



Vit eiga heimsins bestu rávøru

Stjornukokkurin á Restaurant Koks, Leif Sørensen, er ikki í iva: Føroyskar rávøru eru heimsins bestu. Men vit kunnu ikki prógva tað fyrri øðrum, tí ov lítið er granskað í føroyskum matvørum.

– Høvdu vit havt granskingarúrslit, sum vístu, hvussu dygdargóð føroyska rávøran er, so høvdu vit kunnað fingið tann prís fyrri hana, sum vit vildu, sigur hann.

Orð: Dagmar Joensen-Næs

Nýggi køkurin á Granskarasetrinum iNova kann fáa stóran týðning fyrri føroyskar matvøru. Køkurin er útgjæddur við flestøllum nýggjum tólum, ið bert køkar á teimum bestu matstovunum hava, og møguleikarnir at granska og gera royndir við føroyskum rávørum eru sera góðir.

– Tað er stórir tørvur á at granska føroyskar matvøru, tí vit vita alt ov lítið um upprunan hjá okkara rávørum, og

um, hvørjir møguleikar eru í teimum, sigur Leif Sørensen, sum seinastu árin hevur arbeitt miðvíst fyrri at menna og endurnýggja føroyskan mat. Hann er nú køksleiðari á Restaurant Koks á Hotel Føroyum, ið er í uppskoti til at gerast ársins matstova í danska ríkinum í ár.

Eingir pengar fylgja við køkinum á Granskarasetrinum, og tað er framvegis ein forðing fyrri, at gongd kann koma á matvørugranskingina, heldur Leif.

– Føroyska vinnan hevur ov litlan

áhuga fyrri tí partinum av gransking, ið snýr seg um smakk, og eingir almennir grunnar eru, ið vilja stuðla kokkum, sum hava hug at gera smærri granskingarverkætlanir fyrri at royna nýggj hugskot, sigur hann.

Á Vísindavøkuni fer Leif Sørensen at royna nýggja køkin á Granskarasetrinum, sum verður opið fyrri almenninginum. Høvi verður at fáa smakkroyndir úr føroyskum rávørum, sum Leif fer at gera til í nýggja umhvørvinum.

Birna Mørkøre

Vit eiga at finna skerpikjøtbakteriuna

síða 4



Magni Mohr:

Rættur matur gevur betri ítróttaravrik

síða 11



Annika Helgadóttir Davidsen:

Tá maturin tekur valdið

síða 16



LEYST STARV

Í Granskingarráðnum er eitt fulltrúastarv við heitinum NCP-samskipari leyst at søkja

Les meira á síðu 5



Annika Sølvará, stjóri fyri
Granskingarráðið

Gransking skapar vakstrarmøguleikar

Fólkafráflyting og skeiklaða fólkasamansetingin eru størstu hóttanirnar móti einum góðum framtíðarsamfelagi. Hetta eru politikarar og serfrøðingar yvirhøvur samdir um, og í lötuni arbeiða politiska skipanin og almenna fyrisitingin við at fáa vent skeivu gongdini. Málið er at fáa ein skipaðan og munagóðan vøkstur í samfelagið, so fleiri kunnu búgva og virka í landinum.

Útbúgving, gransking og betri karmar til at kunna búgva og virka í landinum ganga aftur sum reyði tráðurin í svarunum og átøkunum, lýst í Heildarættlanini Fólkafráflyting og fólkaavøkstur. Vit í Granskingarráðnum eru sannførd um, at ein miðvís satsing uppá gransking, útbúgving og

vitanarstørv er ein av týðningarmestu og munadyggastu iløgnum, sum samfelagið kann og má gera. Grannalond okkara hava fyri langari tíð síðani sannað hetta, og tey standa at vinna kappingina um unga fólk, um vit ikki seta tiltøk í verk alt fyri eitt.

Ein stór iløga í fleiri hægri útbúgvingar og nøkur fokuseraði granskingarøkir fer at hava við sær, at tað verða sett nógv fólk í vísindastørv og tað verður møgulegt at taka nógv fleiri lesandi inn til lestur í Føroyum. Hetta heldur fólk í landinum, í lestri og í starvi, sum annars mest sannlíkt høvdu farið, og tað dregur fólk at sær úr útheiminum, bæði froyingar og útlendingar. Tað skapar fólkaavøkstur, økt

virkssemi í atknýttum vinnum og fyrisiting og ikki minst nýggja vitan, sum bæði kann styrkja framleiðslu, útflutningsvirði og kappingarføri og eitt nú betra um samfelagsskipan, heilsu og lívs-góðsku. Tað er ein sannroynd, at iløgur í útbúgving og gransking koma fleirfalt aftur í longdini í beinleiðis og óbeinleiðis samfelagsvinningi.

Eitt av granskingarøkjunum, sum Granskingarráðið metir eitur at raðfestast er gagnnýtsla og menning av okkara tilfeingi til nýggjar og fleiri vinnugreinar. Av hesum er matur ein snúningsás.

Á ársins Vísindavøku, sum Granskingarráðið saman við granskingarstovnunum skipar fyri á sætta sinni, fara vit at seta

ljóskastaran á mat og gransking. Vit kalla tiltakið Food for Thought – Føði til heilan.

Endamálið er at varpa ljós á gransking í Føroyum, serliga í mati. Vit ynskja at vísa á, hvat verður arbeitt við, hvat granskarar og samfelagið annars brúka vitanina til og ikki minst at vísa á vakstrarmøguleikar á økinum. Vit vilja eisini varpa ljós á, hvussu vit dagliga brúka granskingarúrslit, ofta uttan at vera tilvitað um tað, og hvussu gransking í mati hevur týðning fyri hvønn einstakan okkara.

Feskasta dømið um stóru móguleikarnar innan nýskapan og mat er heiðurin, ið Restaurant Koks hevur fingið við at verða tilnevnd sum ein av teimum fimm

bestu matstovunum í danska ríkinum. Kreativi køksleiðarin á Koks, Leif Sørensen, eftirlýsir meiri gransking, um vit skulu koma longur fram á mál innan føroyska matvinnu.

„Vit hava heimsins besta fisk, men vit kunnu ikki skjálprógva, hvussu góður hann er, og hví hann er so góður. Okkara kundar vilja kenna søguna hjá rávørnum, og hana finna vit bert fram til, um vit granska“ sigur hann.

Meiri pengar til gransking geva ikki í sær sjálvum framburð í landinum. Tað skulu eisini eldhugaði og kreativ fólk til. Tey eiga vit tibatúr enn, og at stuðla teimum er eitt tað besta, vit kunnu brúka okkara pengar til.

Kom og royn sansirnar

Á Vísindavøkuni verður nógv ymiskt spennandi hjá børnum og vaksnum at royna. Mitt á gólvinum í framsýningarhøllini fara at vera borð, har gestirnir kunnu brúka allar sansir og sleppa at tosa við granskararnar og øll hini um tað, sum gongur fyri seg.

Á básunum hjá stovnunum vera framsýningar, spurnarkappingar og annað forkunnugt at royna.

Hvussu luktar ein fiskur, hvussu kennist tað at nerta við hann og hvussu smakkar hann? Havstovan og Náttúruvísinda-deildin fara at vísa, hvussu royndir verða tiknar av fiski. Øll møgulig fiskasløg vera á borðinum. Heilsufrøðiliga Starvsstovan fer at bjóða lukti- og smakkroyndir á sínum borði.

Veitst tú, um blóðsukrið, feittprosentíð ella BMI talið hjá tær liggur har tað skal? Ivast tú, kanst tú fáa hetta mátað hjá Deildini fyri Arbeiðs- og Almannaheilsu.

Hvat er heilsugóður kostur og er hetta tað sama fyri øll? Landsjúkrahúsið fer at vísa, hvussu ymiskir bólkar av fólkum hava tørv á ymiskum mati.

Hvussu illa dálkað er spik í

mun til t.d. tosk og laks? Umhvørvisstovan fer at vísa dømir um hetta á sínum borði.

Hvussu tryggja virkini sær, at góðskan á laks er í lagi, áðrenn vøran verður send av landinum? Fiskaaling fer at vísa, hvussu góðskuroyndir verða tiknar.

Lærarar frá Studentaskúlanum í Hoydølum fara aftur í ár at hava eitt borð við ymiskum kendum og meira ókendum eksperimentum: Rómabollin í ostaklokkuni, sum veksur undir minkandi trýsti, turrísur sum sær út sum hann kókar, royndir við ljóð, ljós, syru/basu og nógv annað.

Bjørn Kalsø, landsstýrismaður, setur Vísindavøkuna kl. 15. Aftaná bjóða vit Vísindavøkukaku, kaffi, te, mjólk og kakao frá MBM. Um kvøldið bjóða vit ymsar smakkroyndir við øli frá Føroya Bjór afturvið.



Myndirnar eru frá nøkrum av tiltøkunum á Vísindavøkuni í fjør



Bigstockphoto

Kaffiprát við ein granskara

Heldur tú, at granskarar eru langligir, turrsligir ella gáloysnir? Á Vísindavøkuni fært tú móguleika fyri at kanna eftir, um hetta eru fordómar ella veruleiki.

Í hugnaligu kaféini á Østrøm verður høvi at fáa eitt kaffiprát við ein granskara. Tú fært móguleika at bjóða einum granskara, ið tú hevur serliga góðan hug at hitta, ein kopp av kaffi ella te, og saman kunnu tit lata hugin renna, har opinleiki og forvitni eru lykklarð.

Kanska hevur tú ein ítökiligan spurning, sum tú kundi hugsað tær at sett einum granskara? Kanska vilt tú vita, hvat tað í veruleikanum er, sum gransk-

arar fáast við, og hvussu ein gerandisdagur hjá einum vísindafólki er? Ella kanska vilt tú heilt einfalt bara vita, hvussu tað er at drekka ein kopp av kaffi saman við einum granskara?

Avtalur við granskarar um kaffiprát verða gjørdar á staðnum. 20 minuttir eru til hvørt kaffiprát, og tey, ið halda seg framat fyrst, fáa móguleikan.

Tiltakið verður frá kl. 20.00-21.20.

Granskarasetrið iNOVA letur dyrnar upp

Kundi tú hugsað tær at vita, hvussu nýmótans starvsstovur síggja út, hvørji tól tey brúka og til hvat, so verður høvi til hetta nú.

Á Vísindavøkuni bjóðar nýggja Granskarasetrið iNOVA vitjandi inn at síggja móguleikarnar og virkseimið í húsinum. Síðani iNOVA alment lat upp í juni, eru granskarar og onnur starvsfólk farin at flyta inn í nýmótans rannsóknarstovurnar, og fleiri eru so smátt byrjað at arbeiða har.

Svein-Ole Mikalsen, professari í mýlskari lívfrøði á Náttúruvísindadeildini, Jonhard Eysturskarð, ph.d., og Ása Jacobsen, ph.d. lesandi, bæði frá Fiskaaling, fara at vísa og greiða frá, hvussu tey brúka millum annað tól sum massaspektrometur, HPLC og SDS-Page.

Í væl útgjørdar køkinum fer Leif Sørensen, høvuðskokkur á Hotel Føroyum, at vísa og greiða frá, hvørji móguleikar eru at gera ymiskar royndir og kanningar í køkinum og á starvsstovunum. Hann fer eisini at bjóða onkrar smakkroyndir.

Rundvísingarnar á iNOVA verða kl. 17 og kl. 18.30.

Fyrivarni verður tikið fyri broytingum.



Granskingarráðið

Visti tú, at ?!

Elsti merkti uppsin, sum er komin aftur, varð merktur undir Føroyum í 1965 og fiskaður aftur undir Føroyum í 1980.

Granskingarráðið hevur ein týðningarmiklan leiklut í granskingarumhvørvinum í Føroyum. Ráðið er við til at skapa karmarnar fyri gransking í Føroyum við at veita stuðul til granskingarverkætlanir og til at leggja linjurnar fyri granskingarpolitikkinum við at ráðgeva landsstýri og vinnu. Eisini leggur Granskingarráðið stóran dent á at kunna um gransking. Størsta einstaka tiltakið hjá Granskingarráðnum er tann árliga Vísindavøkan.

Granskingarráðið er ein almennur stovnur, ið fevnir um Granskingargrunnin, Granskingarnevndina og skrivstovuna hjá Granskingarráðnum. Granskingargrunnurin hevur til endamáls at stuðla gransking og fær játtan á figgjarglógini. Granskingarnevndin tekur millum annað stóðu til, hvørjar verkætlanir skulu stuðlast. Og skrivstovan hevur dagliga ábyrgd av grunninum og øllum virkseimi stovnsins.

Granskingarráðið skal kunna um móguleikarnar fyri stuðli úr Granskingargrunninum og veita ráðgeving um stuðul, viðgera umsóknir og síðani hava eftirlit við stuðlaðu verkætlanunum.

Umframt at umsita Granskingargrunnin hevur Granskingarráðið eisini til uppgávu at ráðgeva landsstýri og vinnu í granskingarpolitiskum spurningum. Ráðgevingin er ein stóru

partur av arbeiðnum hjá ráðnum, ið stjórin og skrivarin hava ábyrgdina av. Umframt beinleiðis ráðgeving fevnir hetta eisini um ymiskt útgreiningar- og nevndararbeiði og hoyringar.

Seinnu árinum hevur Granskingarráðið eisini fingið aðrar týðningarmiklar uppgávur at røkja. Síðani 2007 hevur ráðið verið við til at fyrireika og síðani havt ábyrgdina av umsitingini av ES-granskingarsamstarvinum. NCP-samskiparin hjá ráðnum hevur saman við fleiri parttíðar NCP-fólkum ábyrgdina av hesum arbeiðnum. Uppgávan hjá honum er at kunna og ráðgeva í Føroyum um móguleikarnar at søkja stuðul frá ES til gransking og menning. Harumframt skal hann kunna í ES um føroyska granskingar- og menningarumhvørvið og royna at ávirka móguleikarnar hjá okkum at fáa stuðul í ymsum skipanum.

Stjórin fyri Granskingarráðið umboðar Føroyar í fleiri al-tjóða nevndum. Hesar eru m.a. stýrið fyri NordForsk, sum er eitt felagsnorðurlandskt granskingarráð, og evropiska granskingarsamstarvið ERAC (European Research Area Committee).

Granskingarráðið leggur eisini stóran dent á at kunna almenningsinum um, hvat hendir innan gransking í Føroyum. Tíðindi um gransking verða regluliga lögð út á heimasíðuna hjá ráðnum, www.gransking.fo, og á facebook-síðuna. Eisini verður talgilt tíðindabræv sent til umleið 600 fólk aðru ella triðja hvørju viku. Størsta einstaka tiltakið hjá Granskingarráðnum er Vísindavøkan, sum verður hildin seinasta fríggjadag í september á hvørjum ári.



Granskingarnevndin

Martin Zachariassen, formaður
Institutleiðari á Datalogisk Institut, KU. (Mentamálaráðið)

Marita V. Rasmussen næstforkvinna
Stjóri í Vinnuhúsinum. (Arbeidsgevarafeløgini)

Erland Viberg Joensen
Savnsvørður á Fornminissavninum. (Løntakarafeløgini)

Guðrið Andorsdóttir
Stjóri fyri Ílegusavnið. (Heilsumálaráðið)

Hans í Líðini
Stjóri fyri p/f Rock. (Fiskimálaráðið)

Jákup Mørkøre
Samskipari hjá Fiskivinnuroyndum. (Vinnumálaráðið)

Kirsten Brix
Lærari á Føroya Studentaskúla og HF-skeiði. (Mentamálaráðið)

Landsdjóralæknin mælir til at granska turt kjöt:

Vit eiga at finna skerpikjöt-bakteriuna

Skerpikjöt er ikki bara skerpikjöt. Tað vita allir føroyingar, ið fáast við seyð. Besta kjötið fæst úr ávísimum lendi, og tað skal hanga í hjøllum, ið venda ávísan veg og hava ávíst luftrák. Mong eru ráðini, men eftirkannað vitan er lítil og eingin. Tí eingin hevur enn veruliga granskað, hvat ið hendir, tá rátt kjöt verður hongt upp at turka og verður til tann matin, ið nógvum føroyingum dámar allarbest – skerpikjötið.

Fakta

Navn: Birna Mørkøre
Aldur: 47 ár
Útbúgving: Djóralækni
Familja: Gift, tvey børn, 16 og 22 ár

Orð: Dagmar Joensen-Næs

Føroyingar eru ikki einsamallir um at turka kjöt. Í nógvum øðrum londum hava tey eisini frá gamlari tíð hongt kjöt upp at turka fyri at fáa tað at halda betri. Men næstan alla aðrastaðni hava tey saltað kjötið fyrst. At hanga feskt óviðgjort kjöt upp at turka er serføroyskt, og tað føroyska skerpikjötið smakkar øðrvísi enn annað turt kjöt.

Áhugin fyri tí føroyska turra kjötinum er rættilliga stórum í øðrum londum. Fyri nøkrum árum síðani var Birna Mørkøre, landsdjóralækni, saman við øðrum starvsfólki á Heilsufrøðiligu Starvsstovuni á eini ráðstevnu í Noregi um turt kjöt. Luttakararnir úr hinum londunum vóru ógvuliga forvitnir at hoyra, hvussu føroyska kjötið kundi vera trygt at eta, hóast tað ikki er saltað.

– Salt drepur bakteriar, men tað er ikki gott fyri hjartað, og tí er stórum áhuga fyri at fáa at vita, hvussu vit kunnu turka kjöt, ið er trygt at eta, uttan at brúka salt, sigur Birna Mørkøre.

Føroysku umboðini á ráðstevnunni kundu ikki greiða nágreiniliga frá, hvussu kjötið tórnar, tí í veruleikanum veit eingin heilt, hvat hendir við kjötinum, meðan tað hongur í hjallinum. Nakrar smærri kanningar eru gjørdar av vætu og bakteriar í kjötinum, men eingin hevur kannað tilgongdina út í æsir.

– Heilsufrøðiliga Starvsstovan hevur ikki orku at seta fólk av at gera slíkar kanningar. Men vit halda, at í minsta lagi ein ph.d.-verkætlan eigur at verða gjørd um hetta evnið, sum hevur stóran týdning fyri okkum føroyingar, sigur Birna Mørkøre.

Gomul ráð

Føroyingar hava ræsað og turkað kjöt, so leingi sum nakar veit um, og tí eru nógv gomul ráð um, hvussu kjötið skal fáast til haldar og handfarast.

– Sum oftast spyrst gott kjöt burturúr, tá tjógvini hava hingið í hjallinum í nakrar mánaðir, so ivaleyst eru flestu ráðini á góðari leið. Men tey eru ikki eftirkannað, og tí vita vit í roynd og veru ikki, hvat ið hendir við kjötinum í hjallinum, sigur Birna.

Stórum munur kann vera á turrum kjöti, og nógvur áskoðanir eru um, hví so er.

– Tað kann vera ógvuliga ymiskt, hvussu kjötið smakkar, og hvussu konsistensurin er, eisini tá tjógvini hava hingið í sama hjalli. Hví tað er, vita vit ov lítið um, sigur Birna.

Lendið, ið seyðurin hevur gingið í, verður hildið at hava stóran týdning fyri, hvussu kjötið verður. Fleiri halda til dæmis, at seyður, ið gongur høgt, hevur betri kjöt, enn seyður, ið gongur lágt.

