

Løgmaður skotin, tá hon tendraði jólatræið á Vaglinum

Aftur í ár kunnu Hannis Martinsson fjepparar gleða seg til jólaaftan. Jógvan Isaksen er bókaaktuellur við sætta parti í krimirøðini

BÓKMENTIR

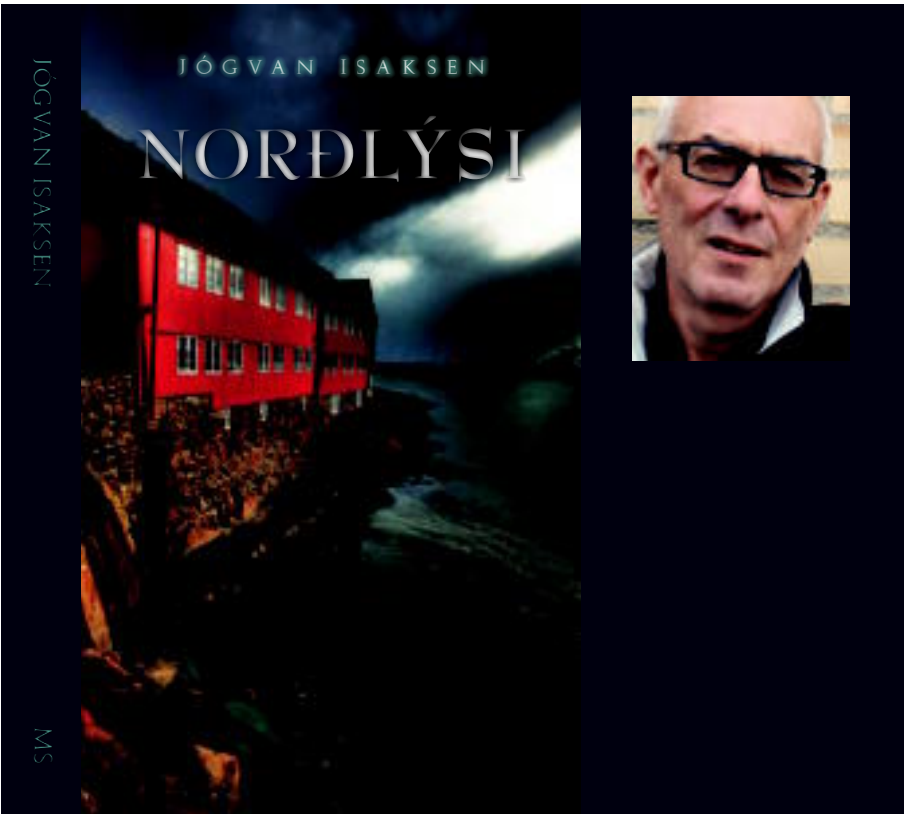
Rigmor Dam
rigmor@sosialurin.fo

Føroya nývaldi kvinnuligi

løgmaður verður skotin, tá ið hon skal tendra jólatræið á Vaglinum. Stutt seinni verða tvey fólk brend inni umborð á einum báti á Vestaru Vág. Hannis Martinsson arbeiðir aftur á Blaðnum og fer undir at kanna, um tað er nakar samanhangur, og um illvilji ímóti samkyndum hevur nakran leiklut.

NORÐLÝSI er heitið á sættukrimisøguni um Hannis Martinsson eftir Jógvan

Isaksen. ”Løgmaður í skyggjandi svørtum regnfrakka og líka so blonkum, svørtum syðvesti stóð týðuliga fast upp á at fara upp í lyftuna. Løtu seinni flutti lyftan seg yvir ímóti trænum, og løgmaður trein upp í hana. Fíggjarmálaráðharrin fór aftan á lögmanni og tók í økslina á henni. Elin Høgfjall skakaði hondina av sær, snaraði sær á og seig saman í botninum á lyftukurvini.”



Jógvan Isaksen: Norðlýsi. Føroyaprent legði til rættis, prentaði og bant inn. Mentunargrunnur Studentafelagsins gav út. 290 bls. kr. 280.

Frísk og sunn kókibók frá skúlanæmingum

7.a í skúlanum við Løkin í Runavík geva í hesum døgum út eina serstakliga litfagra og friska kókibók við uppskriftum til heilsugóðan mat

BØRN OG UNG

Rigmor Dam
rigmor@sosialurin.fo

Tá 7.a í skúlanum við Løkin skuldi finna ein máta at savna pening inn til námsferð, kom onkur við hugskotinum at gera okkurt heilt øðrvísi: nevnliga eina lekra kókibók við heilsugóðum uppskriftum.

- Tað er so nógv uppi í tíðini við heilsugóðum kosti. So vit hildu, at tað hóskaði sera væl til verkætlan hjá børnunum í flokkinum, sigur Anette Sonne, sum er mamma at einari gentu í 7.a. Hon greiðir eisini frá, at tey settu sær fyrri, at gera eina bók, sum endurspeglar ungdom, litir og frískleika.

