

Høvundar í neyð

Tað er strævið at vera rithøvundur í Grønlandi í hesum tíðum, og á einari høvundaráðstevnu í Katuaq um vikuskiftið samdust luttakararnir um at biðja heimastýrið um hjálp. Vil tað almenna ikki hjálpa, kann tað fáa álvarssamar avleiðingar fyri framtíðina hjá tí grønlenska málinum, sigur aðalskrivarin í rithøvundafelagnum, Peter Frederik Rosing, við kringvarpið KNR. Umstøðurnar hjá høvundunum eru nógv versnaðar, síðani forlagið Atuakkiorfik fór á húsagang. Harafturat er tað torført at selja bókur, tí at bókhandlarnir eru bara tríggrir, sigur hann.



Oslo stórt hotell

Norski hotellkongurin Petter A. Stordalen ætlar sær at útbyggja Clarion Hotel Royal Christiania í Oslo, so tað verður eitt hotell, sum norski høvuðsstaðurin kann rósa sær av. Hotellið bleiv upprunaliga bygt í sambandi við teir olympisku leikirnar í Oslo í 1952. Tað hevur 508 kømur, men eftir ætlanini skal tað hava 850 kømur og eitt fundarhøli til 1.200 fólk um fimm ár, skrivur Aftenposten. Hotel Plaza, sum hevur 673 kømur, er í lötuni tað størsta í Oslo. Petter A. Stordalen sigur við blaðið, at tað fer at kosta um 350 milliónir norskar krónur at útbyggja Clarion Hotel Royal Christiania.

Kom púra óvart á

Mortan í Hamrabyrgi var als ikki fyrireikaður upp á at fáa heiðurin sum Ársins átak

ÁRSINS ÁTAK

Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Tað var í uppskoti í Sosialinum at lata Tórshavnar Matfestival heiðurin sum Ársins átak, og tað bleiv eisini soleiðis. Í grundgevingini fyri at lata Ársins átak til Tórshavnar Matfestival, sigur dómsnevndin soleiðis:

»Í skipanini fyri val av ársins virki, verður sagt, at umframt at velja ársins virki kann dómsnevndin gera av at heiðra virki ella persón, sum hevur gjørt serligt átak, ið kann gagna vinnuligum framburði. Nevndin hevur gjørt av at nýta henda møguleika eisini í 2009.

Seinastu árin er rættiliga nógv gjørt burtur úr samleikanum hjá føroyskum virkjum og stovnum. Hetta er at fegnast um, tí tað ber prógv um fyrirkomur, ið inneftir eins væl og úteftir brynja seg í kappingini um jaliga áhugan hjá viðskiftafólki, íleggjarum, myndugleikum, ja almenninginum sum heild. Alt gerst lættari í samvinnu og samvirki, um allir partar frá byrjan hava eina jaliga hugsan um hvønn annan, og innanhýsis virka vit fyri at liva upp til tann samleika, vit kenna og ynskja at onnur kennast við okkum sum.

Men tað eru ikki bara fyrirkomur og stovnar, ið vilja herða tilvitskuna um samleikan. Tað er eisini vorðin almennur politikkur, ikki minst í ferðavinnuhøpi og at gera okkum sum land áhugavert at gera íløgur í. Dómsnevndin kundi sjálsagt valt at tikið fram okkurt av hesum mongu tilvitaðu samleikatiltøkum, men hevur valt at heiðra eitt átak, sum er meira fólksligt, og – hevur tað víst seg – tykist at hava breiða, jaliga undirtøku í landinum. Sjálv heldur dómsnevndin, at her er ein tilgongd byrjað við mongum áhugaðum uppi í, sum fer at

gagna vinnuligum framburði og ikki minst gera okkara samfelag ríkari og meira áhugavert at liva í.