– Tað kann vera tí, at seyðurin í hálendinum fær minni gras, og lombini tí fáa minni mjólk frá mammuni enn onnur lomb. Tað, at lombini byrja fyrr at eta gras, kann hava týdning fyri kjötið. Hetta er eitt av fleiri viðurskiftum, ið tað hevði verið áhugavert at kanna nærri, heldur Birna Mørkøre.

Veðrið og hitin í hjallinum hava uttan iva nógv at siga, tá kjötið verður hongt upp at turka.

– Vit plaga at mæla til, at tað er so kalt sum gjørligt í hjallinum, tí so er minni vandi fyri skaðiligum bakteriar. Men tað dámar nógvum ikki, tí er tað ov kalt, so verður kjötið ikki nógv ræst, sigur hon.

Skerpikjöt-bakterian

Bakteriar nærast serliga væl í kjötinum ta fyrstu tíðina, tað hongur í hjallinum.

– Ta fyrstu tíðina er nógv væta í kjötinum, sum bakteriar trívast væl í. Tá er avgerandi, hvørjar bakteriar vinna kappingina um at sleppa at vera í kjötinum. Skal kjötið ræstna í staðin fyri at rotna, skulu ávísar bakteriar vinna á rotbakteriarum. Hetta er tað sama, sum hendir, tá jogurtbakteriar fáa mjólkina at súrna og harvið forða øðrum bakteriar, ið kunnu spilla mjólkina, í at sleppa framat, sigur Birna.

Hvørjar bakteriar eru, ið gera kjötið til vælsmakandi

skerpikjöt, veit eingin við vissu. Men á Heilsufrøðiligu Starvsstovuni hava tey gott eyga á eini ávísari bakteriu, ið tey halda kann vera skerpikjöt-bakterian.

– Hetta er ein sokallaður mikrokokkur, ið er ein vanlig bakteria í kjöti, og sum finst í stórum tali í skerpikjöti. Tað serliga við hesi bakteriu er, at hon heldur fram at lukta sum skerpikjöt, tá vit taka hana frá kjötinum og dyrka hana. Tað kundi bent á, at henda bakterian hevur ein serligan leiklut í, at kjötið verður til skerpikjöt, sigur Birna Mørkøre.

Verður orka sett av til at granska bakteriarnar í skerpikjötinum, kann tað geva nýggja vitan, ið kann fáa stóran týdning fyri framleiðsluna av skerpikjöti.

– Finna vit skerpikjöt-bakteriuna, so hevði kanska borið til at alt hana og pota kjötið við henni, tá tað verður hongt upp. Tað hevði gjørt turkingina bæði skjótari og tryggari, tí vit høvdu kunnað stýrt tilgongdini og tryggja okkum, at tað eru tær røttu bakteriarnar, ið eru í kjötinum, sigur hon.

Áðrenn tann serliga skerpikjöt-bakterian er funnin, ber heldur ikki til hjá Heilsufrøðiligu Starvsstovuni at taka royndir av skerpikjöti fyri at vita, um tað er gott ella ikki.

– Vit mugu hava eina indikatorbakteriu, um vit skulu kanna skerpikjöt á sama hátt, sum vit kanna allar aðrar matvøur fyri at vita, um tær eru í lagi, sigur Birna Mørkøre.

Tann lúnska bakterian

Heilsufrøðiliga Starvsstovan skal ansa eftir, at maturin, ið vit eta, ikki ger okkum sjúk. Tí hevur landsdjóralæknin fyrst og fremst áhuga fyri at fáa meiri at vita um vandan, ið kann standast av at eta skerpikjöt.

– Tað er hent nakrar ferðir, at fólk eru deyð ella vorðin álvarsliga sjúk av botulismu, eftir at hava etið skerpikjöt. Tað hvørki sæst ella lukkast á kjötinum, um tað er fongt við botulismu-bakteriuni, og tí er tað sera umráðandi at fáa greiði á, hvussu hon kemur í kjötið, og undir hvørjum



Eingin veit veruliga, hvørjar bakteriar gera kjötið ræst.

umstøðum hon nærast í kjötinum, sigur Birna Mørkøre.

Botulismu-bakterian kann stava frá mold ella skarni, og hon kann eisini stava frá fiski.

– Vit vita, at reinføri í sambandi við fletting og handfaring av kjöti hevur stóran týdning. Men vit vita ikki til dæmis, hvussu kalt kjötið skal vera fyri, at bakterian ikki kann liva, sigur hon.

Aðrar matbornar bakteriar, virus og parasittar kunnu eisini berast við skerpikjöti, men hvørjar tær eru, veit landsdjóralæknin heldur ikki nógv um.

Er lýtt í veðrinum, tá kjötið verður hongt upp, kann rot koma í. Men vandin, ið stendst av rotbakteriarum, er ikki tann ringasti.

– Tá luktar kjötið illa, og ofta sæst eisini maðkur í tí, og so verður tað neyvani etið. Skuldi onkur etið tað kortini, hendir helst ikki annað enn, at hann ella hon fær ilt í búkin.

– Men tað er sjálvandi áhugavert at fáa at vita,

hvussu best slepst undan maðkinum. Tí eigur hetta eisini at verða granskað, sigur landsdjóralæknin.

Undantaksloyvi

Heilsufrøðiliga Starvsstovan tekur royndir av skerpikjöti, sum fólk halda seg verða vorðin sjúk av at eta. Men skal verulig greiða fáast á, hvussu kjötið kann gerast so gott og trygt sum gjørligt, so mugu víðfevndar grundleggjandi kanningar gerast.

– Vit mugu millum annað pota kjötið við sjúkuelvandi bakteriarum fyri at síggja, hvussu tær nærast, og tað má gerast undir tryggum viðurskiftum í einum serligum avbygðum hjalli, sigur hon.

Í einum serligum kanningar-hjalli ber eisini til at gera royndir við ymiskum luftstreymi og hitalagi.



Birna Mørkøre, landsdjóralækni, mælir til, at ein stór granskingarverkætlan verður gjørd um skerpikjöt.



STARVSLÝSING

Fulltrúi



Í Granskingarráðnum er eitt fulltrúastarv við heitinum NCP-samskipari leyst at søkja. NCP stendur fyri National Contact Point. NCP-samskiparin er føroyska ábyrgdarfólkið fyri NCP-tænastuna, sum røkir áhugamál Føroya í mun til ES-granskingarsamstarvið.

Vit leita eftir einum fólki, sum hevur hug og áráði at taka yvir og menna samstarvið við ES á granskingar- og innovatiónsøkinum, sum frá nýggjárinum gongur undir heitinum Horizon 2020. NCP-samskiparin skal í høvuðsheitum:

- Í samráði við avvarðandi myndugleikar standa á odda fyri føroysku NCP-tænastuni
- Fylgja við í og virka fyri møguleikumum fyri stuðli til føroyskar stovnar og virkir úr Horizon 2020
- Kunna alment og beinleiðis til áhugabólkar um stuðuls- og samstarvsmøguleikar í Horizon 2020
- Ráðgeva stovnum og einstaklingum í spurningum viðvíkjandi umsóknum til Horizon 2020
- Harumframt arbeiða við ymsum uppgávum á Granskingarráðnum

Førleikakrøv

Til starvið krevst hóskaði kandidátútbúgving og viðkomandi starvsroyndir, gjarna royndir frá millumtjóða samstarvi og verkætlanararbeiði. Innlit í føroyska granskingarumhvørvið er avgjørt ein fyrimunur. Harafturat er neyðugt at duga væl at arbeiða sjálvstøðugt og skipað. Tað er ein treyt at duga føroyskt og enskt væl í skrift og talu og yvirhøvur at duga væl at samskipta.

Setanartreytir

Talan er fyríbils um tíðaravmarkað starv í 1 ár, men møguleiki er fyri, at starvið verður broytt til eitt fast starv. Løn sambært avtalu millum Fíggjarmálaráðið og avvarðandi fakfelag.

Ferðing til fundir uttanlands er týðningarmikil partur av starvinum, tað er tí eitt krav, at tað ber til hjá fulltrúanum at ferðast javnan.

Starvsstaður er í Granskingarráðnum á Bryggjubakka í Havn. Byrjanardagur er 1. november 2013 ella skjótast gjørligt.

Freist v.m.

Meira fæst at vita um starvið við at ringja til Anniku Sølvará, stjóra fyri Granskingarráðið, á tel. 567803 ella við at skriva til annika@gransking.fo

Umsóknir við CV og avritum av prógvum skulu sendast til annika@gransking.fo í seinasta lagi 7. oktober 2013.

Í Granskingarráðnum starvast fyra fólk í lötuni: stjóri, NCP-samskipari, skrivari (1/2 tíð) og EURAXESS-samskipari (2/3 tíð). Granskingarráðið fyrirsitir ES-granskingarsamstarvið vegna Føroyar. Á nýggjárinum fara vit frá 7. Rammuskránni FP7 til nýggju skipanina Horizon 2020. NCP-samskiparin hevur høvuðsábyrgdina av, at holl kunning og ráðgeving um evropeisku granskingar- og innovatiónskránnu verður veitt føroyskum fyrítøkum, stovnum og einstaklingum. NCP-samskiparin arbeiðir neyvt saman við einum toymi av partíðar NCP-umboðum, sum eru starvssett á ymsum almennum stovnum. Les meira á gransking.fo

– Tað hevði givið okkum møguleika at funnið fram til tær bestu umstøðurnar at turka kjöt undir, og vit høvdu síðani kunnað gjørt hjallar, har vit sjálvi stýrdu luftstreymi, hita og vætu, so vit altíð høvdu kunnað fingið gott kjöt uttan mun til, hvussu veðrið er, sigur hon.

Hóast Heilsufrøðiliga Starvstovan nú krevur, at alt feskt kjöt, ið verður selt til matstovur og handlar, verður framleitt á góðkendum sláturvirkjum og í góðkendum hjallum, so verða í lötuni ikki somu strongu krøv sett til skerpið kjöt. Skerpið kjöt hevur undantaksloyvi at verða selt uttan góðkenning.

– Tað kann tykjast lægt,

tí skerpið kjöt kann vera nógv vandamiklari enn feskt kjöt. Men myndugleikin hevur valt at gera hetta undantakið, tí hetta er siðbundin føroyskur matur, sigur hon.

Í 2015 gongur undantaksloyvið at selja skerpið kjöt út, og tá skal eisini skerpið kjöt framleiðast í góðkendum sláturvirkjum og hjallum, um tað skal seljast í handlum ella matstovum.

– Sum er, má skerpið kjöt góðkennast grundað á ta almennu vitan, vit hava um reinføri, luftstreym og annað. Tað er tað einasta, vit kunnu gera, tá vit vita so lítið um kjötið, sigur Birna Mørkøre.

Búnaðarstovan

Búnaðarstovan er almennur stovnur undir Fiskimálaráðnum. Búnaðarstovan hevur til uppgávu at umsita almennu jørðina í Føroyum sambært lögtingslóg um landsjórð. Meginparturin av hesum eru festir og traðir.

Ein onnur uppgáva hjá Búnaðarstovuni er at granska og gera royndir innan landbúnað og matframleiðslu og somuleiðis at ráðgeva og kunna og skipa fyri skeiðum innan hesi evni.

Dentur verður lagdur á at gera royndir, sum eru viðkomandi fyri landbúnaðarvinnuna, og úrslitini verða gjørd atkomilig fyri vinnuna, so hvørt sum tey eru tøk, soleiðis at vinnan kann taka støðu til, um tey eru áhugaverd og nýtilig í framleiðsluni.

Ein partur av royndunum verða fíggaðar av árliðu játtanini, meðan ein annar partur eru norðurlendskar og altjóða verkætlanir, sum verða gjørdar saman við granskingarstovnum uttanlands,

og har høvuðsfiggingin er fingin til vega uttanlands. Búnaðarstovan er t.d. við í fleiri verkætlanum, sum eru fíggaðar av NORA. Í lötuni verða fleiri arbeiðskrevjandi royndir við framleiðslu av berum, grønmeti og ymskum etandi vøkstrum gjørdar saman við ALS, har ALS útvegar hølir, lendi og arbeiðsmegi við tí fyri eyga at førleikamenna fólk innan eitt sera týðningarmikið fak, sum alt ov fá duga.

Úrslit av royndunum verða kunngjørd á heimasíðuni hjá Búnaðarstovuni og í ymskum viðkomandi bløðum, tíðarritum og heimasíðum, og eru við í viðkomandi fyrilestrum, skeiðum og ráðstevnum.

Visti tú, at ?!

Føroyskir stovnar finga uml. 12 mió. krónur úr ES grunninum til gransking og menning í 2012.

Føroyingar luttóku í 14 ES umsóknum í 2013. Í 2012 luttóku føroyingar í 15 ES umsóknum.



„Í heimshøpi er landbúnaðurin nógv tann størsti veitarin av matvørum, og við atliti til vaksandi fólkatálið í heiminum eiga bæði tey við politikari ábyrgd og tey við serkunnleika í landbúnaði at geva sítt íkast til, at tørvurin á mati verður nøktaður“.

Rólvur Djurhuus, granskingarleiðari á Búnaðarstovuni



Føroyingar hugsa mest um tons

– Vit kundu fingið munandi meira fyri føroysku rávørna, um vit eisini góvu okkum far um, hvussu maturin skal smakka. Vinnan hevur størri áhuga fyri tonsum enn fyri smakki, og hugurin at brúka pengar til at granska góðsku og søguna aftan fyri rávørnar er ov lítil, heldur Leif Sørensen, køksleiðari á Restaurant Koks.

Fakta

Navn: Leif Sørensen
Aldur: 47 ár
Útbúgving: Kokkur
Starv: Køksleiðari á Restaurant Koks
Familja: Giftur, trý børn, 20, 13 og 8 ár

Orð: Dagmar Joensen-Næs

– Tað er rávørin, ið er tað heilt serliga, sum vit eiga í Føroyum. Tað ber ikki til at finna betri rávøru nakrastaðni í verðini, sigur Leif Sørensen avgjörður.

Køksleiðarin á fremstu føroysku matstovuni, Restaurant Koks á Hotel Føroyum, hevur seinastu tíðina av álvara fingið vind í seglini. Fleiri og fleiri føroyingar og útlendingar hava fingið eyguni

og ikki minst smakkleykirnar upp fyri nýskapandi rættunum úr dygdargóðari føroyskari rávøru, ið hann borðreiðir við. Og í ár er matstovan hjá honum tilnevnd sum ein av fimm matstovum, ið kunnu vinna heiðurin sum besta matstova í danska ríkinum.

Leif Sørensen og hansara fólk gera serliga nógv burtúr at fáa fatur á fyrstafloks føroyskari rávøru til matstovuna. Tey leita í hagum og viðarlundum eftir teimum bestu plantunum og urtunum og hava avtalur við fólk kring landið um at dyrka og savna grønmeti og skeljadjór av besta slagi.

– Føroyskar rávørur eru kendar sum framúr góðar. Vit lata til dømis jomfrúhummarar til matstovuna Noma í Keyptmannahavn, sum í fleiri ár hevur havt heiti sum

heimsins besta matstova. Og vit verða ferð eftir ferð róst uppum skýggja av altjóða viðurkendum mat-journalistum, sigur hann.

Leif Sørensen ivast tó ikki í, at vit kundu fingið nógvar ferðir meira burtúr teimum frálíku rávørnum, vit eiga, um vit lögdu í.

– Vit hava heimsins besta fisk, men vit kunnu ikki skjálprógva, hvussu góður hann er, og hví hann er so góður. Nógvir brúkarar vilja kenna søguna aftanfyri rávøruna, og hana kunnu vit bert siga teimum, um vit gera royndir fyri at finna fram til, hvussu til dømis streymurin í sjónum og tann stöðugu hitin ávirkar fiskin, sigur hann.

Lítlan áhuga fyri smakki

Leif Sørensen fegnast um nýggju móguleikarnar, ið vinnan hevur fingið við vælútgjörda køkinum í Granskarasetrinum iNova, sum nú er klárur at taka í nýtslu. Men hann óttast fyri, at vit ikki fara at fáa nóg nóg burtúr nýggju móguleikunum.

– Ein upplagdur móguleiki hevði til dømis verið at gjørt royndir við at koyra ymisk evnir í fóðrið hjá alifiski fyri at fáa fiskin

at smakka betri. Vit hava fingið góðar karmar til slíkar kanningar, men eg ivist í, hvussu stórir áhugi verður fyri at brúka teir, tí føroyska vinnan hugsar meira um tons enn um smakk, heldur hann.

Kokkar eru serkønir í smakki, men teir verða ikki spurdir til ráðs, tá nýggjar matvørur verða framleiddar.

– Vit verða ongantíð spurdir um, hvussu vit halda, at ein vøra smakkar. Vit smakka nóg ymiskt hvønn dag og víta, hvat er gott, og hvat ið móguliga manglar. Smakkurin á einari vøru átti at verið tað týðningarmesta av øllum, men onkursvegna er ikki stórir áhugi fyri tí, sigur Leif.

Fleiri kokkar hava hugskot, sum teir hava hug at royna í verki. Men hóast køkurin á Granskarasetrinum hóska væl til slíkar royndir, væntar Leif ikki, at nógvar tílíkar kanningar fara at verða gjørdar.

– Eingir pengar eru til at figgja slíkar verkætlanir, og figging skal til, um ungir kokkar skulu kunna leiga seg inn í køkin at gera kanningar, sigur Leif.

Tari og seyðaostur

Sjálvur hevur Leif eina røð av

hugskotum um verkætlanir, sum hann kundi hugsað sær, at onkur granskari ella kokkur fekk móguleika at fara undir á nýggja Granskarasetrinum.

– Tari er ein rávøra, sum stórir móguleikar eru í. Men tari er ógvuliga harður, og kókar tú hann í fleiri tímar, so verður hann mjølvutur. Neyðugt er við gransking fyri at finna fram til, hvussu tarin kann fáast bleytur uttan at kóka leingi. Tað kann til dømis vera við at koyra ymiskar sýrur í hann, sigur Leif.

Stórir tøvur er eisini á at granska ta serføroysku ræsingina.

– Ongar veruligar rannsóknir eru gjørdar við røstum og turkaðum mati. Tað hevur stóran týðning at finna fram til, hvussu vit kunnu stýra ræsingini og fáa hana fullkomna. Ræst hevur næstan altíð ein farra av roti við, og tað dámar nógvum føroyingum best. Útlendingum dámar eisini væl ræst, men tað má ikki vera ov ræst. Skulu vit selja ræst kjøt til útlendingar, mugu vit duga at ræsa tað varisliga, uttan at rot kemur í, sigur hann.

Leif er eisini sannførdur um, at stórir móguleikar liggja í at dyrka

Leif Sørensen fer at halda fyrilestur um siðbundnan føroyskan mat og ferðavinnu á Vísindavøkuni. Eisini fer hann at gera smakkroyndir úr føroyskum rávørum í nýggja køkinum á Granskarasetrinum iNova.



Koks fær hvítarøtur úr Gásadali, ið eru dyrkaðar við stórum nærlagni.



Leif setir fegin tenninar í eina fríska føroyska hvítarót.



