

Mugabe kemur

Millum ríkisleiðararnar, sum koma á veðurlagsráðstevnuna í Keypmannahavn, er tann umstríddi forsetin í Zimbabwe, Robert Mugabe. Tað vátar zimbabwiska sendistovan í Stockholm fyri Jyllands-Postinum. ES hevur sett Mugabe og fleiri limum í flokki hansara forboð fyri at koma til samveldið, men kortini hevur tann umstríddi forsetin verið í Bruxelles síðani. Danmark kann ikki sýta Mugabe innferðarloynvi, tí eftir einari áseting hjá ST hava ríkisleiðarar frítt at fara, tá talan er um fundir og onnur tiltøk, sum ST skipar fyri. Robert Mugabe er 85 ára gamal.



Fiskifrøðin ávarar

Íslensku fiskifrøðingarnir eru ikki fegnir um, at fiskimálaráðharrin hevur gjørt av at hækka havtaskukvotuna úr 2.500 tonsum í ár í 4.500 tons næsta ár. Einar Jónsson, sum er fiskifrøðingur hjá Havranssóknarstovninum, sigur við fjølmiðlarnar, at íslensku politikararnir áttu at hugt at grannunum, tí so høvdu teir sæð, at tað er ikki ráðiligt at hækka havtaskukvotuna so nógv. Jón Einarsson sigur, at tá færoyingar og norðmenn hækkaðu sínar havtaskukvotur, vaks veiðan skjótt og nógv, men minkaði so aftur, og at tað tók fleiri ár at fáa veiðina uppaftur.

Øl skal njótast ikki kulkast

Danir hava seinastu árinu upparbeitt eina ølmentan, sum var ókend fyri 10-15 árum síðani. – Vit royna at vísa á, at tað er kvaliteturin á øli, ið hevur týðning; tað snýr seg ikki um kvantitet, sigur Anne-Mette Meyer Pedersen, forkvinna í Danske Ølentusiaster

ØLMENTAN

Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo



Øl er ikki bara øl. Tað finnst eini 90.000 ymisk sløg av øli, og í flestu londum í Europa finnst ølfelagsskapir eins og Danske Ølentusiaster, har Anne-Mette Meyer Pedersen hevur verið forkvinna seinastu árinu

Øl hevur fyllt nógv í orð og talu seinastu vikuna.

Í síðstu viku varpaði sjónvarpið ljós á evnið við sendingini »Ølfjepparar«, og síðani varð málið fylgt upp týsdagin, tá Sosialurin á forsiðuni kundi boðað frá, at Johan Dahl kortini ikki fór at leggja nakað uppskot fram um at loyva sterkari øli í Føroyum enn verandi 5,8 prosentini.

Aftur mikudagin var málið umrøtt, tá boðað var frá, at Bjørt Samuelsen, vegna Tjóðveldi – tó ikki Heina O. Heinesen – og Kára á Rógvi úr Sjálvstýrisflokkinum legði upp skot á Ting um at avtaka

alkoholmarkið á øli.

Alkoholstyrkin á øli verður av mongum mett at vera proportional við talið av misnýtarum, men sambært teimum, sum veruliga leggja seg eftir góðskuði, er tað smakkurin, sum verður settur í fremstu røð.

- Fyri okkum er tað heilt greitt njótingin við einari

vælsmakandi øl, sum hevur størsta týðning. Alkoholprosentíð kemur í aðru røð, men sjálvandi hevur tað eina ávirkan á smakkin, sigur Anne-Mette Meyer Pedersen, sum er forkvinna fyri felagsskapinum, Danske Ølentusiaster.

Sosialurin hevur vent sær til forkvinnuna fyri at vita,

hví tað í einum landi sum Danmark, har nærum ongar avmarkingar finnst innan rúsdrekka, hevur verið tørvur á einum ølfelagsskapi.

Ikki bert til tosta

- Tað byrjaði jú við, at menn – og skomm at siga frá ongar kvinnur – tóku seg saman og stovnaðu Danske Ølentusiaster. Hetta komst av, at hóast Danmark er lutfalsliga stórt, so funnst ikki fleiri enn 13 bryggjariir í landinum, og tey bryggjaðu stórt sæð øll tað sama, sigur Anne-Mette Meyer Pedersen.

Hon sigur, at tað var ógjøriligt at fáa fatur á útlendskum øli í Danmark, og skuldi tú smakka útlendskt øl, var neyðugt at tú ferðaðist uttanlands til hetta.

