

SMS almanakkin



hitt vælumtókta
purlujarnið

BaByliss®

er nú aftur at fáa

FRÍÐKAN

Lumma pikafon

nýtt slag við
bond 2×15 min.
Lika at stappa í
lumman

bert kr. **398,-**



b BÓKASÖLAN

Hermannajakki

kr

298,-



GOOD LUCK
SMS - 300 TÖRSHAVN - TEL. 164

lvi
et júlalavabúð

FLOYAL- BUKSUR

restpartí av
LUI floyal-
buksum

fýrr **258,-**

nú **198,-**



FEDGAR

SMS blaðið nr. 20

verður í hesum døgum borið til øll
húsarhald í Føroyum við hópin av

ólavsøkutilboðum



uppskriftin

Súreplaflesk til 4 fólk

Tilfar:

Flísar av steikifleski (feskt ella eitt sindur saltað)
3 stórir leykir
3 stór súrepli
sukur
eplamorl

1. Fleskið verður stókt, til tað verður broyskið og gýlt á liti. Verður síðan tikið av pannuni.
2. Leykirnir og súreplini verða sundurskorin í ringar, sum verða stóktir í feittinum, til moyrknað er.
3. Eitt sindur av sukri verður stroytt á súreplini. Borðreitt verður saman við eplamorli og møguliga eitt sindur av saksaðari persillu.

Góð ráð:

Minst til, at saltað svínakjöt ikki heldur sær so væl í frystaranum sum feskt kjöt, av tí at saltið fær feittevnið at trána. Tí eigur saltað svínakjöt einans at verða goymt í frystaranum í 3 mánaðir.

9 tey bestu

Nok Orangeada:

Salt at blanda	
2 ltr. til 10 ltr. saft	11,50
U.S.A.: »Selv-Frys« ísur	
2 × 10 stk.	4,95
Nivea Body Milk	
250 ml.	26,95
Eplir nýggj donsk	
10 kg	29,95
Apis: Livurposteik	
2 × 120 gr	2,95
Luxus Rørt fars	
fýri 1/2 kg	7,95
Turrur Fiskur (Lundin)	9,95
Skinsakjót	
fýri 1/2 kg	16,95
Glaskraflur	11,95

MIKLAGARÐUR