Kokkarnir á Koks finna garðalísu í føroyskum viðarlundum.

grønmeti í Føroyum, hóast nógv halda, at bert eplir og røtur fáast úr jørðini.

– Harðbalda veðrið ger, at tað ikki er lætt at dyrka grønmeti í Føroyum, men tá tað fæst at vaksa, so er tað fantastiskt. Vit eiga at hugsa øðrvísi og gera royndir við at dyrka ymiskt, sum ikki hevur verið vanligt, sigur hann.

Fleiri móguleikar eru eisini fyri at menna nýggjar úrdráttir úr rávørum, sum vit als ikki brúka í dag.

– Vit eru eitt seyðasamfelag, men vit hava ongan seyðast. Og vit tveita stórar nøgdir av innvøli úr fiski burtur, sum vit kundu

fingið nógv gott burturúr, sigur Leif.

Kokkar vilja granska

Leif Sørensen hevur sjálvur drúgvur royndir við at skapa nýtt burturúr føroyskum rávørum. Hann er kendur víða um sum tann kreativi føroyski kokkurin við teimum góðu rávørunum, og eisini føroyingar hava tikið væl ímóti hansara royndum at seta kendar og minni kendar føroyskar rávøur saman á øðrvísi hátt.

Køkurin hjá honum á Hotel Føroyum er eins væl útgjördur sum nýggi granskingarkøkurin við Hoyvíksvegin. Og Leif og hansara fólk gera hvønn dag

smáar royndir fyri at vita, hvussu tey kunnu fáa meira burturúr rávørunum.

– Ein kokkur hjá okkum hevur til dømis funnið fram til ein sukurlaka við sýru, sum ger taran bleytan, so vit kunnu gera eina desert við karamelliseraðum tara. Vit royna alla tíðina at finna nýggjar hættir at gera øðrvísi mat burturúr føroyskum rávørum, sigur Leif.

Men rúm er ikki fyri størri granskingarverkætlanum í køkinum á Hotel Føroyum, og tí vónar Leif, at vinnan og tað almenna fara at seta pengar av til at fáa eitt veruligt matgranskingar-umhvøvi á Granskarasetrinum.

– Tað hevði til dømis verið gott, um bankar, tryggingarfeløg og stór fiskavirkir høvdu sett pening í ein grunn til granskingarverkætlanir, sum eisini kokkar kundu søkt pening til, sigur hann.

Áhugin fyri nýggjum mati og mat-upplivingum er stórir úti í heimi, og Leif Sørensen ivast ikki í, at áhugin fyri føroyskum mati fer at vaksa í næstu framtíð.

– Vit fáa ofta vitjan av kendum mat-journalistum, sum eru bergtiknir av okkara rávørum og okkara matmentan. Summi halda, at tann ræsti smakkurin kann gerast tað næsta stóra nýggja innan matheimin, og at fólk fara at ferðast til Føroya bara

fyri at royna ræstan mat, sigur hann.

Visti tú, at ?!

Hvør føroyingur brúkar í miðal umleið 124 litrar av mjólkavørum um árið. Tað eru 23 litrar minni enn hvør norðmaður, og 59 litrar minni enn hvør islendingur.

Vit vita dagstevnt síðani 24. juni 1584, nær næstan 1900 grindir lögdu beinin.

Vit eta 3.000 tons av eplum um árið. Harav velta vit 600 tons sjálvi.

Havstovan

Havstovan hevur til endamáls at kanna føroyskt havumhvørvu og tað livandi tilfeingi, ið har er, og at ráðgeva og kunna landsins myndugleikar og almenning um hesi viðurskipti. Á hvørjum ári skal hon lata Føroya Landsstýri upplýsingar um støðuna í fiskastovnunum á føroysku landleiðunum og á sjóleiðum uttan fyri føroysku landleiðirnar, sum føroysk fiskifør gagnnýta, og gera vísindaligar tilráðingar og metingar samsvarandi endamálinum í lógini um vinnuligan fiskiskap.

Fyri at rækka hesum setningi ger Havstovan á hvørjum ári regluligar kanningar við rannsóknarskipinum Magnusi Heinasyni av havumhvørvu og vistskipan við serligum denti á fiskastovnar, sum verða gagnnýttir. Kanningarnar skulu lýsa gongdina frá einum ári til annað og hjálpa okkum at skilja broytingarnar í livandi tilfeinginum. Tær eru ein treyt fyri at kunna skipa burðardyggja gagnnýtslu. Afturat hesum verða royndir gjørdar við leigaðum skip-

um og harumframt kanningar av veiðuni hjá fiskiskipum.

Úrslit av kanningunum verða kunngjørd í vísindaligum tíðarritum og á ráðstevnum og verða kunnaði føroyska almenninginum í greinum, ritum og framløgum, umframt á heimasíðuni. Havstovan hevur samband við nógvar granskingarstovnar uttanlands og er við í fleiri føroyskum, norðurlendskum og evropiskum verkætlanum.



„Gransking av havsins tilfeingi er alneyðug, fyri at vit øll skulu fáa sum mest burtur úr havinum, tí blindar eru ókunnugar gøtur“.

Eilif Gaard, stjóri á Havstovuni



Agnes Mols Mortensen hevur í fleiri ár gjørt royndir við at ala tara.

Tarin er ein mineralbumba

Tari hevur ongantíð verið høgt í metum í Føroyum. Hóast ríkiligt hevur verið til av tara í fjøruni, hevur eingin lagt í at brúkt hann til nakað. Men ein ungur lívfrøðingur hevur nú sett sær fyri at geva taranum uppreisn. Agnes Mols Mortensen sær stórar móguleikar í tara, bæði sum heilsugóður matur og sum umhvørvisvinarligt brennievni.

Fakta

Navn: Agnes Mols Mortensen

Aldur: 36 ár

Útbúgving: Lívfrøðingur við sergrein í tara

Starv: Ph.d. lesandi á University of New Hampshire, Fiskaaling, Tari – Faroe Seaweed

Familja: Samlivandi, eingi børn

Orð: Dagmar Joensen-Næs

– Tari er sunnur. Hann er ein tann besta rávøran, vit eiga!

Agnes Mols Mortensen brúkar fegin stór orð, tá talan er um tara. Eldhugaða tvørakvinnan, sum er útbúgvin lívfrøðingur við sergrein í tara, ivast onga løtu í, at stór ótróytt virði liggja goymd í taranum, sum veksur í fjøruni allastaðni í Føroyum.

– Tari hevur nógvar góðar vitaminir, og hann er ein verulig mineralbumba. Hann hevur somu góðu feittsýrur sum fiskur, og hann hevur týðandi aminosýrur, sum vit hava tørv á, men ikki sjálvi megna at framleiða, sigur hon.

Agnes er einasti veruligi taraserfrøðingur her á landi. Og hon hevur sett sær fyr, at nú skulu eisini føroyingar fáa eyguni upp fyr teimum nógvu móguleikunum, ið liggja í taranum.

Tann fimti smakkurin

í gomlum døgum, tá hungursneyð valdaði í Føroyum, varð

sagt frá fólki, ið vóru deyð við tarablaði í munn. Tá hildu føroyingar so lítið um tara, at hann bert kundi brúkast, tá einki annað var at eta, og hungursdeyðin hótti.

– Tari hevur havt eitt rættliga keðiligt orð á sær, men vit vita frá sagnunum, at víkingarnir høvdu turkaðan tara við sær á ferðunum. Tí tari er ein fantastisk matvøra, sum tú kanst savna og turka. Turrur vigar hann einki og heldur sær óendaligt, og hann er ordilliga sunnur, sigur hon.

Í øðrum londum hevur tari verið mettur sum góður matur, serliga í Japan, har hann er gerandiskostur.

– Eisini føroyingar eru nú farnir at eta sushi, so nú má tíðin vera komin at geva taranum uppreisn. Tari hevur ein heilt serligan smakk, sum hóskar sera væl sum krydd, serliga í fiskarættum. Hann riggar væl sum smakkfremjari og kann fáa fram tann nógva umrødda fimta smakkin í matinum, umami, sigur Agnes.

Agnes brúkar sjálv turkaðan tara sum krydd í nógvan ymiskan mat. Hon koyrir tara í grýtuna, tá hon kókar fisk, og hon bakar brotbreyð og annað breyð við tara.

– Tari hevur ein havsmakk, sum er rættliga sterkur og saltur, og tí ræður um ikki at koyra ov nógva í. Men tá tú hevur lært at brúka hann rætt, so smakkar hann avbera væl, sigur hon.

Agnes hevur stovnað sítt egna virki, Tari – Faroe Seaweed, sum hon millum annað ætlar skal

framleiða dygdargóðar taravørur til matna.

– Áhugin fyr góðum rávørum er vaksandi, og málið hjá mær er at gera hesa heilsugóðu rávøruna meira atkomiliga, sigur hon.

Tari má alast

Tari kann brúkast til nógva annað enn til mat. Hann hevur eginleikar, sum lata upp móguleikar fyr nýggjum vinnuvegum, ið eisini føroysk vinnulívsfólk hava fingið eyguni upp fyr.

Fyri nøkrum árum síðani heitti fyrirkonan Ocean Rainforest á Agnes um at gera royndir fyr seg við at ala tara. Ocean Rainforest hevur millum annað ætlanir um at roynd at framleiða umhvørvisvinarligt brennievni burtúr tara.

– Tað er upplagt at fáa eina vinnu burtúr tara í Føroyum, tí tari veksur væl, og hann hevur nógvar spennandi eginleikar. Tari framleiðir sína egnu orku við fotosyntesu, har hann upptekur CO₂ úr umhvørvinum. Etanol kann framleiðast burtúr taranum sum eitt nøkulunda CO₂-neutralt brennievni, og harvið kann tari vera við til at minka um trupulleikarnar við veðurlagsbroytingum.

Eisini ber til at fáa onnur evnir burtúr taranum, td. alginat og carrageenan, sum verða brúkt í framleiðslu av millum annað ísi og tannkremsi, sigur hon.

Agnes hevur í vetur sátt tvey brúntarasløg, sukurtara og tonglatara, á línur, sum hava staðið í kørnum á royndarstöðini hjá

Fiskaaling í Nesvík. Í mars vórðu taralínurnar við millimeturstórum tara á settar út á Funningsfjørð at veksa. Serliga sukurtarin vísti seg at veksa væl, og í juli vórðu meturstórir sukurtarar heystaðir.

– Vit kunnu ikki bara fara oman í fjøruna og taka tara, um vit vilja brúka hann til vinnulig endamál. Tari hevur stóran vistfrøðiligan týðning, og tað kann fáa álvarsligar avleiðingar, um vit taka ov nógva. Eisini er neyðugt at kunna stýra vøkstrinum, um vit skulu fáa fyrstafloks góðsku og rationella vinnu burtúr, sigur hon.

Tari er á nógvan hátt ein heilt serlig vera og kann hvørki roknaast sum planta ella djór.

– Tari er ein alga, og algur eru tær fyrstu kompleksu verur á jørðini, ið mentu eginleikan at gera fotosyntesu á sama hátt, ið vit kenna tað frá landplantum. Algurnar eru fyrsta lið í havsins føðiketuni, og við at framleiða oxygen við fotosyntesu hava tær havt ein heilt avgerandi leiklut í menningini av lívinum, ið vit kenna á jørðini í dag, greiðir Agnes frá.

Vitanin hjá Agnes um millum annað kynslívið hjá tara hevur



Agnes bakar brotbreyð við tara.

Visti tú, at ?!

Umleið 260 ymisk tarasløg eru í Føroyum.

Størsta einstaka játtanin úr einum ES grunni til ein føroyskan granskingarstovn er uml. 4,5 mió. kr.

avgerandi týðning fyri royndirnar at ala tara.

–Kynslívið hjá tara er ógvuliga sermerkt, millum annað tí at hann skiftir ímillum at vera kynsleysur og at hava kyn. Nærum hvørt taraslag nærast á sín serstaka hátt, og fyri at ala tara er neyðugt við hollum kunnleika til nering og trivnaðartreytir hjá slagnum, ið skal alast, sigur hon.

Tann ljósareyði tarin

Agnes fekk áhuga fyri tara tíðliga í ungdomsárunum, og í lestrarárunum í Keypmannahavn hevði hon eitt lestrarstarv á Botaniska Savninum, har hon hjálpti við at sortera og taka myndir av plantum og tara. Har fall hon fyri einum reyðtarabólki, sum hevur ein kláran ljósareyðan lit.

– Hann var heilt fantastiskur. Eg haldi, tað var tann flott pinkliturin, sum gjørdi tað, sigur hon.

Agnes skrivaði bachelor-uppgávu um tarasløg í Føroyum, og síðani hevur hon hildið fram at savna og greina tarasløg við dna-kanningum, millum annað í New Hampshire í USA, har hon eisini hevur lisið. Hon hevur savnað og kannað tara fleiri staðni í Norðuratlantshavi, mill-

um annað í Grønlandi, og hevur eisini kannað tara úr gomlum plantusøvnnum fyri at fáa greiðu á, hvussu hann hevur breitt seg lívfrøðiliga og landafrøðiliga.

Nú er hon við at leggja seinastu hond á eina ph.d.-ritgerð um ljósareyða taran í Norðuratlantshavi, ið eisini ber vakra navnið purpurhinna.

– Vit hava eina áhugaverda tarafloru í Føroyum, umleið 260 ymisk sløg, og teir stóru brúntararnir stórtíðast um okkara leiðir, tí hitin í sjónum er júst tann

rætti og ógvuliga støðugur, sigur Agnes.

Hon hevur stórar vónir til eina komandi taravinnu, tí umstøðurnar at ala tara í Føroyum eru serstakliga góðar.

– Eg eri fullvís í, at vit kunnu framleiða eina sera dygdargóða taravøru. Vit hava eitt stórt og reint havøki og fleiri tarasløg, ið hóska væl til at ala, trívast og hava sera góðar vakstrar-møguleikar her hjá okkum.



Sukurtarin hevur vaksið væl á Funningsfirði.



P/F Fiskaaling

Fiskaaling er eitt alment partafelag undir Vinnuáráðnum, sum fevnir um virkisøkini gransking og rogn- og yngulframleiðslu.

Fiskaaling hevur framleitt rogn og yngul til alivinnuna síðan 1978, og í dag kann felagið bjóða kundum sínum eina dygdarvøru, sum er skraddaraseymað til føroysku alivinnuna.

Fiskaaling starvast 36 fólk, harav 15 granskarar. Granskingin á Fiskaaling hevur til endamáls at økja vitanargrundarlagið til framhaldandi at menna aling í Føroyum. Arbeitt verður við granskingar- og menningarverkætlanum í tøttum samstarvi við alarar, fóðurframleiðarar og aðrar granskingarstovnar.

Granskingin er skipað í trý starvsøki:

- Tøkni og umhvørvi
- Framleiðslumenning
- Biotøkni

Innan hesi granskingarøki kunnu nevast verkætlanir, sum fevna um niðurberjing av laksalús, tilsetingarevni í alifóðri, góðska á alifiski og fóðri, ílegugransking, heilsuágóðar av fiski, umhvørvi, aling á harðbalnum økjum og streym- og alduviðurskifti.



„Gransking til frama fyri alivinnuna er alneyðug. Umframt at framleiða Føroya størstu útflutningsvøru, er føroyska alivinnan vorðin ein fyrimynd fyri aðrar alitjóðir“

Øystein Patursson, granskingarleiðari á Fiskaaling

Teknikapping skal seta myndir á gransking

Granskingarráðið hevur í sambandi við Vísindavøkuna 2013 skipað fyri teknikapping fyri børn og ung. Evnið var matur og gransking í víðari merking.

Ætlanin við kappingini var at fáa børn og ung at seta orð og myndir á evnið mat og gransking. Hvat vita tey um evnið, hvørjar myndir síggja tey fyri sær. Hava tey nøkur góð hugskot til granskingarevni, t.d. í føroyskum rávørum. Og so sjálvandi at fáa tey at hugsa og tosa um gransking sum heild. Endamálið er at kveikja áhugan millum børn og ung fyri gransking og útbúgving innan vísindi.

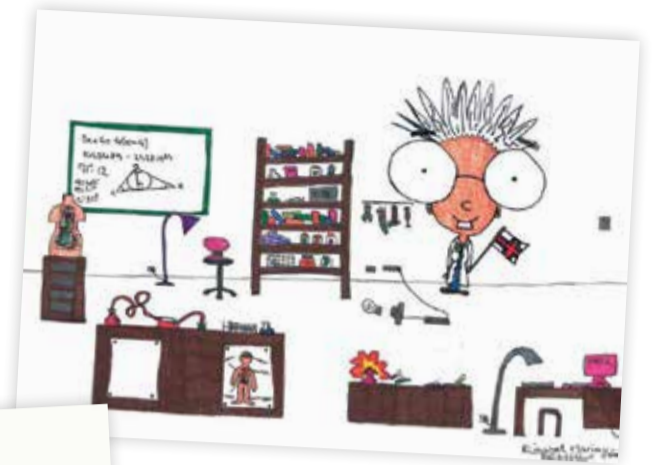
Allar innkomnu tekningarnar verða framsýndar á Vísindavøkuni. Vit vóna, at tey sum hava teknað koma at hyggja at sínum og øllum hinum tekningunum og so sjálvandi eisini at øllum tí, ið annars er at síggja og royna á Vísindavøkuni.

3 vinnarar í tveimum bólum

Kappingin varð skipað í tveimum bólum: Børn frá 1. til og við 7. flokk og Ung í framhaldsdeild og á miðnámi, ella, um tey ikki ganga í skúla, til og við 19 ár.

Freistin at senda inn tekningar var 9. september. Ein dómsnevnd skal síðani meta um innkomnu tekningarnar. Í dómsnevndini eru eitt listafólk, ein lærari og eitt umboð fyri Granskingarráðið.

Vinnararnir verða avdúkaðir og virðislønir handaðar á Vísindavøkuni. Vinnarin í hvørjum bólki fær 1.500 kr., meðan nr. 2 og 3 fáa 500 kr. hvør. Harumframt fáa tey øll eina góða bók frá Bókadeild Føroya Lærarafelags.



Á myndunum eru tær trýggjar vinnaratekningar frá teknikappingini Tekna ein granskara, sum Granskingarráðið skipaði fyri í 2009.

Deildin fyri Arbeids- og Almannaheilsu

Deildin fyri Arbeids- og Almannaheilsu er sjálvstøðugur stovnur innan sjúkrahúsverkið. Ein av høvuðsuppgávuunum hjá deildini er heilsufremjandi gransking, og serliga hevur verið granskað, hvussu umhvørvisdálking ávirkar heilsuna. Síðan deildin varð sett á stovn í 1988, er sera nógv granskingarvirksemi farið fram, og er hetta framt í tøttum samstarvi við granskingarstovnar í Danmark, USA og Japan.

Granskingarøkini á deildini eru hesi:

1. Kanningar av føroyskum burðarkohortum, sum hava verið útsettar fyri umhvørvisdálking. Serliga hevur verið hugt at árinum á heila, immun- og hormonskipanina.
2. Kanningar av noringsevnum hjá føroyingum, bæði „time to pregnancy“ hjá kvinnum og sáðgóðskukanningar, har ávirkanin av dálkingarevnum verður kannað.