Tilgongdin hevur verið long og við hvørt trilvandi, og tey mongu sum hava borið hana fram, hava ikki skúmað nógván róma oman av, men eru heldur at meta sum idealistar, hugsjónarfólk, ið undir truplum umstøðum berjast hvønn dag fyri sínum ætlanum. Úrslitið er kortini, at vit dag um annan fáa prógv um, hvussu ríkt okkara tilfeingi er og hvussu áhugavert okkara mentan er á hesum øki, um vit gera tað møguligt hjá okkara besta fakfólki og áhugaðum leikfólki og veitarum av okkara forkunnugu rávørum at bjóða okkum og gestum okkara sínar tæ-

astur á vinnuligari grund.

Tað ber ikki til at nevna øll tey mongu, sum millum ár og dag hava verið uppi í og stuðlað hesari tilgongd, sum er við at menna okkara errinskap og samleika sum veitara av tí mest forkunnuga og spennandi mati á okkara heimligum matstovum. Mati gjørdum úr føroyskari rávøru við føroyskum urtum og tí serføroyska, ið útlendskir matkennarar halda vera í heimsklassa.

Í hesari tilgongd eru Føroyar vorðnar kendar á fremstu matstovum í heiminum og ikki bara í okkara heimsparti, og føroyskir kokkar eru virknir í norðurlenskum samstarvi um matkynstur á hægsta stigi. Matstovur okkara eru farnar at kappast um at kunna

bjóða nýggjar rættir og smakkir úr ymiskligari føroyskari rávøru, og fleiri tiltøk hava verið gjørd at fáa matfrøi og matfrøði upp í breiðan ljósmála, ja, sjálvt at fáa hjalssnapsin til forkunnugan durasnaps.

Alt var tí kanska búgvið til tað átak, sum dómsnevndin hevur valt at heiðra. Men onkur skuldi taka stigið til væleydnaða matfestivalin, ið varð hildin í Havn 22. august ár, og Mortan í Hamrabyrgi var stigtakarinn, sum vit um eina løtu fara at biðja koma upp her, at taka ímóti silvurlittu standmyndini fyri ársins átak 2009.

Samanumtikið er Matfestivalurin valdur sum Ársins Átak, tí matfestivalurin:

- er ein kærkomin sýnisgluggi hjá framleiðarum av

føroyskum rávørum á bygd og í býi

- er við til at økja tilvitanina hjá vanligu føroyinginum um føroyskar rávørur og tað margfelda ríkidømi, ið her er, og hann

- er við til at økja áhugan fyri føroyskari matlist og matstovumentan, grundað á føroyskar rávørur.

Ein fortreyt fyri at vera ein góður seljari er, at ein kennir og virðir ta vøru, ið ein selur. Vit føroyingar "selja" okkara land hvønn dag. Matfestivalurin er við til at økja okkara kunnleika, áhuga og virðing fyri føroyskum rávørum, mati og matlist. Og hann kann vónandi vera við til at lata eyguni upp fyri enn fleiri møguleikum at nýta føroyskar rávørur.

Alt hetta er til gagns fyri trivnaðin hjá okkum føroyingum, til gagns fyri áhugan fyri Føroyum sum ferðamannaland og til gagns fyri áhugan hjá útlendingum at keypa okkara útflutningsvørur.

Valið av Matfestivalinum skal siggjast sum ein heiður til øll tykkum, ið framleiða føroyskar rávørur, og til øll tykkum innan matstovu-, ferðamanna- og útflutningsvirkssemi, ið dagliga leggja dent á føroyskar rávørur og hjúkla um dygdina og tað serliga í teimum.

Dómsnevndin hevur tí ikki ivast í at valt at heiðra átakið Matfestivalurin 2009 og Mortan í Hamrabyrgi, stigtakara til henda festival, sum ársins átak 2009«.



Tað var ein fegin Mortan í Hamrabyrgi, sum tók móti heiðrinum Ársins átak 2009

Mynd: Jens Kristian Vang