

BINGO

Sendið okkum plátur og tøl



Dagsins rættur

Steikt lambstjógv

Gniggja fyrst tjógvið við einum kloyvdum hvítleiki og síðan við smeltaðum smøri. Set tjógvið inn í ein heitan ovn, helst á rist. Koyr ikki vatn á kjötið, men lat tað steikjast í sínum egna feitti. Roknast skal við 15–20 min. steikitið fyri hvørji 500 gram, tjógvið vigar.

Tjógvið skal helst vera reyðligt inni við bein, tá tað verður tikið úr aftur ovninum. Verður borðreitt við bønnum, men eisini er vanligt bert at borðreiða tað saman við grønnum salati.

Í blaðnum í dag prenta vit seinastu tøluni í bingospælinum. Og harvið stendur greitt hvørji ið tey eru, sum hava vunnið eitt íslenskt lambskrov. Tað eru nevnliga tey, sum hava fingið øll 15 tøluni á plátuni. Tillukku.

Bingovinnararnir verða bidnir skjótast gjørligt at senda okkum vinnarapláturnar saman við tølunum í innskrivaðum brævbjálva, og merkið hann »BINGO«.

10 røtt

Øll tey, sum hava í minsta lagi 10 tøl røtt eiga at senda okkum plátur og tøl í seinasta lagi mánadagin 12. dec. Merkið brævbjálvan »10 røtt«. Saman við bingovinnarunum verða tey við í lutakastinum um teir fyra høvuðsvinningarnar sum eru:

Ferð til Miðalhavsland á páskum 1984 við SMS-Tourist

Bandspælara við hátalara frá LM-handlinum

Kalvi, 25 kg, frá Marr & Co.

Kaffimaskina frá LM-handlinum