3. Kanningar av, hvussu umhvørvisdálking ávirkar ymiskar aldurstengdar sjúkur, td. hjarta-æðra sjúkur og Parkinsons sjúku.
4. Kanningar av, hvørt sukursjúka er tengd at umhvørvisárinum.
5. Kanningar av arbeidsumhvøvi hjá fiskimonnum.
6. Fólkaheilsukanningar við serligum atliti til týðandi risikofaktorar, so sum royking, alkohol, yvirvekt og vantandi rørslu.
7. Kanningar av lívsvanum hjá næmingum í 9. flokki síðan 1989.

Á Deildini fyri Arbeids- og Almannaheilsu starvast hesi fólk: Ein yvirlækni, ein serlækni í partíðarstarvi, tveir fulltíðar granskarar við ph.d., ein sjúkrarøktarfrøðingur, ein bioanalytikari, ein granskingarhjálpari, eitt hjálparfólk og tveir skrivarar. Deildin hevur gjøgnum síðstu nógvu árin fingið hollar royndir í at bjóða bæði frískum og sjúkum til vísindaligar kanningar í Føroyum. Sum frá liðið hevur deildin fingið hollar royndir í at søkja um pening frá útlenskum grunnum, soleiðis at hon í mong ár hevur fingið meira í granskingarpeningi úr útlondum, enn hon hevur kostað landskassanum.



”Okkara gransking hevur ávíst, at alheimsdálkingin hevur skatt okkara børn“

Pál Weihe, leiðari og yvirlækni á Deildini fyri Arbeids- og Almannaheilsu.



Gutti Winther vil hava meiri gransking:

Vit vita ov lítið um føroyskan mat



Gutti Winther hevur latið eyguni hjá nógvum sjónvarpshyggjarum upp fyri, hvussu ríka matmentan vit eiga í Føroyum. (Mynd: Rógvi Rasmussen)

Føroyska matmentanin er rík, og føroyska náttúran eigur nógv- ar spennandi rávørur. Men vit vita ov lítið um matin, ið vit koyra í munnin, og hvønn týdning hann hevur fyri heilsuna og mentanina. Tað heldur Gutti Winther, sum er ein av fleiri føroyskum kokkum, ið seinastu tíðina hava roynt at gingið nýggjar leiðir við føroyskum matvørum.

Fakta

Navn: Gutti Winther
Aldur: 34 ár
Útbúgving: Kokkur
Starv: Kokkur, sjónvarpsvertur

Orð: Dagmar Joensen-Næes

– Áhugin fyri mati er vaksandi, bæði úti í verðini og heima hjá okkum sjálvum. Norðurlenskur matur er vorðið eitt kent og virt hugtak, og føroyskur matur hóskar væl til tað rák, ið er í lötuni.

Tað heldur Gutti Winther, sum í fjør gjørdist kendur sum tann friski og glaði kokkurin í sjónvarpssendingini Spískamarið. Hann fekk ein stóran part av Føroya fólki at sita bergtikin frammanfyri skígjanum, og eisini fólk, ið annars ikki hava serligan áhuga fyri mati, vórðu smittaði av hansara matgleði og finguhug at royna at gera okkurt nýtt til døgurða.

Gutti er við í arbeiðsbólkinum í norðurlensku verkætlanini Nýggjur Norðurlenskur Matur, sum virkar fyri at broyta hugburðin til mat í norðurlondum. Verkætlanin byggir á eina yvirlysing, sum nakrir av teimum

fremstu kokkunum í norðurlondum gjørdi í 2004. Sambært yvirlysingini skal norðurlenskur matur vera reinur, einfaldur og í samsvari við árstíðina.

Hugburðurin handan Nýggja Norðurlenska Matin hóskar sum fótur í hosu til føroysku matmentanina, heldur Gutti.

– Vit hava varðveitt nógv av teimum gomlu matsiðunum, sum fólk í øðrum londum hava mist. Føroyingar liva framvegis í náttúruni og við árstíðunum. Vit fara á flot og á fjall, og vit eta í stóran mun eftir árstíðini, sigur hann.

Rík matmentan

Føroyska matmentanin er nógv ríkari, enn vit vanliga geva okkum far um, og føroyskur matur er als ikki so einstáttaður, sum hann ber orð fyri, heldur Gutti.

– Hetta eru fordómar. Vit virka rávørurnar á nógvan ymiskan hátt. Vit ræsa, salta og turka bæði fisk, kjøt og grind av einlistum, og allir føroyingar duga at gera okkurt slag av mati, sigur hann.

Í øðrum norðurlondum er matmentanin munandi veikari enn í Føroyum, heldur Gutti.

– Tað munnu ikki vera nógv á Eysturbrúgv, ið vita, hvussu

eitt svín verður slaktað. Men flestu føroyingar hava verið við til at flett seyð og duga at kryvja ein fisk ella gera onkran føroyskan mat. Vit liva í stóran mun í samsvari við hugsjónina í stevnuskránni um at kenna liðini í matframleiðsluni frá jørð til borð, sigur hann.

Gutti hevur í sjónvarpssendingum sínum víst, at tað ber væl til at endurnýggja føroyska matin. Hann hevur funnið urtir og soppar í náttúruni, ið tey fæstu vistu um, hann hevur sett siðbundnar og ókendar rávørur saman, og hann hevur gandað eksotiskar rættir burtúr føroyskum rávørum.

– Nógvir ótroyttir móguleikar liggja í føroysku náttúruni, sum vit hava beint uttan fyri dyrnar. Til dømis er tari ein spennandi rávøra, ið vit als ikki brúka. Igulker er eisini ógvuliga vælsmakandi og vælumtókt aðrastaðni, men vit eta tað als ikki, sigur hann.

Áhugin fyri staðbundnum mati hevur verið vaksandi seinastu árin, eisini í Føroyum, heldur Gutti.

– Fólk eru farin at sóknast eftir nærveru og meining í lívinum, og nógv eru vorðin meiri tilvitaði um, hvat tey eta. Tað hevur týdning,

at maturin hevur eina søgu, og at hann er burðardyggur og heilsugóður, sigur hann.

Vita ov lítið

Stórur tørvur er á at fáa meira vitan um mat og tann týdning, hann hevur fyri mentanina og heilsuna, heldur Gutti Winther.

– Vit hava góðar rávørur, men vit vita ov lítið um, hvussu vit kunnu brúka tær. Vit eiga at kunna fáa nógv meira burtúr til dømis tara og ymiskum urtum og skeljadjórum. Og vit eiga eisini at fáa meira at vita um kostvanarnar hjá børnum og til dømis sjófólki, og um hvønn týdning kosturin

hevur fyri heilsuna hjá fólki, sigur hann.

Eisini er neyðugt at víðka útboðið av føroyskum matvørum, um føroyskur matur skal klára seg í kappingini við tann útlenska matin í longdini, heldur Gutti.

– Handlarnir eru á tremur við bíligum útlenskum mati, sum er lættur at tilgera. Vit mugu fáa eitt breiðari útboð av føroyskum mati, ið eisini hóskar til lívið, sum nógv fólk liva í dag. Vit eiga til dømis at finna fram til, hvussu vit kunnu turka tara, so vit kunnu fáa eitt bikar av tara í staðin fyri nudlur við heitum vatni, sigur hann.

Nýggjur Norðurlenskur Matur – stevnuskrá

Nýggjur Norðurlenskur Matur skal:

1. Bera boð um reinleika, frískleika, einfaldni og etikk
2. Endurspeгла skiftandi árstíðirnar
3. Verða grundaður á rávørur, ið eru serliga góðar í okkara veðurlagi, landslagi og havi
4. Sameina kravið um góðan smakk við nýggja vitan um heilsu og vælveru
5. Fremja margfeldni í norðurlenskum matvørum og spjaða kunnleika um matmentanirnar
6. Fremja trívnaðin hjá djórum og burðardyggari framleiðslu á sjógv og landi
7. Menna nýggjar hættir at nýta siðbundnar norðurlenskar matvørur
8. Sameina norðurlenska matgerð og útlenskar matsiðir
9. Sambinda staðbundna framleiðslu við dygdargóðar vørur uttaneftir
10. Bjóða brúkarum, matframleiðarum, mathandverkarum, matseljarum, granskarum, undirvísarum, politikarum og myndugleikum at samstarva um ætlanina

Grønmeti og villar plantur til matna

– Mattiltak í fyrilestrarhølinum

Gutti Winther og mamma hansara, Sigga Rasmussen, ið er plantufrøðingur, vera við á Vísindavøkuni.

Sigga Rasmussen er plantufrøðingur og undirvísir í plantufrøði á Fróðskaparsetrinum. Hon virkar eisini sum ráðgevi í uttan og innandura planting og hevur verið forkvinna í Føroya Urtagarðsfelagi og í Skógfriðingarnevndini.

Sigga Rasmussen fer at hava styttri framløgur um eplir, kryddurtir, ber og villar plantur. Hon fer millum annað at greiða frá, hvussu stóran týdning tað hevur at kenna mun á villum plantum, tí summar kunnu vera vandamiklar.

Gutti fer at gera mat av eplum og urtum, ið Sigga greiðir frá í framløgnum. Hann fer eisini at bjóða smakkroyndir.



Gutti Winther
Mynd: Borgný Súsonnudóttir



Sigga Rasmussen
Mynd: Fróðskaparsetrið



Tiltakið er kl. 19.30 til 21.00

Tíðindi um gransking
Vit senda talgilt
tíðindabræv út uml. 2. hvørja viku.



Tekna teg sum haldara
á gransking.fo



Søvn Landsins

Visti tú, at ?!

Næstan alt føroyskt
lambskjøtt verður turkað
til ræst og turt kjøtt.

Frískir menn, ið eta omega-3 feittsýrur
frá fiski, eru í helvtina minni vanda fyrri
at fáa blóðtøpp í hjartað.

Søvn Landsins eru ein stovnur undir Mentamálaráðnum, ið er stýri fyrri mentanararv og náttúruarv og fyrisiting hjá Landsbókasavninum, Landsskjalasavninum, Fornminnissavninum, Náttúrugripasavninum og Biofar, sum er savnsviðkomandi lívfrøðilig kanningarstøð viðvíkjandi havbotni.

Uppgáurnar hjá Landsbókasavninum eru at vera landsbókasavn, bókasavnsentralur og bókasavnseftirlit. Landsbókasavnið skal savna allar føroyskar bókmentir og í tann mun tað er gjørligt allar bókmentir, sum viðvíkja Føroyum. Harumframt skal Landsbókasavnið sum sentral- og granskingarbókasavn virka fyrri útbreiðslu av kunnleika og upplýsing í landinum. Landsbókasavnið hevur eftirlit við fólkabókasavnum og tekur sær m.a. av bókakeypi og katalogisering til bókasavn, sum ikki sjálvi hava útbúgvandi fólk til hetta. Landsbókasavnið umsitir skylduavhengingina av prentlutum, sum er áløgd teimum, ið framleiða eintøk til útgávu.

Landskjalasavnið hevur tvær høvuðsuppgávar, at innsavna, skipa, varðveita, lýsa og taka sær av tí tilfari, sum almennir stovnar sambært lóggávu skulu avhenda til savnið, og at hava eftirlit við journalum og arkiv-

um hjá almennum stovnum og ráðgeva teimum. Seinna uppgávan er fyrirtreyt fyrri tí fyrru. Landsskjalasavnið skal harumframt innsavna privat skjøl, sum hava granskingarlígan ella mentanarlígan týdning. Samstundis er tað uppgáva Landskjalasavnsins at hava savninditøk til almenna fyrisiting og gransking og at hava egna gransking. Landsskjalasavnið samstarvar við útlendsk skjalasavn, serliga Statens Arkiver í Danmark, sum eisini hava týðandi savnindi úr Føroyum. Landsskjalasavnið og Statens Arkiver samstarva um afturbering av føroyskum skjalasavnindum úr Danmark til Føroya so hvørt.

Høvuðsuppgávarnar hjá Føroya Fornminnissavni, Føroya Náttúrugripasavni og Biofar, sum er inn-tøkufiggjað, er at reka musealt virksemi, nevniliga innsavning, skráseting, varðveiting, gransking og miðlan av fysiska náttúruarvi og mentanararvi



Føroya. Fornminnissavnið og Náttúrugripasavnið eru umboðað í Yvirfriðingarnevndini. Harumframt umfata uppgávar Fornminnissavnins umsiting av fornminna- og bygningarfriðingarlógini, lógini um fornminni í sjónum, fakligt eftirlit við mentanarsøguligum bygðasavnum og antikvariskari ráðgeving í sambandi við bygningar fólkakirkjunnar.

Søvn Landsins høvdu í 2012 eina samlaða rakstrarjáttan upp á kr. 24,4 mió, av teimum 10% til fyrisiting, 3% til antikvariska ogranumsiting, 32% til bókasavnsvirkssemi, 12% til skjalasavnsvirkssemi og 44% til musealt virksemi.



„Okkara gransking ger, at fornfrøðiligi mentanararvurin verður tryggjaður til komandi ættarlið“

Helgi D. Michelsen, fornfrøðingur
á Fornminnissavninum



Vísindavøka partur av stórum evropiskum tiltaki

Vísindavøka er føroyski parturin av tiltakinum European Researchers' Night. Hetta er eitt tiltak, sum verður fyriskipað á hvørjum ári fjórða fríggjakvöld í september og í døgnum frammanundan. Tiltakið verður hildið í býum kring alt Evropa. Fyrsta Researchers' Night varð hildin í 2005, fyrsta Vísindavøkan var í 2008.

Orð: Annika Sølvará

Tiltakið Researchers' Night skapar karmar, har almenningur og granskarar kunnu hittast í einum kveikjandi og hugnaligum umhvørvi. Endamálið er at økja um áhugan fyri gransking og fyri granskingarúrslitum í samfelagnum.

Sjónliggera gransking

Ein av høvuðsboðskapunum í Researchers' Night er, at granskarar eru „vanlig fólk við einum serligum arbeiði“. Tankin er at vísa, at granskarar eins og onnur eru ein fjølbroyttur skari av fólki, sum umframt sítt áhugaverda starv hava nóg ymisk áhugamál og evni. Á Researchers' Night og Vísindavøkuni fáa granskarar høvi at lýsa og vísa sína gransking fyri almenninginum.

Tiltøkini kring Evropa eru sera ymisk, hóast sumt sjálvsagt gongur aftur. Tey, sum fyriskipa, gera sjálvi

av, júst hvussu tiltøkini skulu vera í teirra landi ella býi.

Nógva staðni hava granskingarstovnarir opið hús á Researchers' Night, so almenningurin sleppur at síggja arbeiðsamboðini og hvussu granskarar arbeiða. Víst verður runt á rannsóknarstovum og søvnum og møguleiki er at sleppa at síggja, hvussu eitt nú ymisk tól virka og síggja ymiskar royndir. Eisini eru ymisk tiltøk á almennum stöðum, har granskarar vísa og greiða frá sínum granskingarúrslitum.

Føroysk gransking í størri høpi

Vísindavøkan er føroyski parturin av Researchers' Night. Dentur verður serliga lagdur á tað, sum fer fram innan føroyska granskingarheimin, men víst verður eisini, hvussu vit eru ein partur av evropiska granskingarsamstarvinum.

ÖSTRÖM

Høvi verður at keypa sær okkurt at eta og drekka í kaféini hjá Öström til serligan Vísindavøkuprís. Handilin og kaféin hava opið til á midnátt.

Visti tú, at ?!

75.000 seyðir eru í Føroyum.
Tað er 1½ seyður fyri hvørt fólk.

Umleið 950 mjólkkyr
eru í Føroyum. Tær
framleiða 7.100
tons av mjólk árliga.

Umleið 28 mjólkneytabóndur
framleiða alla ta føroysku mjólkina.

Størsta grindin, sum vit vita um er deyð í
Føroyum, kallaðist Konfirmatiónsgrindin.
1200 hval doyðu á Sandi 6. oktober 1940.

Heilsufrøðiliga Starvsstovan

Heilsufrøðiliga Starvsstovan arbeiðir innan matvøru, djóraheilsu, aliumsiting, arbeiðsumhvørvi og gransking. Harafturat hevur Heilsufrøðiliga Starvsstovan triggjar altjóða góðkendar kanningarstovur: Eina kemiska, eina mikrobiologiska og eina patologiska, sum virka fyri álitandi og skjótum kanningarúrslitum innan dálking av umhvørvinum, føðsluvirði í matvørum, dálking av matvørum og innan sjúkur hjá fiski og djórum.

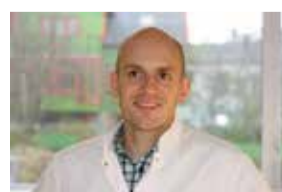
Matvørudeildin og veterinerdeildin hjá Heilsufrøðiliga Starvsstovuni virka fyri tryggum og góðum matvørum og fyri góðari djóraheilsu. Arbeiðseftirlitið virkar fyri tryggum arbeiðsumhvørvi. Aliumsitingin umsitir tey meira enn 40 aliloyvini.

Á stovninum starvast eini 50 starvsfólk, sum við fleiri enn 15 ymiskum útbúvingum tryggja eitt gott fakligt umhvørvi og vitan innan okkara virkisøki.

Gransking hevur stóran týdning fyri virksemd á stovninum og er við til at tryggja grundleggjandi vitan innan okkara virkisøki. Gransking er vorðin ein týðandi partur av virkseminum, serliga innan djóraheilsu og nú eisini innan matvørutrygd.

Granskingin fevnir m.a. um at

- Luttaka í føroyskum, norðurlenskum og altjóða granskingarverkætlanum innan fiskasjúkur og matvørudálking
- Ráðgeva um kemiska og mikrobiologiska matvørudálking
- Ráðgeva um fiskasjúkur m.a. í European Food Safety Authority (EFSA) www.efsa.eu
- Stuðla arbeiðinum innan sjúkufyribyrging í alivinnuni og matvørutrygd í mun til eftirlit, kanningar og menning av lógarverki
- Kunna um okkara granskingarúrslit
- Vegleiða í sambandi við bachelor- og kandidatverkætlanir.



„Gransking gevur vitan at taka rættar avgerðir.“
Debes H. Christiansen, granskari,
leiðari á Patologisku deild

Grindatilmælini hava virkað:

Nógvir føroyingar eru givnir at eta grind



Pál Weihe mælir øllum føroyingum frá at eta grind.

Føroyingar eta munandi minni tvøst og spik í dag enn fyri 30 árum síðani. Serliga yngri kvinnur eta ikki grind longur, og nógv børn vita ikki, hvussu grind og spik smakkar. At føroyingar í stóran mun hava vent aldargomlu føðini úr havinum bakið, sæst týðuliga aftur í kviksilvurnøgðini í blóðinum hjá fólki. Barnakonur og børn og ung eru nú ikki meira dálkað enn fólki í øðrum londum.