Felagsskapurin varð stovnaður í 1998, og hesi seinastu 11 árinu hevur hann vaksið seg upp á eitt limatal á umleið 9.500 limir.

- Okkara fremsta endamál er at gera danir varðugar við, at øl ikki bara er nakað, tú slökkir tostan við, ella drekkur teg fullan av. Øl er so nógv meiri enn hetta, sigur Anne-Mette Pedersen.

Hesi árinu síðani felagsstovnurin varð stovnaður, hevur hann verið við til at

ávirka rákið innan ølbransjuna so mikið, at tað í dag finnst 120 ymisk bryggjariir. Serliga tey sonevndu micro-bryggjariini leggja stóran dent á, at tað er smakkurin, sum skal selja vøruna.

- Í hesum sum í so mongum øðrum viðurskiftum, er tað kvaliteturin, sum tað snýr seg um, og ikki kvantiteturin, sigur Anne-Mette Pedersen.

Hon sigur, at tá soleiðis er, verða tað sjálvandi nøkur smá bryggjariir, sum falla frá, men tað koma so onnur í teirra stað. Og seinastu árinu hevur talið ligið um hesi 120-130 bryggjariini.

Ølmentan

Tað hevur verið kent í mong ár, at tað finnst hópurin av rúsdrekka, sum langt frá er framleitt ella brúkt til burturav at rúsa fólk.

At eitt nú kend og »fin« whiskey-sløg ella cognac-sløg verða drukkin fyri smakkin, er ikki nakað, sum kemur óvart á. Tað eru fólk, sum beinleiðis hava til ítriv at samla gott whiskey, eins og summi fólk samla frimerki ella lýsingapennar. Á sama hátt er við cognac.

- Gjøgnum allar tíðir hava fólk og lond upparbeitt eina

vínmentan. Tað hevur verið bæði kent og viðurkent, at vín er ein partur av tí góða døgurðanum, tað hoyrir eins væl við og eplir ella sós, sigur Anne-Mette Pedersen.

Men hon heldur eisini, at tíðin og ikki minst góðskan av dagsins øli ger, at hesin drykkur nú má rokast sum annað og meiri enn tosta-slökkjari ella rúsdrekka.

- Úrvalið av øli í dag er so stórt, at tú finnur upp í fleiri væl hóskaði ølsløg til ein og hvønn rætt. Vit eru her í Danmark í holt við at menna eina ølmentan á sama støði og í sama líki sum gomlu vínmentanina, sigur Anne-Mette Pedersen.

Og at Danske Ølentusiaster hava verið við í einari menning sæst best út frá, at fyri 10-15 árum síðani komu á marknaðin eini 15 nýggj ølsløg, meðan talið í dag er munandi størri.

- Vit síggja á hvørjum ári, at tað kemur ein rúgva av nýggjum og spennandi ølsløgum á marknaðin, og bara seinasta ár sóu vit ikki færri enn 650 nýggj sløg. Nøkur eru sjálvandi tíðaravmarkað, so sum páskaøl, jólaøl og líknandi, men fleiri verða hangandi, sigur Anne-Mette Meyer Pedersen.

Jólasøla í Nólsoy

Triðja árið á rað skipa umboð fyri Heima-virkið í Nólsoy fyri jólasølu, og í ár eru eini 15 kvinnur við

JÓLASØLA

Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Tá skipað var fyri at fáa eina kunningarstovu úti í Nólsoy, lóttust eisini upp møguleikarnir hjá kvinnum og monnum í Nólsoy at ganga saman um eitt heima-

virki. Og tey trý árinu, kunningarstovan hevur verið opin, hevur eisini verið skipað útsøla av hondgjørdum lutum úr ull, træ og øðrum.

Av tí at pláss ikki hevur verið fyri einari útsølu í hølunum hjá kunningarstovuni, hevur virkið leigað seg inn í gamla handilin hjá Edvardi Hansen, har eitt nú gamla skivan er varðveitt umframt hillar, skuffur og annað.

Men til eina jólasølu krevst meiri pláss, og tí fer hon fram í ungmanna-felags-

húsinum, hjá Royndini.

- Jólasølan verður nú sunnudagin, og byrjað verður klokkan 15. Umframt hondgjørdar lutir verður eisini møguleiki at keypa kaffi og risalámande. Her verður eitt gott høvi at keypa jólagávuna, ella bara ein prýðislut ella brúkslut, hvat nú hugurin er til, siga fyrirleikararnir, Una Hansen og Jana Holm.

Jólasølan verður bert opin sunnudagin og hon verður frá klokkan 15 til 20.

