

Nógv arbeiðsleys í ES

Arbeiðsloysið í ES-londunum veksur støðugt. Tølini fyri januar vísa, at tá var arbeiðsloysið 9,5 prosent, og tað var 0,8 prosentstíg meiri enn fyri einum ári síðani. Tað merkir, at 22,9 milliónir ES-borgarar eru arbeiðsleysir. Arbeiðsloysið er sera ymiskt frá einum landi til annað. Í Letlandi er tað heilt uppi á 23 prosentum, í Spania er tað 19 prosent, men í Eysturriki og Niðurlondum er tað niðri á ávikavist 5,3 og 4,2 prosentum. Tann størsti vøksturin í arbeiðsloysinum tað seinasta árið hevur verið í Letlandi, meðan tann minsti vøksturin hevur verið í Týsklandi.



Noktar seg sekan

Sviin Per Mikael Ljungman, sum er ákærður fyri umfatandi svik í tí sonevnda IT Factory-málinum í Danmark, noktaði seg sekan, tá rættarmálið ímóti honum byrjaði í Keypmannahavn í gjár. Danska ákærvaldið vil vera við, Per Mikael Ljungman var partur av svikinum, sum fyrrverandi stjórni í IT Factory, Stein Bagger, hevur fingið sjei ára fongsul fyri. Men Ljungman sigur seg vera ósekan, og verji hansara sigur, at Stein Bagger lumpaði Ljungman. Verður har kortini dømdur sekur, kann hann fáa upp í 12 ára fongsul.

Besta turra kjøtið er úr Bø



Jón Joensen, bóndi í Bø, átti besta kjøtið, og fyri tað handaði Anna Rubeksen, forkvinna í Bóndafelagnum, honum millum annað ein snøggan fjallstav

Mynd: Hilmar Jan Hansen/Einslistir



Soleiðis komu teir sjei kjøtbitarnir inn á borðið, og so skuldu fólk velja sær tann besta og atkvøða fyri honum

Mynd: Hilmar Jan Hansen/Einslistir

Jón Joensen, bóndi í Bø, átti besta turra kjøtið, tá kjøtsmakking var á Hotel Føroyum leygarkvøldið. – Skalt tú hava gott kjøt, mást tú røkja tað væl og hava góðan hjall, heldur bíggjarbóndin

TURT KJØT

Hilmar Jan Hansen
einslistir@kallnet.fo

Gott og væl 200 fólk sótu til borðs á Hotel Føroyum leygarkvøldið, tá kjøt frá sjei ymsum bóndum kring landið skuldi smakast og metast, so bóndin við besta kjøtinum kundi vinna heiðurin og ein sera snøggan fjallstav, sum fylgdi við.

Tá avtornaði, var tað kjøtið frá Jón Joensen, bónda í Bø, ið gjørdist

vinnari av kappingini. Av teimum tilsamans 233 gestunum við borðið leygarkvøldið atkvøddu 58 fyri hansara kjøti, og tað svaraði til fjórðuhvørja atkvøðu.

Men kappingin var hørð, tí beint undir kjøtinum hjá bíggjarbóndanum var kjøtið frá Magnusi Svarthamar á Skælingi, ið fekk 56 atkvøður, og á triðja plássi var Jørmund Zachariasen úr Hesti við 38 atkvøðum. Hvussu plasingarnar vóru hjá hinum fyra bóndunum, varð einki sagt um.

Fjallstavurin brúkast

Jón Joensen var fegin um sigurin, tí hann helt tað vera so javnt, at torført var at taka dagar ímillum teir sjei kjøtbitarnar, veljast kundi ímillum, tá atkvøðast skuldi.

– Men tað eydnaðist mær so at atkvøða fyri mínum egna kjøti, tá eg sjálvur skuldi seta krossin. Har vóru

onkrir bitar, tú ikki ivaðist í, men so vóru onkrir, sum vóru øgiliga javnir, so tað var ringt at siga, hvat var best, sigur bíggjarbóndin, ið sjálvur hevur eitt boð uppá, hvussu gott kjøt fæst:

– Ja, tað ræður um at røkja kjøtið væl og hava góðan hjall, og so er at ganga og pilka við tað so av og á. Tað verður altíð misjavn, hvussu gott kjøtið er, men nú tað er kapping, so er sjálvandi tað besta valt burtúr.

Vinningurin var ein vakurt útskorin fjallstavur, sum Jón Joensen tók ikki bara ætlar at hava til pynt, nú hann hevur fingið hann.

– Hetta er ein finur fjallstavur, fyrsta floks. Sjálvur havi eg altíð fjallstav við mær, tá eg fari í hagan, og nú eri farin at eldast so mikið nógv, at eg má skunda mær at brúka hann. Hann skal ikki bara standa til pynt, tí hann er so væl gjørdur, at hann verður góður at brúka, sigur hann.

Somu dygdir

Fimm ár eru liðin, síðani Hotel Føroyar síðst tók stig til slíka kjøtsmakking og kapping, men sum skiltist á lagnum í gjárkvøldið, er ætlanin nú at hava hetta tiltak á hvørjum ári. Kanska enn tá við einum slagi av undankapping, so tað er besta kjøti úr hvørjum øki í landinum, sum sleppur at kappast.

Fyri fimm árum síðani, tá Hotel Føroyar skipaði fyri hesum tiltaki fyrstu

ferð, var tað kjøtið frá Lauru Joensen og Páll í Dalsgarði í Skálavík, sum vann. Til stuttleika kann nevast, at metingin av smakki, liti, lukti og øðrum, sum serfrøðingar høvdu gjørt undan kappingini, vísti, at vinnandi kjøtið nú og fyri fimm árum síðani fekk næstan nett somu meting!