Fakta

Navn: Pál Weihe

Aldur: 63 ár

Útbúgving: Serlækni í arbeiðsmedisíni

Starv: Yvirlækni og granskarar

Familja: Giftur, tvey børn, 29 og 33 ár

Orð: Dagmar Joensen-Næs

Søgan um grindatilmælini, ið hava fingið føroyingar mestsum at gevast at eta grind, er long og baldrut. Høvudspersónurin í søguni, læknin og granskarin Pál Weihe, hevur fingið mangt høggið fyri at hava dittað sær at tosa ilt um góðu gomlu grindina, ið hevur hildið lív í føroyingum í øldir. Fyri fleiri grindamenn er søgan um grindatilmælini ein harmasøga, men fyri mannin, ið avdúkaði árinini av dálkaðu grindini, er hetta ein verulig sólskinssøga.

Søgan byrjar í 50unum í japanska býnum Minamata. Kviksilvur í stórum mongdum var líkið á sjógv frá eini kemiskari verk-smiðju og hevði gjørt, at nógv fólki doyðu ella fingtu skaða av at eta kviksilvurdálkaðan fisk og skeljadjór. Serliga fostur vorðu hart rakt, og nógv børn vorðu fødd við heilaskaða og álvarsligum brekum.

Heimsheilsustovnurin WHO mælti í 1976 fólki frá at eta meira enn 300 mikrogram av kviksilvuri um vikuna. Nógv kviksilvur var í havinum kring allan heim, ið stavaði frá verk-smiðjum í stóru ídnaðarlondunum. Grindahvalurin, ið livir høgt uppi í føðiketuni, hevði fingið nógv kviksilvur í seg, og í 1977 mæltu heilsu-yndugleikarnir í Føroyum fólki frá at eta

grind og spik til døgurða meira enn eina ferð um vikuna.

Helt ikki grind var skaðilig

Pál Weihe setti sær mitt í 80unum í samstarvi við danska professaran í umhvørvismedisíni Philippe Grandjean fyri at kanna, um føroysk børn høvdu fingið skaða av, at mammurnar høvdu etið grind.

–Eg væntaði ikki, at kanningarnar fóru at vísa skaðilig árin, tí føroyingar hava etið tvøst og spik í øldir, sigur hann.

Pál Weihe bað í fyrstu at lögur kvinnur í Leirvík millum 20 og 50 ár um at lata sær blóðroyndir. Tað vísti seg, at nøgdin av kviksilvuri í blóðinum hjá leirvíkskonunum var nógv hægri enn hjá fólki í øðrum londum.

Pál Weihe fór síðani undir at savna inn hárröyndir og nalvastrongsblóð frá yvir 1000 kvinnum, ið áttu børn í 1986 og 87. Hann staðfesti, at bornini høvdu millum 10 og 20 ferðir so nógv kviksilvur í blóðinum sum nýfðingar aðrastaðni. Og kviksilvurnøgðin hevði neyv samband við, hvussu nógv grindadøgurðar mammurnar søgdu seg hava etið.

Tá bornini voru 6 ára gomul, vorðu tey kannaði gjølla, og tað vísti seg, at samband var millum kviksilvurnøgðina í nalvastrongsblóðinum og menningina hjá bornunum á fleiri økjum, millum annað í sambandi við minni, mál og árvakni.

Eisini mangjærd lívrúnnin evnir sum PCB og DDT voru at finna í

Frystiboksin á Deildini fyri Arbeiðs- og Almannaheilsu er full av blóðroyndum.

barnakonur, høvdu etið 18 ár frammanundan.

–Kvinnur eru einastandandi. Tá tað ræður um at verja avkomið, verða allar aðrar kenslur settar til viks, sigur Pál Weihe.

Tað sást týðuliga aftur í kviksilvurnøgðini í nalvastrongsblóðinum, at mammurnar ótu nógv minni grind. Í 1986 voru í miðal 24 mikrogram av kviksilvuri í nalvastrongunum, í 2000 voru 12 mikrogram og í 2009 voru bert 4 mikrogram av kviksilvuri í nalvastrongunum. Hetta er á leið tað sama sum í londum, har fólki ikki eta dálkaðan mat úr havinum.

Flestu børn fáa heldur ikki grind og spik at eta longur. Bornini, ið eru fødd í 1986, eru kannaði regluliga, og tey hava nú nærum einki kviksilvur í blóðinum.

Men skaðárinini frá dálkingini í móðurlívi eru ikki horvin. Kanningar, ið vorðu gjørdar, tá bornini voru 14 og 23 ára gomul, vísa, at tey enn hava tekin til árin á miðnervalagið.

Ikki egnað sum mannaføði

Kanningar hjá Pál Weihe og øðrum føroyskum og útlendskum granskarum hava avdúkað fleiri sjúkur og skaðar, ið kunnu setast í samband við, hvussu nógv tvøst og spik fólki hava etið. Millum annað hevur Maria Skaalum Petersen, farmaseutur og ph.d., ávíst eitt samband millum dálkandi evni og Parkinson-sjúkuna, sum munandi fleiri tilburðir eru av í Føroyum enn í grannalondunum.

Í 2008 tók Pál Weihe saman við Landslæknunum stigið fult út og mælti føroyingum til heilt at gevast við at eta tvøst og spik.

–Nøgdirnar av dálkandi evnum í tvøsti og spiki eru ikki minkaðar, og vit vita framvegis ov lítið um langtíðarskaðarnar, serliga av teimum mangjærdum lívrúnnu evnunum. Tí hildu vit tað vera rætt at gera vart við, at grind ikki er egnað sum mannaføði, sigur Pál Weihe.

Mótmælini móti grindatilmælinum hava stundum verið harðmælt og ógvilg. Pál Weihe

hevur verið skýrdur landasvíkjari og ørindasveinur fyri víðgongdar djóraværndarfelagsskapir, og ivi hevur verið sáddur um granskingina hjá honum. Men eingin ivi er um, at fólki flest hava lurtað eftir tilmælunum, tí kviksilvurmátningar og kostkanningar vísa týðuliga, at føroyingar eta minni og minni grind.

–Tað eru nøkur fá, ið rópa hart, og tað skulu tey eisini hava loyvi til, tí tað er einki stuttligt at fáa at vita, at nú skulu vit ikki eta grind longur. Tá er ikki annað hjá okkum at gera enn at hava ís í búkinum og halda fast. Og minkaða nýtslan vísir jú eisini, at flestu føroyingar eru rationelt hugsandi og hava tikið boðskapin til sín, sigur Pál Weihe.

Málið rokkið

Ein nýggj kanning, ið Jónrit Halling, farmaseutur og ph.d., hevur gjørt, vísir, at serliga yngri kvinnur nú eta sera lítið av tvøsti og spiki. Hon hevur spurt 200 tilvildarlaga vald vaksan fólki, hvussu ofta tey eta tvøst og spik. Bert 17 prosent hava svarað, at tey eta grind meira enn einuferð um mánaðin. Næstan helvtin – 47 prosent – siga seg eta grind sjálvandan ella ongantíð. Ongar kvinnur undir 40 ár eru millum teirra, ið siga seg eta grind og spik ofta.

Nógv bendir tiskil á, at grind og spik, ið einuferð varð mettt sum sera heilsugóður kostur, nú hevur fingið so ringt orð á sær, at tað er við at hvørva av føroysku døgurðaborðunum. Málið hjá Pál Weihe og hansara fólki er sostatt um at verða rokkið.

–Hetta er ein sera vøkur søga, tí hon vísir, at føroyingar hava tikið á seg at loysa ein trupulleika, ið menniskjansligt ósketni í fremmandum londum er atvoldin til. Vit hava verið noydd at gevast at eta hendan vælsmakandi matin, sum hevur verið við okkum allar dagar, og sum hevur havt stóran týdning fyri okkara samleika sum tjóð, sigur Pál Weihe.



Tá maturin tekur valdið



Annika Helgadóttir Davidsen arbeiðir við eina verkætlan, sum hevur til endamáls at finna betri viðgerðarhættir til fólk við etingarólági.

Matur stýrir lívinum hjá nógvum kvinnum, ið annaðhvørt eta ov lítið ella ov nógv fyri at doyva sálarligari pínu. Fleiri og fleiri gentur og kvinnur verða raktar av etingarólági, sum er tann sálarsjúkan, ið krevur flest lív í dagsins vælferðarsamfelagi.



Bigstockphoto

Fakta

Navn: Annika Helgadóttir Davidsen
Aldur: 35 ár
Útbúgving: Sálarfroðingur við sergrein innan etingarólági
Starv: Ph.d lesandi á Psykoterapeutisk Center Stolpegård í Keypmannahavn
Familja: Gift, tvey børn, 2 og 5 ár.

Orð: Dagmar Joensen-Næs

Annika Helgadóttir Davidsen var í starvsvenjing á sálarfroðiliga viðgerðarstaðnum Stolpegård í Keypmannahavn, tá hon gjørdist greið yvir, hvat hon helst vildi brúka sína útbúgving sum sálarfroðingur til.

Á Stolpegård sá hon nógvar kvinnur, ið vóru ógvuliga illa fyri, tí tær annaðhvørt lítið og einki ótu, ella tí tær ótu alt ov nógv. Gentur, ið vóru diddarak, og gentur, ið vóru alt ov tjúkkar. Allar høvdu svárar sálarligar trupulleikar, tí maturin hevði tikið ræðið á lívi teirra og skumpað alt annað til vikis.

– Etingarólági er ein ógvuliga álvarslig sjúka, sum kostar fleiri lív enn nøkur onnur sálarsjúka. Sjúkan kann vera sera trupul at viðgera, og fakfólk eru ósamd um, hvør besta viðgerðin er, hóast nóg granskning finst á økinum. Tað hevur stóran týdning at finna ta røttu viðgerðina, og tað er nakað, sum eg fegin vil arbeiða fyri, sigur Annika.

Tann fullkomni kroppurin

Tann fullkomna ímyndin av, hvussu ein kvinna skal siggja út,

er allastaðni. Bløð og sjónvarps-sendingar eru á tremur við klønum lýtaleysum gentukroppum, sum ikki líkjast tí, tær flestu siggja í speglinum.

Fyri nakrar gentur gerst tann fullkomna ímyndin eitt mál, ið tær vilja gera alt fyri at røkka. Og tær vilja meira enn tað. Tær vilja verða uppافتur klænri, uppافتur meira fullkomnar, enn lýtaleyso genturnar á myndunum.

Fleiri og fleiri gentur og ungar kvinnur verðaraktaravetingarólági í dagsins vælferðarsamfelagi. Nakrar gentur hungra seg fyri at klænka. Aðrar eta alt ov nógv og fitna, hóast tær vilja tað øvugta. Og uppافتur aðrar fáa herðindir, har tær eta seg um rygg og síðani spýggja matin uppافتur.

Níggju av tíggu, ið hava etingarólági, eru kvinnur.

– Gentur eru upptiknar av útsjón á ein annan hátt enn dreingir, og kanska eru tær eisini meira viðkvæmar. Nakrar, ið fáa etingarólági, hava verið fyri truplum hendingum í lívinum, til dømis kynsligari misnýtslu ella sviki av øðrum slagi, men verri enn so allar. Í summum førum er tað mestsum av tilvild, at ungar gentur fáa óhepnar etingarvanar, ið verða til eina sjúku, sigur Annika Helgadóttir Davidsen.

Matur er allastaðni

Matur er ein stórir partur av lívinum. Øll skulu eta fleiri ferðir um dagin fyri at hava nóg mikið av orku, og matur verður brúktur í mestsum øllum sosialum samanhangi. Hjá fólk, ið av einhvørjari orsök ikki hava tað gott, kann tað at eta lættliga gerast ein trupulleiki.

– Vit siggja mat allastaðni, og vit skulu alla tíðina taka støðu til,

um vit skulu eta okkurt. Tí er tað so lætt at vísa sína ónøgd ella mistrivnað gjøgnum matin, sigur Annika.

Hjá summum gentum fyllir tað at eta ella ikki eta so nóg, at tað stýrir øllum lívinum.

– Tað hevur stórar sosialar avleiðingar at hava etingarólági. Tað krevur nógva tíð at roynd at stýra matinum, og nógvar aftra seg við at fara til sosial tiltøk, tí tær vilja ikki eta saman við øðrum. Tær fara heldur ikki í býin við vinfólki at drekka øl, tí tað fitar. Og fleiri megna heldur ikki at vera í einum parlági, tí tær hava ikki rúm fyri øðrum enn etingaróláginum, sigur hon.

Sálarligu avleiðingarnar av etingarólági eru stórar. Nógvar plágast av tunglyndi og angist.

– Tær flestu eru keddar um støðuna og hava ring bindindi, og sjálvsvirðingin er aloftast lág. Tær megna ongantíð at liva upp til hørðu krøvini hjá etingaróláginum og eru ónøgdar við kroppin, sigur Annika.

Sjálvsvirðingin er serliga lág hjá teimum, ið líða av ováti.

– Tey, ið hvønn dag detta úti og eta seg um rygg, hóast tey einki ætla at eta, kenna skomm og vaml við seg sjálvan. Tey, ið klára at lata vera við at eta, kunnu kenna seg sterkari, tí tey megna at hava tamarhald á kroppinum. Tey fáa serliga í fyrstani eisini ofta viðurkenning frá øðrum, um tey klænka – og tað gera hini ikki, sigur Annika.

Svøltta seg í hel

Hjá teimum, ið líða av anoreksi, hevur tað so stóran týdning at klænka, at vanligu signalini frá kroppinum verða skúgvaði til vikis.

Hvat er etingarólági?

Etingarólági er ein sálarlig sjúka, ið serliga rakar gentur og kvinnur. Fólk við etingarólági hava avskeplaðar tankar, kenslur og atburð í sambandi við mat og vekt, sum avmarka lívsförsuluna. Fleiri sløg av etingarólági eru.

Anoreksi

Fólk, ið hava anoreksi, eta so lítið sum gjørligt, tí tey hava eina avskeplaða fatan av kroppinum og vilja gerast klænri og klænri. Tey hava vanligu lágt sjálvsvirði og seta stór krøv til sín sjálvs. Anoreksi rakar serliga gentur og kvinnur, men eisini dreingir og menn kunnu fáa sjúkuna. Hildið verður, at 5.000 fólk hava anoreksi í Danmark.

Ein stórir partur av teimum, ið hava anoreksi, doyggja av føðslutroti, ella tí tey taka sítt egna lív. Tíggju ár eftir, at sjúkan er staðfest, eru 7 prosent deyð. Millum 15 og 18 prosent eru deyð 20-30 ár eftir, at tey hava fingið sjúkuna.

Bulimi

Fólk, ið hava bulimi, fáa herðindir, har tey eta ov nóg og síðani sleppa sær av aftur við matin við at spýggja ella taka opningsevni. Tey hava vanligu lágt sjálvsvirði og skammast um herðindini, sum tey krógva fyri øðrum. Fólk við bulimi hava oftast vanligu vekt, og sjúkan er tí ikki líka løtt at siggja sum anoreksi. Hildið verður, at umleið 30.000 fólk í Danmark hava bulimi.

Binge Eating Disorder

Fólk, ið hava binge eating disorder, kenna seg noyddan at eta nóg meira, enn tey hava tørv á. Tey sleppa sær ikki av aftur við matin eins og fólk við bulimi, og tey viga tí ofta alt ov nóg, hava lágt sjálvsvirði og skammast um ovurátið. Hildið verður, at umleið 40.000 fólk í Danmark hava binge eating disorder, men talið kann vera nóg hægri, av tí at sjúkan enn er nýggj í viðgerðarhøpi. Hesi fólk eru ofta eldri og hava stríðst við etingarólági í longri tíð enn tey, ið verða rakt av anoreksi og bulimi. Fleiri menn eru í hesum bólki.

Flyt millum lond og granska við stuðli frá ES

– Tær kenna ikki altíð svongd, tí drívmeigin at koma longur niður í vekt er sterkari enn signalini frá kroppinum. Kroppsmýndin verður avskeplað, so tær ikki síggja tað í speglinum, sum onnur síggja. Nógvar eru upptiknar av at fáa beinagrindina at stinga meira og meira út og at fáa tøluni á vektini longur og longur niður, sigur hon.

Tað ber til at sleppa burturúr etingarólagnum, men tað eydnast verri enn so hjá øllum. Tølini siga, at ein triðingur av teimum, ið hava etingarólag, verða heilt frísk, ein triðingur verða partvís frísk, men skulu altíð vera á varðhaldi fyri ikki at detta úti aftur, og ein triðingur verða verandi sjúk ella doyggja.

Etingarólag er tann sálarsjúkan, ið flest doyggja av. 7 prosent av teimum, ið fáa sjúkuna, doyggja innan 10 ár, og eftir 20-30 árum við sjúkuni eru millum 15 og 18 prosent ikki á lívi.

Fleiri gentur svøltu seg so illa, at tær doyggja av føðslutroti, ella tí at hjartað ella onnur týðandi gøgn ganga fyri. Aðrar taka lívið av sær, tí sálarlíga pínar verður ov ring.

Tørvur á betri viðgerð

Fjórdi hvør, ið fær viðgerð fyri etingarólag, fullførir ikki viðgerðina, og vandin fyri at detta úti aftur eftir viðgerðina er stóur.

– Fleiri krógva sjúkuna og koma tí ógvuliga seint ella ongantíð í viðgerð. Tey flestu ynskja at koma burturúr støduni, men tað kann vera ógvuliga trupult, og tí er týðningarmikið, at bæði fakkfólk og avvarðandi hava neyðugu vitanina um etingarólag og kunnu stuðla teimum, sigur Annika.

Annika hevur starvast við viðgerð av fólki við etingarólagi á fleiri donskum viðgerðarstovnum. Hon arbeiðir nú við eini ph.d. verkætlan um bólkaviðgerð av etingarólagi á sálarfroðiliga viðgerðardeplinum Stolpegård, sum skal greina, hvønn týðning tað hevur, at sjúklingarnir sjálvir eru við til at leggja viðgerðina til rættis.

Viðgerðin á Stolpegård er tvørfaklig og fleirsparað við kostvegleiðing, samstarvi við lækna, sosialráðgevar og avvarðandi, umframt serkønari sálarfroðiliga viðgerð, og hon verður lagað eftir tørvinum hjá tí einstaka.

– Tað er eitt hart stríð at koma burtur úr etingarólagi. Nøkur skulu byrja heilt frá grundini at læra at eta aftur, og tað tekur langa tíð. Harumframt skulu tey hava sálarfroðiliga viðgerð fyri teir sálarlígu trupulleikarnar, tey hava fingið av etingarólagnum, sigur hon.

Annika ger royndir við at lata nakrar av sjúklingunum vera nógv meira við í tilrættisleggingini og uppfylgingini av viðgerðini, enn vanligt hevur verið.

– Nógv bendir á, at viðgerðin virkar betri, um sjúklingarnir sjálvir skráseta, hvussu framgongdin er í viðgerðini og samskifta regluliga við viðgerðartoymið um hetta og um samstarvið sum heild, sigur hon.



Flytforisskipanin hjá ES skal menna útbúgving, førleikar og yrkisleið hjá granskarum í Evropa. Eisini feroyingar kunnu fáa stuðul frá hesi skipan.

Orð: Annika Sølvará

Ein partur av jättanini til ES-granskingarsamstarvið verður brúktur til at eggja og hjálpa granskarum at flyta seg millum lond. Endamálið er at menna førleikarnar og fáa íblástur og royndir. Tað verður mett at vera sera týðningarmikið fyri granskingarumhvørvinu at kunna bjóða dugnaligum granskarum at vistast eina tíð og yvirhøvur hava eina javna útskipting av fólki fyri at hava dynamikk í.

