálparfólk. Arbeiðseftirlitið umsitur lóg og kunngerðir í samband við vinnukavarar og kavaraútgerð.



Matarlist í miðbýnum

Í sambandi við Tórs-havnar Matfestival leygardagin 22. august 2009 fara triggjar matstovur í miðbýnum at borðreiða við serføroyskari matskrá um kvøldið

MATFESTIVALUR
Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Saman bjóða matstovurnar eina føroyska matskrá til ein fastan prís, sum er 350 kr fyri hvønn. Prísurin fevnir um fyra rættir og øl ella vín.
Talan er um fasta matskrá, soleiðis at ikki ber til at bíleggja annan mat ella drekka hetta føroyska kvøldið á Tórshavnar Matfestivali.
Matarskráin á matstovunum er eins hetta kvøldið, soleiðis at skilja, at rávørurnar eru tær somu, men kokkarnir – matlistarmennirnir – tulka tær á sín egna hátt.
Rávørurnar eru nýflett lambskjøt úr Skálavík, neta-



Leif Sørensen er millum kokkarnar, sum leygarkvøldið fer at borðreiða við serføroyskari matskrá
Mynd: Jens Kristian Vang

kjøt úr Suðurstreymi og Norðoyggjum, fyrstafloks føroyskur fiskur, epli, røtur, kál, rabarbur og føroyskar kryddurtir úr bø og haga.
Føroyska kvøldið á Matfestivalinum í Havn er skipað soleiðis at tvær setur verða á matstovunum Gourmet, Hotel Hafnia og Hvonn Brasserie klokkan 18:30-20:50 og klokkan 21:10-23:00.
Hetta fyrri at so nógv sum gjørligt kunnu fáa høvi at royna føroyskar rávørur millum fjals og fjøru, lyft upp á hægstu matlistarligu tindar hetta fagnaðarkvøld.
Kokkar eru John Johansen (Hvonn tel 350035), Jørn Bossen (Hafnia tel 313233) og Leif Sørensen (Gourmet tel 322525 og 217575).
Aftaná bjóðar Tórshavnar Matfestivalur matstovugestum frá Hvonn, Hafnia og Gourmet inn í Reinsarið í Tórsgøtu at fáa nýbrent kaffi frá Brell. Har verður eisini livandi tónleikur at hoyra. Reinsarið í Tórsgøtu letur upp kl 20:00 og heldur fram alt kvøldið, har upplivingarnar kunnu sodnast, skrivar Tórshavnar kommuna á heimasíðu síni.

Fólkatalið í Føroyum 1. juli 2000 1. juli 2009, býtt á oyggjar									
	2000	2009	Ír	Hýring	Ínnflyting	Útflyting	1. juli 2009	Ír	%
Fugloy	41	1	2	1			41		
Svínoy	44		1		5		38	5	-3,6
Viðoy	511	10	5	5	16	1	625	114	2,3
Borðoy	5.018	55	51	155	119	-2	1.980	-35	-0,8
Kunoy	157	3	-	3	-	-1	156	-1	-0,6
Kalbu	122	2	3	2	1	-1	116	-5	-1,9
Eysturoy	12.358	125	75	295	273	22	10.920	53	0,5
N-Suðuroy	3.354	55	21	75	33	-12	3.891	27	0,7
S-Suðuroy	15.244	274	107	677	756	66	18.586	542	1,9
Vágar	3.044	46	30	75	57	5	3.055	5	0,3
Myknes	18	-	1	-	-	-1	16	-2	-11,1
Kullur	2	1	-	-	-	2	5	3	150,0
Iestoy	34	-	1	-	-	-1	29	-5	-14,7
Molsey	257	1	2	4	7	-7	252	-5	-1,9
Sandoy	1.070	15	12	40	32	-4	1.060	-7	-0,5
Skúvoy	49	-	-	-	-	-1	47	-2	-4,1
Stórur Límur	11	-	-	-	-	-	1	-	-
Sundoy	4.141	41	31	75	41	-11	4.111	-10	-0,7
Alt landið	40.647	626	375	1.431	1.461	-	40.940	293	0,6

Fólkatalið setur met

Fólkatalið veksur støðugt í Føroyum. Aftur er talan um met. Ongantið áður hava so nógv fólk búð í Føroyum

FÓLKATAL
Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Í tólv mánaðar skeiðinum 1. juli 2008 til 1. juli 2009 gjørdust vit 293 fleiri fólk í Føroyum, harav burðaravlopið var 261 og nettoflytingin til Føroya var 32 fólk.
Í talið er fólkavøksturin størstur í Suðurstreymoy, meðan størsti lutfalsligi vøksturin var í Koltri har talið av fólki vaks úr tveimum upp í fimm, ið er ein vøkstur uppá 150 prosent.
Fólkavøkstur er í Viðoy, Eysturoy, Streymoy, Vágoy og Koltri meðan talið av fólki í hinum oyggjunum fækkast ella stendur í stað. Í talið er størsta minkingin í Suðuroy, har tey fækkaðust við 82 fólki, skrivar Hagstovan á heimasíðu síni.