Næmingarnir hava gjørt bókina í felag við foreldrabólkin í flokkinum, og øll eru samd um, at tað hevur verið sera gott fyrri samanhaldið í flokkinum at gera eina slíka verkætlan saman.

Uppskriftirnar koma frá heimunum hjá børnunum, sum eisini sjálvi eru modellir á myndunum. Tað er fotografurin Sunrid í Gongd, sum hevur tikið myndirnar fyrri flokkin. Inntøkurnar frá útgávuni

Pylsuhorn/ pitsasniðlar 24 stk.

Deiggi:
500 g mjøl
150 g smør/margarin
75 g ger
2 ½ dl mjólk
1 súpisk. sukur
1 ts. salt

Upploys gerina í flógvari mjólk, rør restina í, til tað sleppur ílatinum.

Fylla til pylsuhorn:
1 dl tomat ketchup
1 pk pylsur

Deil deiggi í 3 líka stórar partar, og forma tað til bollar. Lat tað hvíla

í nakrar mín. Rulla hvønn bolla út til ein sirkul, og deil hann í 8 trykantar. Smyr ketchup á allar trykantar, og legg eina hálva pylsu (ella eina cocktailpylsu) á tann breiða endan, og rulla deiggi saman til eitt horn. Lat ganga í uml. 20 min. Penslast við egg. Bakast í 10 min mitt í ovninum á 250°.

Fylla til pitsasniðlar:
1 dl ketchup
150 g skinkustrimlar
50 g rívan ost

Rulla hvønn bolla út til uml. 24 x 30 cm, smyr ketchup á deiggið, og koyr skinku og ost omaná. Rulla deiggið saman til eina pylsu, og sker hvørja pylsu út til 8 sniðlar. Lat ganga í uml. 20 min. Bakast 10 min mitt í ovninum á 250°.

Fruktspjót

Sker ymiska frukt í bitar og set hana uppá nokur spjót.

Sker eitt hvíttkál ella eina vatnsmelón í helvt, pakka tað inn í staniol og stíkk spjótini í. Um ynskist, kann smeltað sjokuláta verða dryppað á fruktina.

Dessert við karvingum og abrikosgreyti

Botnur:
16 karvingar
½ l mjólk
4 eggjarøyðar
125 g sukur

Legg karvingarnar í eitt smurt, eldfast fat. Stoyt mjólkina omanyvir. Piska eggjarøyðar og melis og stoyt omanyvir. Bakað hetta mitt í ovninum í 15 min. á 200°. Í abrikosgreytur verður stoyttur omanyvir botnir, tá hann er bakaður.

Omaná:
4 eggjahvítar
150 g sukur

Piskast eggjahvítar stívar og blanda síðani sukri uppi. Piska síðani væl og koyr omanyvir abrikosgreytin. Bakast í uml. 20 min. á 180°.

HUGSKOT
Minst til at vaska hendur, bæði áðrenn tú etur og aftaná

koma frá fyrítøkum, sum sponsorerað hvør sína síðu í bókini. Í hesum sambandi hava tey lænt ting og annað frá fyrítøkunum til myndirnar. Eisini fara inntøkurnar frá søluni av bókini í grunnin, sum skal fíggja námsferðina.

Enn er óvist, hvagar leiðin gongur, tá 7.a fer á námsferð. Men tosað hevur verið um at fara til ein stórbý í Europa.

Bókin verður lögð frá í kantinuni í skúlanum við Løkin í kvøld, fríggjakvøld, kl. 19:30, har næmingarnir eisini signera bókina.

Og í morgin, leygardagin, kunnu fólk ogna sær hana, tá marknaðardagur verður í

ítróttarhøllini í Runavík millum kl. 14 og 20. Har fer flokkurin at hava eina fina sölufamsýning, millum annað við einum risastórum prenti av bókini. Eisini fara tey at selja frukt og vatnámarknaðardegnum, sum plagar at vera eitt serstakliga hugnaligt tiltak í Runavík.

STARVSLÝSING

Laborantur til mikrobiologisku kanningarstovuna

Vit søkja eftir laboranti til mikrobiologisku kanningarstovuna á Heilsufrøðiligu starvsstovuni.

Arbeiðið sum laborantur fevnir um mikrobiologiskar kanningar av mati, drekkivatni og øðrum. Sí meira á www.hfs.fo

Freistin at lata umsókn inn er fríggjadagin 11. desember 2009.

CTD fyrilestur á netinum

Fyrilesturinn hjá Ulrike Steuerwald um CTD liggur nú á netinum.

Ilegusjúkan CTD var evnið á fyrilestri, sum Ulrike Steuerwald, barnalækni, helt í Miðlahúsinum fríggjakvøldið 14. August í ár.

Eftir fleiri áheitanir hevur Rás 2 gjørt av at leggja fyrilesturinn á netið, so øll kunnu fara inn og lurta eftir honum.

Sendingin fyllir 83 mb og er í mp3 formati. Fyrilesturinn varir einar tveir tímar.

Fyrilesturinn liggur á: <http://www.sendspace.com/file/1y2byb>

Rigmor Dam