Við ES-granskingarsamstarvinum hava granskarar í Føroyum møguleika at søkja stuðul til at sleppa út í heim at granska. Tað

ber eisini til at bjóða granskarum, bæði feroyingum og útlendingum, til Føroya at arbeiða.

Skipanin kann stuðla bæði yngri og royndum granskarum, sum kundu hugsað sær at farið burtur eina tíð ella granskarum, sum kundu hugsað sær at koma til Føroyar at arbeiða.

Flytforisskipanin, sum vit kenna undir navninum PEOPLE, verður í Horizon 2020 nevnd Marie Skłodowska-Curie og er sett saman av fleiri undirskráum. Yvirskipaða endamálið er at fáa teir bestu granskararnar í heiminum til at virka í Evropa.

Fyri Føroyar er tað serliga undir-

skráin, Individual Fellowship, sum hevur áhuga. Hendan fevnir um trý ymisk sløg av flytfori, alt eftir hvørjum landi umsøkjari er í. Ein granskari úr einum triðjalandi (t.d. USA, Kanada ella Australia) kann søkja um at sleppa til Evropa at granska. Hinvegin kann ein granskari, sum longu granskar í Evropa, søkja um at sleppa til eitt triðjaland at menna sínar førleikar. Og ein granskari, sum longu er virkin í Evropa, kann eisini søkja um at fara til eitt annað land, sum er partur av ES-granskingarsamstarvinum. Í øllum trimum forum verður figgjartilgur stuðul latin upp til 2 ár.

Figgjarligur stuðul verður latin til løn og ferðaútreiðslur, og eitt ávíst gjald verður eisini veitt stovninum, sum hýsir granskarum.

Fyrsta umsóknarfreistin í Horizon 2020 verður væntandi fyrstu vikuna í apríl 2014.

Til ber at frætta meira um møguleikarnar við at seta seg í samband við Granskingarráðið ella við at lesa meira á <http://www.peoplenetworkplus.eu/>

Fróðskaparsetur Føroya

Fróðskaparsetrið fremur óhefta gransking, sum er grundarlag fyri vísindaligari menning og undirvísing. Stóur dentur verður lagdur á at miðla granskingarúrslit til samfelagið og vísindaheimin og at seta granskingina inn í ein feroyskan samtekst.

Setrið miðar eftir øktum granskingarvirksemi við nýggjum útbúgvingum og fleiri lesandi. Til at rækka hesum málum vilja vit økja samstarvið við onnur universitet, granskingarstovnar og vinnulív. Á henda hátt kunnu fleiri útbúgvingartilboð mennast, og lunnar leggjast undir nýskapandi virksemi.

Fróðskaparsetrið er feroyski vitanardepilin, ið veitir undirvísing og gransking á altjóða stigi, og sum elvir til samfelagsmenning og nýskapan. Fróðskaparsetrið vil vera ein virkin og sjónligur leikari, ið arbeiðir fyri at leggja vísindaliga grund undir samfelagsligum og vinnuligum virksemi.



„Fróðskaparsetrið framtíðartryggjar feroyska samfelagið“

Sigurð í Jákupsstovu

Luttøka í altjóða verkætlanum styrkir føroyska gransking



Tað eru góð 3 ár síðani, at Føroyar gjørdur avtalu við ES um granskingarsamstarv. Síðani tá hava stovnar og fyrirtøkur fingið játtaðan stuðul til 16 verkætlanir, í alt umleið 17,5 mió. kr. Pengarnir hava stóran týdning fyri føroyska gransking og fyri samfelagið, men her eru eisini aðrir og týðningarmiklari vinningar. Vit luttaka í stórum verkætlanum, har vit bæði fáa og lata nýggja vitan, sum kann svara átrokandi spurningum fyri okkara samfeløg.

Orð: Annika Sølvará

Føroyar og ES gjørdur í juni 2010 avtalu um føroyska luttøku í sjeindu rammuskraná hjá ES. Hetta er skrá, sum virkar frá 1.1.2007-31.12.2013. Øll lond í ES og EFTA eru við, umframt nøkur atknýtt lond, harímillum Føroyar. Hetta er amboðið hjá ES til at fáa loyst eina røð av átrokandi og stórum spurningum í samfeløgnum, at fáa skapt vøxtur og arbeiði í Evropa. Á nýggj-árinum verður nýggj skipan sett í verk undir heitinum Horizon 2020. Ætlanin er at Føroyar framhaldandi skulu luttaka í hesum samstarvinum.

Tað kostar at vera við, men hetta verður vunnið innaftur

Luttakaralondini rinda sín lut-falsliga part til skipanina, gjaldid

verður roknað í mun til BTÚ. Síðani kunnu øll søkja um stuðul til ymsar verkætlanir, eftir somu mannagongdum og við somu móguleikum. Tað eru nógvar ymsar skipanir og nógvar ymsk evni, ið til ber at søkja um stuðul til. Í nógvum førum ger ES av, hvat tey ynskja, skal verða granskað, men tað ber eisini til at koma við hugskotum til verkætlanir, sum granskarar meta hava týðning.

Tað eru ikki kvotur fyri hvørt landið sær, so tað er upp til granskarar at finna saman í bólkar og bjóða seg fram at gera arbeiðið, sum ES ynskir at fáa gjørt.

Føroyar væl við uppá stutta tíð

Tað hevur eydnast føroyskum stovnum og fyrirtøkum at at fáa játtaðar meira enn 17 mió. kr.

frá ES uppá trý ár. Hetta er betri, enn vit høvdu kunna roknað við, tí tað er vanligt, at tað tekur tíð at koma ordiliga við í skipanirnar. Lutfalsliga liggja vit eitt sindur betri fyri enn onnur atknýtt lond, tí knappliga triðja hvør umsókn hevur fingið játtað stuðul. Í miðal verður umleið fjórða hvør umsókn frá atknýttum londum stuðlað.

Roknað verður við, at lima-gjaldið fyri Føroyar verður uml. 34 mió. kr. fyri tíðarskeiðið 2010-2013, harafturat kemur fyrising, sum er mett at kosta 3,5 mió. fyri sama tíðarskeiðið.

Nógv annað enn pengar

Tað er givið, at pengarnir eru týðningarmiklar, og teir eru eisini tað mátið, sum oftast verður hugt at. Fyri granskararar og stovnarar hava netverkinu av granskarum og atgongdin til tól og tøkni

eisini sera stóran týðning. Ofta fáa granskarar ígjøgnum stóri verkætlanir móguleika at keypa útgerð, sum stovnarir hvør í sínum lagi ikki høvdu havt ráð at fingið til vega. Størsta vinningin fáa granskararnir og samfelagið tó frá tí arbeiði, sum til ber at gera við hesum pengunum, og teimum úrslitum, sum koma sam-felagnum til nytta.

Mesta stuðulin innan matvøru og fiskivinnu

Føroyingar hava søkt og fingið mesta stuðulin úr skipanini, sum kallast Knowledge Based Bio Economy (KBBE), tað er innan matvøru og fiskivinnu. Felagið Syntesa (áður Bitland) hevur fingið játtað stuðul til 5 verkætlanir, í alt knappar 7 mió. kr. Størsta einstaka játtanin síðani 2010 er játtan til verkætlanina

NACLIM, sum Havstovan er við í, føroyski parturin er umleið 4,5 mió. kr. Síðan FP7 byrjaði í 2007 hava føroyingar fingið tilsamans knappar 21 mió. kr. úr skipanini, harav umleið 17,5 mió. síðan granskingaravtalan var gjord í 2010.

Horizon 2020 avloysir 7. rammuskraná FP7

Í januar 2014 tekur nýggja skráin Horizon 2020 við í staðin fyri sjeindu rammuskraná. Hendan skráin er umskipað og víðkað, eftir at ein umfatandi eftirmeting er gjord av sjeindu rammuskraná. Nýskapan er nú ein stórri partur av skipanini og manna-gongdirnar vera gjordar einfaldari fyri at minka um fyrisingarligu byrðuna.

Landssjúkrahúsið

Landssjúkrahúsið er eitt av trimum sjúkrahúsum, sum veita tænastru til borgarar í Føroyum. Á Landssjúkrahúsinum eru 29 sergreinir umboðaðar, harav 9 við konsulentskipanum.

Á Landssjúkrahúsinum fáa teir torgreiddu sjúklingarnir sjúkgreining og viðgerð lokalt ella í samstarvi við universitetssjúkrahús uttanlands.

Høvuðsuppgávan hjá Landssjúkrahúsinum er útgreining og viðgerð av medisinskum, skurð- og sálarsjúkum hjá vaksnum og børnum. Hetta verður gjørt í samstarvi við Diagnostiska depilin, ið ræður yvir nýmótans framkomnum kanningarstovum, skannarum og kliniskum deildum.

Ein onnur týðningarmikil uppgáva er frálæra til lesandi innan heilsumvisindi og menning av ymskum heilsumviðkomandi virksemi. Hetta skal tryggja eina

skilagóða viðgerð á hægsta altjóða fakliga støði og eina tilgongd av dugnaligum starvsfólki í framtíðini.

Gransking er eitt fokusøki, sum hevur høga raðfesting á Landssjúkrahúsinum. Granskingin skapar vísindalig úrslit, men tryggjar eisini, at okkara sjúklingar fáa nýmótans og prógvaða sjúkgreining og viðgerð. Eitt virkið granskingarumhvørvi á Landssjúkrahúsinum er ein týðandi liður í at halda uppá verandi dugnaligu starvsfólkini og at eggja nýggjum til.

Landssjúkrahúsið hevur sum mál at fáa ein ph.d. lesandi um árið.



Landssjúkrahúsið vil tryggja, at góð høli og umstøður eru tøk til granskarar.

Landssjúkrahúsið leggur ein granskingarpolitikk, sum er stýrdur av Granskingarnevndini á Landssjúkrahúsinum. Nevndin hevur fund mánaðarliga og fær eina árliga játtan til at stuðla undir minni verkætlanir ella granskingarviðkomandi virksemi.

Landssjúkrahúsið virkar í tóttum samstarvi við Ílegusavnið og FarGen, sum eisini eru staðbundin á Landssjúkrahúsinum.



„Landssjúkrahúsið veitir góða heilsumtænastru á høgum fakligum støði. Vit menna og útbúgva okkara starvsfólk og fremja gransking.“

Sigurð Ó. Vang, sjúkrahússtjóri





Hol í fiski kosta dýrt

Rivur og hol í fiski kosta hvørt ár vinnuni nógvar pengar. Men betri reinføri kann styrkja vevnaðin í fiskinum, sum so fer at kunna seljast fyri betri prís. Tað er ein av niðurstøðunum í eini ph.d-verkætlan, sum Ása Jacobsen, lívfrøðingur, er komin væl áleiðis við.

Ása Jacobsen kannar, hví bindivevnaður í fiski verður leysur.

Fakta

Navn: Ása Jacobsen

Aldur: 37 ár

Útbúgving: Lívfrøðingur

Starv: Granskari á

Fiskaaling, ph.d.-lesandi

á Náttúruvísindadeildini á

Fróðskaparsetrinum

Familja: Støk við tveimum

bornum, 8 og 4 ár

Orð: Dagmar Joensen-Næs

Eyga skal eisini hava sítt. Fiskur úr reinum føroyskum sjógvi er vælsmakandi og heilsugóður, men eru hol ella rivur í fløkunum, so vil kræsni evropeiski keyparin ikki hava hann. Í øllum føri ikki fyri tann prís, hann annars hevði verið verður.

Holutur og skræddur fiskur er ein stóur trupulleiki, serliga í alivinnuni, men eisini í fiskivinnuni annars. Flak av alifiski og av villum fiski kann vera so ljótt, at tað nærum er óseljandi, hóast góðskan annars er fyrstafløks.

Veikur bindivevnaður, sum fær fiskin at detta sundur, kallast gaping. Fiskur, ið gapar, smakkar eins væl og er eins sunnur sum annar fiskur, men hann sær so keðiligur út, at munandi minni fæst fyri hann. Harumframt er flakið verri at arbeiða viðari við, tí tað dettur sundur og hongur fast í maskinunum.

Ása Jacobsen, ið er lívfrøðingur, hevur seinastu tvey árin roynt at fingið greiðu á, hví fiskur stundum gapar, og hvussu hesin trupulleikin kann loysast. Roynd-

irnar hjá henni kunnu fáa stóran týdning fyri vinnuna, sum missir fitt av peningi av gapandi fiski.

Reinur fiskur gapar minni

Ása hevur kannað fleiri ymsk fiskasløg, men hon hevur gjørt flest royndir við alifiski. Alifiskur er lættast at kanna, tí allar umstøður, hann hevur livað undir, eru kendar.

Laksurin, ið hon hevur kannað, er tikin samstundis úr sama aliringi. Fyri at tað skuldi bera til at meta um týdningin av at reinsa og kæla fiskin væl, varð helvtin av fiskinum ikki kældur niður beinanvegin, og helvtin av fiskinum varð illa reinsaður.

Ása kannaði fyrst, hvussu føst fløkini vóru, og hvussu lukturnin og liturin var. Hon tók royndir bæði av føstum og av skrøddum vevnaði, og hesum royndunum hevur hon síðani arbeitt víðari við.

– Samanberingin millum fløkini vísti greitt, at reinsingin hevur heilt nógv at siga. Illa reinsaði fiskurin gapaði munandi meira og hevði fleiri blóðleivdir, sigur hon.

Kannar trý evnir

Kanningar hava fyrr verið gjørdar fyri at finna fram til, hvussu trupulleikin við gaping kann loysast. Men eingin hevur fyrr gjørt so grundleggjandi kanningar sum tær, ið Ása nú arbeiðir við.

– Flestu kanningar, ið hava verið gjørdar av gapandi fiski, hava verið gjørdar uttanfrá. Roynt hevur verið at kanna, um fiskurin gapar meira, tá hann verður strongdur, ella tá hann

fær okkurt ávíst at eta. Eg hyggi í staðin at, hvat hendur inni í fiskinum, tá bindivevnaðurin verður niðurbrotin, sigur hon.

Kanningar hava fyrr víst, at samband er millum gaping og innihaldið í bindivevnaðinum av einum evni, ið nevnt kollagen.

Kollagen er eitt ógvuliga sterkt evni, sum súgdjór, fuglar og fiskar hava stórar nøgdir av, millum annað í bindivevnaði, sinum, húð og beinagrind. Kanningar hava víst, at kollagenið í fiski, sum gapar, ofta er lættari at uppløysa.

Kollagenið hevur týdning fyri gapingina, men Ása heldur ikki, at hetta er øll frágreiðingin.

– Trupulleikin er meira samansettur enn so, og eingin veit við vissu, hví bindivevnaðurin í fiski í summum førum er so veikur, sigur hon.

Ása kannar trý kemisk evnir, sum eru í bindivevnaðinum. Umframt kollagen er talan um proteoglykanir (PG) og glykosaminoglykanir (GAG). Hesi trý evnini gera eitt netverk í bindivevnaðinum, og bert smáar broytingar í netverkinum kunnu hava stóra ávirkan á eginleikarnar hjá bindivevnaðinum.

Bert fáar kanningar eru gjørdar um, hvørja ávirkan evnini hvør sær ella saman hava á bindivevnaðin í fiski.

Ása hevur serliga kannað ta minstu ketuna, GAG. Kanningarnar hjá henni, ið eru gjørdar á Boston University í USA, hava víst, at minni GAG er í fiski, sum gapar.

Nú er hon í ferð við at kanna,

hvønn týdning GAG hevur í mun til hinar báðar protein-keturnar, og um tað er okkurt ávíst slag av bakterium, ið brýtur GAG niður.

Hon hevur tikið sýni úr maga og tarmi á ymskum fiskasløgum, sum hon hevur uppreinsað bakteriu-DNA frá, og nú er hon í ferð við at gera DNA-streingirnar klárar at verða sendar til útlenskar rannsóknarstovur, ið skulu gera nágreinligar útgreiningar – stórskala sekventeringar – av DNAum. Síðani kann Ása við at greina hesi dáta siggja, hvørjar bakterier eru í fiskinum, og hvussu býtið er av teimum.

– Kanningarnar fara at vísa, um bakterier, ið hava eginleikan at skaða bindivevnaðin, onkursvegna eru tilstaðar, sigur hon.

Nýggir førleikar

Kanningararbeiðið hjá Ásu krevur gottol. Seinastumánaðirnar hevur hon staðið í nógvar tímar í sínum hvíta kitli við rannsóknarborðið á Náttúruvísindadeildini og lagt evarska lítil pettir av bakteriu-DNA á glasplátur.

Nógv av tí, ið Ása fæst við, er ikki roynt í Føroyum fyrr. Eingin hevur til dømis fyrr uppreinsað GAG-ketur ella gjørt alt tað fyrreikandi arbeiðið til stórskala DNA sekventering. Heldur ikki hevur nakar gjørt ta eftirfylgjandi DNA-útgreiningina í Føroyum.

Ása hevur rent seg í nógvar tøkniligar forðingar á leiðini, men tær eru loystar so hvørt, og royndirnar hjá henni kunnu gerast virðismiklar fyri føroyska gransking.

– Eitt endamál við hesum arbeiðinum er at byggja upp førleikar í Føroyum, sum kunnu brúkast á nógvum øðrum økjum eisini, sigur hon.

Styrkjandi evnir

Hóast Ása enn ikki er liðug við kanningarnar av bindivevnaðinum í fiski, sum skulu enda við eini ph.d.-ritgerð, so kann vinnan longu brúka nøkur av úrslitunum.

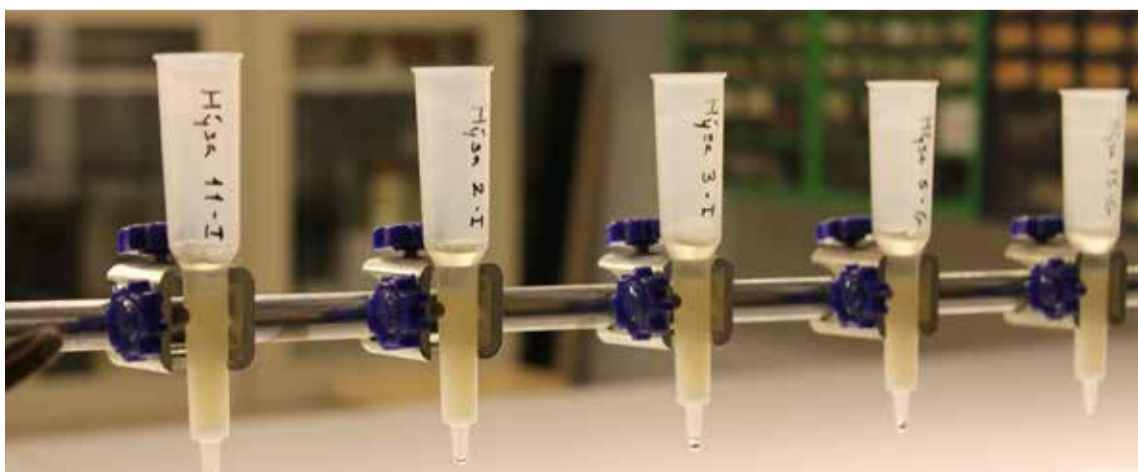
– Reinsingin av fiskinum hevur heilt vist nógv at siga. Nógva staðni verða maskinur brúktar til at reinsa fiskin, og um gaping er í fiskinum, eigur at verða hugt nærri eftir, um maskinurnar reinsa nógv væl, ella um tað møguliga hevði verið betri at havt fólk til hetta arbeiðið, sigur hon.

Umboð á skipum ber eisini til at gera nógv fyri at minka um trupulleikan við gaping.

– Orsøkin til gapingina kann vera, at fiskurin liggur ov leingi, áðrenn hann verður reinsaður og kældur, tí nógv er at gera umboð. Tað kann helst loysast við at broyta onkrar mannagongdir, sigur hon.

Alifiskur kann fáa styrkjandi evnir við fóðrinum.

– Um kanningarnar hjá mær til dømis vísa, at ov lítið er av GAG í fiskinum, ella at ólag er í sambandinum millum ymsku keturnar, so ber møguliga til at geva fiskinum evnir, ið styrkja bindivevnaðin, sigur Ása.



Ása ger kanningar, ið ikki eru gjørdar í Føroyum fyrr.



Fiskur, ið hevur hol og rivur, er trupul at selja.

Vegvísari í ES-frumskóginum

Stuðulsskipanirnar í ES bera orð fyri at vera merktar av skrivstovu- veldi, og hetta hevur eisini verið sagt um ES-granskingarskránnu FP7. Tað er tó eingin orsök at halda seg aftur at søkja stuðul fyri tað, tí góð hjálp er at fáa. Í Granskingarráðnum eru fleiri fólk, sum kunnu vegleiða og hjálpa, um tú hevur hug at royna teg. Nýggja skipanin Horizon 2020, sum tekur við á nýggjárinum, verður eisini munandi einfaldari enn FP7

Orð: Annika Sølvará

Tað eru nógvar ymiskar stuðulsskipanir í ES-granskingarskránni.

Horizon 2020 er heitið á nýggju skipanini, sum skal íverkseta tankarnar um *Innovation Union* hjá ES samveldingum. Horizon 2020 er eitt av týðandi átökunum í Europe 2020 ætlanunum, sum skal framtíðartryggja evropeiska kappingarførið og tryggja búskaparligan vøkstur og nýggj störv í Evropa. Horizon 2020 samantvinnar alla granskingar- og nýskapanarfígging hjá ES. Samlaði figgjarkarmurin fyri árin 2014 til og við 2020 er €72 mia.

Arbeitt hevur verið við at gera Horizon 2020 einfaldari enn FP7. Eitt nú er leiturin at útgjalda pening vorðin meira greiður. Alt virksemið innan gransking og menning verður framyvir stuðlað við 100% og royndarverkætlanir við 70%. Harafturat verður eitt fast gjald fyri overhead í nýggju skipanini í mun til 4 ymisk í FP7.

Nýggja granskingarskráin

fevnir um trýggjar súlur. Framúrskarandi vísindi (Excellent Science), Kappingarføru ídnaður (Industrial leadership) og Samfelagsligar avbjóðingar (Societal Challenges).

Framúrskarandi vísindi (Excellent Science)

Endamálið við hesi súluni er at betra um bestu granskingina í Evropa við at stuðla eini áhaldandi tilgongd av granskarum í heimsflokki og harvið langtíðartryggja kappingarførið í Evropa. Í skipanini European Research Council (ERC) verður stuðul veittur til teir bestu granskararnar við teimum mest framúrskarandi hugskotunum í Evropa. Undir hesi súluni verður eisini stórir dentur lagdur á at menna menniskjaliga tilfeingið við vælumtókta Marie Curie skipanini. Harafturat verður arbeitt fyri at geva granskarum atgongd til tey bestu vísindaligu kervini.

Kappingarføru ídnaður (Industrial Leadership)

Endamálið við hesi súluni er at stuðla virksemini, sum ger Evropa til eitt meira áhugavert øki at gera ilögur í innan gransking og nýskapan við at skapa tiltøk, har fyrítøkurnar seta dagsskránnu. Skipanin veitir stuðul til stórar ilögur í týðningarmikla tøkni og váðafúsa figging fyri at gera evropiskar fyrítøkur betri førar fyri at fáa mest gjørligt burtúr menningarmøguleikum og hjálpa smáum og miðalstórum fyrítøkum at vaxa til leiðandi fyrítøkur í heiminum.

Samfelagsligar avbjóðingar (Societal Challenges)

Triðja súlan skal økja um figgjarglaga partin, sum er ætlaður til at viðgera tær yvirskipaðu felags avbjóðingar innan eina røð av økjum. Eitt nú eru serligar stuðulsskipanir til verkætlanir,

Visti tú, at ?!

17 prosent av vaksnum føroyingum eta grind meira enn einaferð um mánaðin. 47 prosent eta sjálvdan ella ongantið grind.

Umleið 30.000 føroyingar eru kannaðir fyri CTD. 150 hava fingið staðfest sjúkuna.

Størsta grindin, sum vit vita um er deyð í Føroyum, kallaðist Konfirmatiónsgrindin. 1200 hval doyðu á Sandi 6. oktober 1940.

sum viðgera veðurlagsbroytingar, menning av burðardyggari flutningsvinnu og flytføri, minka um kostnaðin av at menna og reka varandi orkukeldur og tryggja heilsugóðan mat. Undir hesi súluni er eisini hav- og fiskivinnugranskingin, sum er sera áhuga- verð fyri føroyskar granskingarstovnar.

ES-stuðulsskipanirnar hava ymiskar freistir og krøv. Í flestu forum er talan um eina top-down skipan, har ES setur út í kortið, hvat peningurin skal nýtast til. Í ERC, Marie Curie og skipanini, sum figgjar smáum og miðalstórum fyrítøkum, er tó talan um eina bottom-up skipan, har granskarin, granskaratoymið ella fyrítøkan sjálf velur evnið.

NCP-umboðini vísa veg

Øll lond, sum eru partur av Horizon 2020, skulu tilnevna lykklafólk innan ymisk granskingarøkir at vera National Contact Point, styt

NCP. NCP-umboðini eru bindilið og ábyrgdarpersónar fyri útvaldar partar av granskingarskránni vegna síni lond.

Føroyar hava seks NCP-umboð, ein arbeiðir fulla tíð við hesum og hini fimm part tíð. Uppgávan hjá temum er at fylgja við í, hvat hendir í ES-granskingarsamstarvinum, bæði heima og í ES-skipanini. Tey skulu umboða føroysk sjónarmið og knýta bond í ES-samstarvinum. Eisini skulu tey vísa á móguleikar fyri føroyingar innan víðfevndu skipanina og leiðbeina í sambandi við umsóknir. Spurningar, sum tey kunnu svara uppá eru m.a., nær søkjast kann, hvat søkjast kann um, og hvussu ein umsókn verður latin inn.

Til ber at lesa meira um ES-granskingarsamstarvið og føroysku móguleikarnar á heimasíðuni hjá Granskingarráðnum, www.gransking.fo

Jarðfeingi

Jarðfeingi granskar og fyrisitur landsins jarðfeingi. Hetta fevnir um jarðvísindi á landi og sjógvi í Føroyum, herundir leiting eftir kolvetni og menning av nýtslu av varandi orkukeldum.

Endamálið hjá Jarðfeingi er at granska, so vit fáa til vega kunneleika um jarðvísindi í føroyska økinum á landi, í luftini, á havbotninum og í undirgrundini. Vitanin er neyðug í fyrisiting og í sambandi við ráðgeving og kunning um, hvussu Føroyar skilgott gagnnýta og varðveita hesi náttúruvirði. Ofta er talan um stór øki ella ávísar serfrøði, og slíkt arbeiði krevur vítt netverk

við samstarvsfelagar úr nógvum ymsum londum.

Jarðfeingi fyrisitur lóggávuna innan leiting eftir og framleiðslu av kolvetnum. Hetta merkir, at stovnurin ráðgevir landsstýrismanninum og almennum stovnum um kolvetni. Jarðfeingi fyrisitur elveitingarlógina og veitir ráðgeving í orkuspurningum.

Jarðfeingi er tjóðsavn innan jarðvísindi. Hetta hevur við sær,

at steinar, grót og kjarnar frá m.a. oljuleiting byggja upp søvnini á Jarðfeingi. Hetta rúgvismikla tilfar er karmur um jarðvísindaligar framsýningar og undirvísing, sum stovnurin skipar fyri á hvørjum ári. Jarðfeingi hevur jarðvísindaligar framsýningar saman við Søvnum Landsins og luttekur við jarðvísindaligum átökum á eitt nú savnsfagnaði, vísindavøku og mentanarnátt.



„Oljan er har! Vit skulu bara finna hana. Og tá fáa Føroyar eitt bein afturat at standa á.“

Jana Ólavsdóttir, granskari

Reytt kjøt hevur vart føroyingar móti CTD

Føroyingar hava etið nógv reytt kjøt, tí torført hevur verið at fingið fatur á øðrum mati. Seyðakjøt, serliga skerpikjøt, og helst eisini tvøst hevur nógv karnitin í sær, sum CTD-sjúklingar hava tørv á. Karnitin-ríki kosturin hevur megnað at hildið fleiri føroyingum á lívi, so teir hava rokkið vaksnan aldur. Men nú eta føroyingar minni reytt kjøt, og tí gerast fleiri sjúk av CTD.



Ulrike Steuerwald fann fyrstu tilburðirnar av CTD í Føroyum.

Fakta

Navn: Ulrike Steuerwald
Aldur: 56 ár
Útbúgving: Barnalækni
Starv: Barnalækni í Hannover og á Deildini fyri Arbeiðs- og Almannaheilsu, granskari á rannsóknarstovuni Screening-Labor Hannover

Orð: Dagmar Joensen-Næs

Tá týski barnalæknin, Ulrike Steuerwald, staðfesti fyrsta tilburðin av CTD í Føroyum í 1995, ivaðist hon ikki í, at CTD var ein sjúka, ið bara rakti børn.

CTD er ein arvalig sjúka, sum er kend um allan heim. Men í øðrum londum doyggja tey flestu, ið hava CTD, helst longu sum smábørn.

Hjá fólki, ið hava CTD, megna kyknurnar í kroppinum ikki eins væl at brenna feitt sum hjá frískum fólki. Kyknurnar hava brúk fyri karnitini, sum serliga finst í kjøti, fyri at brenna feitt, og fólk við CTD hava niðurstøttan førleika at flyta karnitinið inn í kyknurnar.

Til fyri heilt fáum árum síðani varð hildið, at bert børn kundu hava sjúkuna, og tí kannaðu barnalæknarnir í Føroyum í fyrstani bert børn fyri CTD. Teir komu skjótt fram á fleiri børn, ið høvdu CTD ella vóru deyð av sjúkuni. Tey, ið vóru sjúk, fingi karnitin

sum heilivág, so feittbrenningin fekkst at rigga, og tey kundu liva eitt vanligt lív.

Eisini vaksni

Men í 2008 gjørdist greitt, at eisini vaksni fólk kunnu hava CTD. Ein ungur føroyingur doyði av sjúkuni, og árið eftir doyði aftur ein ung føroysk kvinna av CTD. Kanningar vístu, at eisini onnur vaksni fólk, ið vóru deyð bráðliga, høvdu havt CTD.

Tá Ulrike kannaði familjuviðurskiptini hjá teimum, ið høvdu fingið staðfest CTD, vísti tað seg, at tey flestu høvdu onkran í familjunni, ið vóru deyð ung, uttan at nakar hevði vitað hví.

Ulrike kom til ta niðurstøðu, at tað mátti vera tann serligi karnitin-ríki maturin, ið føroyingar høvdu etið, sum hevði gjørt, við sjúkuni til, at tey kundu gerast vaksni.

– Føroyingar hava etið mat við nógv meira karnitini enn fólk í øðrum londum, sum eta meiri ljóst kjøt frá høsnaunga og svíni og eisini eta meira av øðrum mati enn kjøti. Tí hava føroyingar kunna liva við CTD nógv longri enn fólk aðrastaðni, sigur Ulrike.

Eisini tann nógv fiskurin, ið føroyingar hava etið, hevur verið góður fyri CTD-sjúklingar. Proteinið í fiskinum økir um karnitin-nøgdina, ið kroppurin sjálvur framleiðir, og er eisini í sær sjálvum ein góð orkukelda, sum ger

CTD-sjúklingar minni tengdar av at skula brenna feitt.

Seinnu árinu eru føroyingar farnir at eta meira innflutt kjøt, serliga høsnaungakjøt og svínakjøt, sum hevur minni karnitin í sær enn seyðakjøt og annað reytt kjøt. Skerpikjøt er ikki gerandiskostur nógvastaðni, og hvalatvøst hava nógv fólk lagt heilt av at eta, tí tað er dálkað.

Nógvir ungir føroyingar flyta nú eisini av landinum, serliga í lestrararindum, og tá fáa tey uppattur minni av tí karnitin-ríka kosti, tey eru uppvaksin við.

– Tey flestu av teimum, ið eru deyð av CTD, eru vorðin sjúk eftir, at tey eru flutt til Danmarkar. Fleiri hava verið lesandi og hava tí helst ikki havt ráð at keypa reytt kjøt, ið er dýrari enn annað kjøt, sigur Ulrike.

Løtt at viðgera

CTD er ein lívshættislig sjúka, men hon er sera løtt at viðgera, tá hon er staðfest. Tey sjúku skulu taka karnitin sum iskoytisheilivág fleiri ferðir um dagin og hava tá eins góðar møguleikar at liva eitt langt og gott lív sum onnur.

– Fólk, ið hava CTD, kunnu ikki klára seg við at eta kjøt við nógvum karnitini, tí tað skulu sera stórar nøgdur til fyri at fáa nógv mikið, sigur Ulrike.

Av tí at sjúkan er so løtt at viðgera, hevur tað stóran týdning at finna øll tey, ið hava CTD, í tøkum tíma.

Síðani 2003 hava allir føroyskir nýfðingar verið kannaðir fyri CTD, og í 2009 fingi allir føroyingar tilboð um at lata seg kanna fyri CTD. Umleið 30.000 fólk eru nú kannaði.

Higartil hava áleið 150 føroyingar fingið staðfest CTD. Hóast nógv hevur verið gjørt fyri at kanna fólk fyri CTD, heldur Ulrike Steuerwald framvegis ikki, at øll eru funnin, ið hava hesa lívshættisligu sjúkuna.

Ein orsök er, at blóðroyndir

29.000 føroyingar hava latið seg kanna fyri CTD.

av nýfðingum ikki altíð eru eftirfarandi, tí børnini eru ávirkaði av, hvussu nógv karnitin mamman hevur. Nøkur børn, ið hava CTD, hava nógv mikið karnitin, tá tey verða fødd, men tað minkar skjótt, tí pinkubørn framleiða lítið og einki karnitin sjálvi og fáa heldur ikki nakað við móðurmjólkini. Ulrike hevur tí mælt til, at karnitinið í blóðinum hjá øllum børnum verður kannað aftur, tá tey eru fyra vikur gomul.

Fyri at finna øll tey, ið hava CTD, hevur Ulrike eisini mælt til, at ílegukanningar verða gjørdar av øllum føroyingum.

– Men tað fer framvegis at vera neyðugt eisini at máta karnitinið í blóðinum, tí vit kunnu ikki vera vis í, at vit kenna øll sløg av ílegubrekum, ið geva CTD, sigur hon.

Fleiri sløg av CTD er higartil funnin í Føroyum. Munur er á, hvussu álvarslig sløginu eru, og líkt er til, at fólk kunnu liva í nógv ár við einum lættari slagi av CTD uttan at gerast sjúk, um tey eta mat við nógvum karnitini. Men Ulrike heldur kortini, at øll, ið fáa staðfest CTD, eiga at fáa karnitin sum iskoytisheilivág.

– Vit kunnu ikki vita, hvørji tey eru, ið møguliga kunnu klára seg við at eta kost við nógvum

karnitini, og tá sjúkan er so løtt at viðgera, kunnu vit ikki loyva okkum at lata vera við at viðgera nøkur, sigur hon.

Tíggjundi hvør er berari

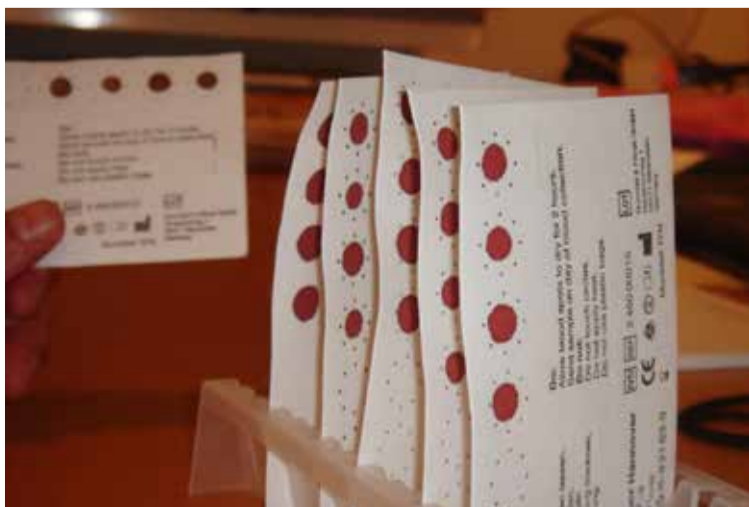
CTD er ein av fleiri arvaligum sjúkum, ið hevur havt góðar møguleikar at breitt seg í Føroyum, tí føroyingar eru so nær skyldir.

– CTD hevur helst verið í Føroyum í minst 300 ár, og einki er at ivast í, at sjúkan hevur kravt nógv lív, men eingin hevur vitað, hví hesi fólk eru deyð, sigur Ulrike.

Karnitin-ríki føroyski kosturin og tað, at føroyingar hava etið nógv máltiliðir, hava gjørt, at fleiri hava livað nógv leingi við sjúkuni til, at tey sjálvi hava kunna fingið børn, og tí hava uppattur fleiri arvað sjúkuna.

Kanningar hava víst, at minst tíggjundi hvør føroyingur er berari av sjúkuni uttan sjálvur at vera sjúk. Møguleikin fyri, at teir berarar finna saman og fáa børn, ið kunnu fáa CTD, er tiskil stóur.

– Allir føroyingar eiga at lata seg kanna fyri CTD. Og tey, ið ikki vita, um tey hava sjúkuna, kunna ikki kenna seg trygg við at eta nógv reytt kjøt, tí tað verður bara til eitt vist, heldur Ulrike Steuerwald.



CTD stendur fyri Carnitin Transport Deficiency og er ein sjúka, har evnini hjá kyknunum í kroppinum at framleiða orku við at brenna feitt eru niðurstett.

Høgt innihald av karnitini í kyknunum er ein fyrirtreyt fyri, at kroppurin kann brenna feitt. Karnitinið í kyknunum stavar frá føði, serliga kjøti, og verður eisini framleitt av kroppinum sjálvum. Fyri at tryggja, at nógv mikið av karnitini er í kyknunum, hava nógv kyknur karnitin-transportarar í kyknuveggnum. Hjá fólki við CTD virka hesar pumpur næstan ikki, og tí fáa kyknurnar ov lítið av karnitini og verða ikki førar fyri at brenna feitt. Avleiðingin av hesum er, at kroppurin fær ov lítt orku.

Vanliga megna kroppurin hjá fólki við CTD at útvega sær neyðugu orkuna við at brenna sukur, onnur kolhydratir og protein, men um fólk við CTD spýggja ella ikki megna at eta, fáa tey skjótt ov lítt orku. Tað hevur við sær, at serliga tey gøgn, ið brúka mest orku, fáa stórar trupulleikar – tað vil siga heilin og vøddarnir, harímillum hjartað.

Sjúkan kann eisini við tíðini spakuliga ávirka tær kyknurnar, ið fáa hjartað at sláa. Tað kann hava við sær, at fólk bráðliga doyggja av hjartablaktran.

Heiðursløn fyri bestu miðling av gransking

Á Vísindavøkuni fer Granskingarráðið at lata einum fólki heiðursløn og 5.000 krónur fyri gott avrik at miðla gransking. Endamálið er at varpa ljós á kynstrið at miðla gransking alment. Tað hevur alstóran týdning, at granskarar og onnur á greiðan og kveikjandi hátt greiða fólki frá nýggjum granskingarúrslitum og sjónliggera, hvønn týdning hesi úrslit hava fyri fólk og samfelag. Hendan miðling krevur heilt aðrar førleikar enn at miðla til starvsfelagar. Heiðurslønin varð latin fyrstu ferð í 2012, tá til Dorete Bloch professara.

Orð: Annika Sølvará

Hegni at miðla gransking er ein dygd, sum vit í Granskingarráðnum fegin vilja vera við til at varpa ljós á og heiðra. Vit fara aftur í ár at heiðra eitt fólk á Vísindavøkuni, sum hevur dugað serliga væl at miðla granskingarúrslit, hevur víst á týdningin av gransking ella á annan hátt varpað ljós á nyttuna av vísindum.

Talan kann verða um granskara, miðlafólk ella annan, sum á greiðan og lætt skiljandi hátt hevur lýst granskingarúrslit og víst ávirkanina og týdningin av hesum í okkara gerandisdegi. Hetta kann vera í útvarps- ella sjónvarpssendingum, í greinum, fyrilestrum, bókum, plakatum ella øðrum.

Granskarar verða oftast mettir eftir, hvussu dugnaligir teir eru at miðla vísindaliga gransking, og hetta er sjálvsagt sera týdningarmikil partur av teirra

starvi. Samstundis er tað tó greitt, at henda miðlingin ofta er til aðrar granskarar og ikki til almenningin. Tí er eisini neyðugt at kunna meira alment um gransking og granskingarúrslit. Tað er ikki altíð lætt, tá evnir ofta eru bæði umfatandi og torskild. Tað skulu tí serligir førleikar og hegni til at miðla alment.

Vit bóðu fyrr í summar um uppskot til, hvør í Føroyum er serliga dugnaligur á hesum øki. Fleiri sera góð boð eru komin inn. Ein dómsnevnd við umboðum frá felagnum Føroysk Miðlafólk, Fróðskaparsetrinum og Granskingarráðnum fer at finna besta boðið millum innkomnu uppskotini. Vinnarin verður kosin á Vísindavøkuni fríggjakvöldið 27. september. Við heiðrinum fylgir ein samsýning uppá 5.000 kr.

Dómsnevndin fer at meta innkomnu uppskotini út frá hesum evnum:

- **Miðling á einum høgum stigi til ein breiðan skara**
Evnini at fanga fólk uttan fyri granskingarheimin og samstundis at varðveita eitt høgt fakligt stig innan gransking eins og miðling.
- **Íkast til at økja um fatanina av gransking fyri samfelagið**
Evnini til við greiðari miðling at økja um fatanina av týdningi av, hvussu stóran týdning gransking hevur fyri samfelagið.
- **Fangandi og kjakkveikjandi miðling**
Evnini til at miðla á ein fangandi og kjakkveikjandi hátt og harvið verða við at byggja bryr millum vísindaliga heiminn og hin partin av samfelagnum.



Visti tú, at ?!

Nærum helmingurin av øllum grindum verða dripnar í juli og august

Umhvørvisstovan

Umhvørvisstovan er stovnur undir Innlendismálaráðnum, sum fevnir um virkisøkini Vernd, Matrikul, Kort & Skráir, Gransking, Skógrøkt, Tinglýsing, Landsfólkayvirlit og Útlendingastovu.

Umhvørvisstovan er ein virkin partur í samfelagnum og hevur starvsfólk innan ymisku ábyrgdar- og virkisøkini á stovninum. Førleikarnir hjá starvsfólkunum spenna vítt. Á stovninum starvast eini 45 starvsfólk við fleiri enn 20 ymiskum útbúgvingum. Ein týðandi partur av virkseminum er at spjaða kunning til almenningin, myndugleikar og onnur áhugaði.

Virkið Gransking tryggjar stovninum grundleggjandi vitan innan ávís øki, serliga innan umhvørvisøkið. Uppgávan er at granska í føroyska umhvørvinum, serliga við atliti til mannaelvdar broytingar og árin av dálking og inntrivum.

Eftir avtalu ger granskingardeildin árin- og støðiskanningar og aðrar serstakar kanningar um-

bidnar av landsstýrinum, kommununum, danska umhvørvisstýrinum og øðrum pørtum.

Arbeiðið hjá Gransking fevnir annars um:

- Gera og fremja ætlanir fyri eftiransing av umhvørvisdálking evnum
- Ráðgeva um dálking og árin
- Gera árin- og støðiskanningar
- Granska í útbreiðsluni av umhvørvisetrandi evnum og árinum av hesum
- Taka lut í altjóða og norðurlenskum samstarvi
- Vegleiða í sambandi við bachelor, cand.scient og ph.d. verkætlanir
- Gera kunning um granskingarúrslit



„Livandi veiðumentanin í Føroyum gevur okkum serstakliga góðar móguleikar at kanna, hvussu dálkingarevni spjaðast í havinum, í luftini og upp gjøgnum føðiketuna, og hvørjar avleiðingar dálkingarevni hava á fisk, hval og fugl.“

Maria Dam, leiðari fyri Gransking



Albert Marni fylgdi 57.000 fólki í átta ár:

Fiskur fyrirbygir hjartasjúkum



Albert Marni Joensen hevur granskað sambandið millum fiskaolju og hjartasjúkum.

Tøknin og læknávisindin hava skapt stór frambrot innan viðgerð av hjartasjúkum seinastu árinum, men fyrirbygging munar framvegis mest, tá vandin fyri at doyggja av hjartasjúkum skal mátast og vigast. Føroyski hjartalæknin Albert Marni Joensen hevur í einari stórarri kanning víst á, at menn, ið eta nógvan fisk, eru í munandi minni vanda fyri at fáa hjartasjúkum.

Fakta

Aldur: 44 ár

Útbúgving: Hjartalækni, Ph.d.

Starv: Granskari og deildarlækni á Aalborg Sjúkrahúsi

Familja: 3 børn – tvíburðadóttur 17 ár og son 15 ár

Orð: Dagmar Joensen-Næs

Tað vóru grønlendingar, ið góvu granskarum fyrstu ábendingarnar um, at fiskur hevur gagnliga ávirkan á hjartað. Hjartasjúkum vóru eitt mestsum ókent fyrirbrigdi í Grønlandi fyri 40 árum síðani. Grønlendingar livdu nærum bara av føði úr havinum, og granskarar staðfestu, at feittið úr fiski, kópi og hvali hevði vart grønlendingar ímóti blóðtøppum í hjartanum og deyðiligum hjartatilburðum.

Nógvar aðrar kanningar eru síðani gjørdar, ið eisini hava víst á gagnliga árinum av fiski á hjartasjúkum. Eina ta størstu kanningina um okkara leiðir hevur Albert Marni Joensen, granskari á Aalborg Sjúkrahúsi, gjørt. Hann fylgdi í átta ár 57.000 dønnum um 50 ára aldur og kom fram til, at

í øllum føri menninir høvdu stórt gagn av at eta fisk.

– Tað er feittsýran úr fiski, tann sonevnda fiskaoljan, sum verjir móti blóðtøppum í hjartanum. Tann ómettaða fiskaoljan hevur nógv gagnligar eginleikar. Hon ger, at blóðplátturnar klumpa minni saman, so vandin fyri blóðtøppum minkar. Hon ger hjartarútmuna meira stöðuga og fyrirbygir harvið millum annað hjartastopp-tilburðum. Og hon hevur eisini gagnligt árin á blóðtrýstið og feittinnihaldið í blóðinum, sum hevur stóran týðning fyri, hvussu væl hjartað virkar, sigur Albert Marni.

Albert Marni spurdi fólk, hvussu nógvan fisk tey ótu, og mátaði, hvussu nógv fiskaolja var í feittvevnaðinum. Átta ár seinni samanbar hann tilburðirnar av hjartasjúkum við, hvussu nógvan fisk fólk høvdu etið. Hann kom til ta niðurstøðu, at menn, ið eta nógvan fisk, eru í helvtina minni vanda fyri at fáa blóðtøpp í hjartað enn menn, ið eta lítlan ella ongan fisk.

Kvinnur vórðu eisini kannaðar, men bert fáar kvinnur finga blóðtøpp í hjartað, og tí kundi eingin greið niðurstøða gerast um, hvussu fiskur ávirkar hjartað

hjá kvinnum.

– Kvinnur verða raktar av hjartasjúkum seinni í lívinum enn menn, og tí skal ein longri kanning til fyri at gera av, hvussu fiskaolja ávirkar kvinnur. Men aðrar kanningar, millum annað ein stór amerikansk kanning, vísa, at tað eisini hevur stóran týðning fyri kvinnum at eta fiskaolju, sigur Albert Marni.

Nógv gott í fiski

Ph.d. verkætlanin hjá Albert Marna um gagnliga árinum av fiskaolju á hjartað vakti ans í Danmark og hevur gjørt sítt til, at áhugin fyri at eta fiskavørur er øktur.

– Tað eru serliga tey feitu fiskasløgini – makrelur, sild og laksur, ið eru gagnlig fyri hjartað. Feittsýran í fiski stavar frá æti og er tí bert til í havdjórum sum fiski, kópi og hvali. Ongin onnur feittsýra hevur somu eginleikar sum fiskaoljan, sigur hann.

Fiskaolja hevur gagnliga ávirkan á hjartað uttan mun til, um hon verður etin sum úrdráttur í kapslum ella beinleiðis við fiskinum. Men fiskur hevur eisini

Fiskur kann fyrirbygja hjartasteðgi og blóðtøppum í hjartanum.

nógvar aðrar góðar eginleikar.

– Etur tú fisk til døgurða í staðin fyri kjøt, so sleppur tú undan teimum meira skaðiligu feittsýrunum, ið eru í kjøti. Og í fiskinum eru umframt tær góðu feittsýrurnar eisini millum annað d-vitaminir og selen.

– Vit vita, at fiskur umframt at fyrirbygja hjartasjúkum eisini minkar um vandan fyri millum annað bróstkrabba og giktasjúkum. Og fleiri ábendingar eru um, at fiskur hevur gagnliga ávirkan á heilan og á tunglyndi og aðrar sálarsjúkur, sigur Albert Marni.

Færri hjartatilburðir

Albert Marni, ið er deildarlækni á hjartadeildini á Aalborg Sjúkrahúsi, brúkar meginpartin av arbeiðstíð síni til gransking. Hann er í lötuni við í eini yvirskipaðari granskingarverkætlan, ið skal útvega myndugleikunum nøkur amboð, sum kunnu minka um tilburðirnar av hjartasjúkum.

Seinastu árinum eru færri fólk deyð av blóðtøppi í hjartanum í vesturheiminum. Hvørjar orsøkirnar eru til hetta, er Albert Marni saman við fleiri donskum og bretskum granskarum í ferð við at útgreina.

– Stór framstig eru hend bæði innan fyrirbygging og viðgerð. Fólk roykja minni, røra seg meira og eta sunnari mat. Samstundis hava vit fingið nýggja tækni og nýggjar viðgerðarhættir. Uppgávan hjá okkum er at kortleggja, hvussu hesi ymisku fyrirbrigdini ávirka tilburðirnar av hjartasjúkum, og at finna fram til ein hátt at stýra,

hvørji átøk kunnu setast í verk fyri at minka enn meiri um tilburðirnar, sigur hann.

Fyrirbygging hevur ógvuliga stóran týðning fyri, hvussu nógv verða rakt av hjartasjúkum.

– Fyri samfelagið loysir tað seg helst best at fyrirbygja, at fólk gerast sjúk. Men tað er ikki nóg mikið at upplýsa um vandan fyri at fáa fólk at broyta lívsstíl. Vit mugu eisini gera broytingar í samfelagnum, sum gera tað lættari hjá fólki at liva sunt, sigur hann.

Føroyingar eta minni fisk

Kosturin er ein stórir partur av fyrirbyggingini, og fiskur hevur gagnliga ávirkan á millum annað kolesterol, blóðtrýst og vekt, sum eru nakrar av teimum mátingum, ið Albert Marni og hinir granskararnir brúka í yvirskipaðu kanningini fyri at meta um vandan fyri hjartasjúkum.

Í Danmark og fleiri øðrum vesturlenskum londum eru fólk farin at eta meira fisk seinnu árinum. Samstundis eru føroyingar farnir at eta minni fisk. Eingin hevur enn granskað, hvørja ávirkan tað hevur á tilburðirnar av hjartasjúkum í Føroyum.

– Vit vita, at í Grønlandi eru nú fleiri tilburðir av hjartasjúkum enn fyrr, men aðrar orsøkir enn kosturin kunnu eisini vera til tað. Tað hevði avgjørt verið áhugavert at kanna, hvussu broyttu kostvanarnir í Føroyum hava ávirkað talið á hjartatilburðum, heldur Albert Marni.





Skrá Vísinda *vøka* 2013

Fríggjadagur
27. september 2013

- kl. 08.00–00.00** **Kaféin European Corner**
Kafe og básurin hjá Granskingarráðnum við ES tilfari og føroyskum tilfari. Vit bjóða kaffi, te, vatn og snacks. Vísindavøkuballónir til børnini.
- kl. 08.30–00.00** **Framsýningar og tiltøk**
Básar, har granskingarstovnarir lýsa teirra gransking og hava ymisk tiltøk, sum tala til allar sansir. Høvi verður at hitta starvsfólk frá øllum stovnunum. Luttakandi stovnarir eru: Búnaðarstovan, Deildin fyri Arbeiðs- og Almannaheilsu, Fiskaaling, Fróðskaparsetrið, Havstovan, Heilsufrøðiliga Starvsstovan, Jarðfeingi, Landssjúkrahúsið, Søvn Landsins og Umhvørvisstovan.
- kl. 09.00–21.00** **Vísindaroyndir á dansigólvinum**
Starvsfólk frá nøkrum av granskingarstovnunum og frá Studentaskúlanum í Hoydølum fara at gera ymsar royndir, har børn og vaksin fáa møguleika at taka lut og royna okkurt sjálvi. Les á síðu 2.
- kl. 09.00–13.30** **Framløgur – í fyrilestrarhølinum**
- kl. 09.00** **Magni Mohr, ph.d., University of Exeter:**
„Kropslig avrik hjá elitu atletum og fyrbygging av vælfæðarsjúkum – stutt innlit í ítróttarfysiologiska gransking.“
- kl. 09.30** **Ása Johannesen, ph.d., Fiskaaling:**
„At finna mat: ávirkan av lukti, bólkastødd og streymi.“
- kl. 10.00** **Jan Rasmussen, lækni, ph.d. lesandi, Landssjúkrahúsið:**
„Karnitin – eitt viðkomandi evni.“
- kl. 10.30** **Jonhard Eysturskarð, ph.d., Fiskaaling:**
„Góðska á føroyskum alilaksi.“
- kl. 11.00** **Poula Patursson, kliniskur føðslufrøðingur, Landssjúkrahúsið:**
„Ósunnur matur er sunnur fyri summi.“
- kl. 11.30** **Erlend Viberg Joensen, ph.d., Søvn Landsins:**
„Føroyar og útflutningur av rávørum – Fiskivinnutjóð og útjaðarasamfelag.“
- kl. 12.00** **Björg Mikkelsen, lívfrøðingur, Heilsufrøðiliga Starvsstovan:**
„Skeljadýr – trygg matvøra?“
- kl. 12.30** **Leif Sørensen, kokkur, Hotel Føroyar:**
„Føroyskur siðbundin matur og ferðavinnan í dag.“
- kl. 13.00** **Svein-Ole Mikalsen, ph.d., Fróðskaparsetur Føroya:**
„Lykilin til allar livandi verur: mýlalívfrøði.“
- kl. 15.00** **Setan av almennu Vísindavøkuni 2013**
Bjørn Kalsø, landsstýrimaður í granskingarmálum setur Vísindavøkuna. Vit bjóða Vísindavøkukaku, kaffi, te, mjólk og kakao frá MBM afturvið.
- kl. 15.30** **Handan av heiðurslønnum í teknikappingini**
Umboð fyri dómsnevnd handa virðisløgnirnar fyri bestu tekningar. Virðisløgnir verða latnar fyri trýggjar tær bestu tekningarnar hjá børnum frá 1. til og við 7. flokk og hjá ungum í framhaldsdeild og á miðnámi ella til og við 19 ár. Les á síðu 10.
- kl. 16.00–00.00** **Speakers Corner**
Allan dagin er ein mikrofon, ein hátalari og ein talva tøk til granskarar, sum hava okkurt uppá hjarta. Vit vita, at í øllum forum Jóan Pauli Joensen, Agnes Mols Mortensen og Ása Johannesen fara at fortelja onkra spennandi søgu.
- kl. 17.00 og kl. 18.30** **Rundvísing á Granskarasetrinum iNOVA**
Granskarasetrið iNOVA letur dyrnar upp fyri vitjandi. Granskarar vísa fram og greiða frá, hvussu tey arbeiða. Leif Sørensen, kokkur á Hotel Føroyum, ger ymiskar royndir í køkinum og bjóðar smakkroyndir. Les á síðu 3.
- kl. 19.30–21.00** **Grønmeti og villar plantur til matna – Mattiltak í fyrilestrarhølinum**
Sigga Rasmussen, plantufrøðingur heldur stuttar framløgur um grønmeti, m.a. epli, kryddurtir og ber. Harumframt um villar plantur til matna. Gutti Winther, kokkur, fer at bjóða ymsar smakkroyndir og greiða frá samstundis. Føroya Bjór bjóðar øl afturvið. Les á síðu 13.
- kl. 20.00–21.20** **Kaffiprát við ein granskara**
Høvi verður at fáa eitt kaffi ella te prát við ein granskara í 20 minuttir. Avtalur verða gjørdar á staðnum. Tey, ið tekna seg fyrst, sleppa frammat. Les á síðu 3.
- kl. 21.00** **Miðlaheiðursløn**
Umboð fyri dómsnevnd handar virðisløgnirnar fyri bestu miðling av gransking. Les á síðu 22.
- kl. 00.00** **Vísindavøkan 2013 endar.**

Um ikki annað er tilskilað, eru tiltøkini í stóru høllini í Öström

Fyrivarni verður tikið fyri broytingum