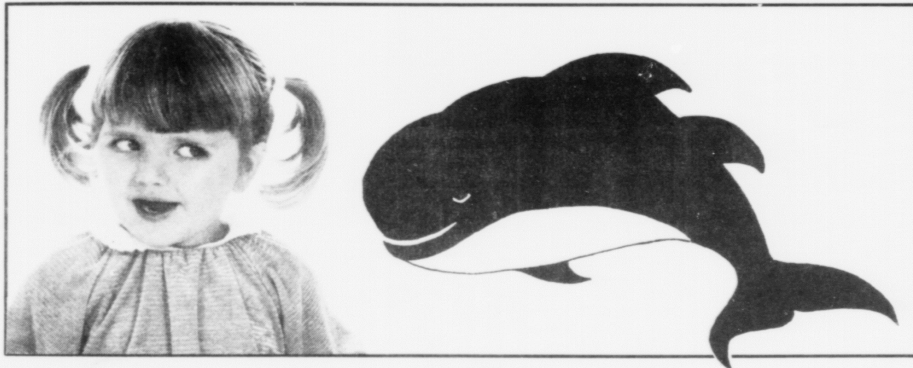


Ráðstevna um surimi verður í Føroyum



Fitt, føroysk barnaklæðir

HYGG EFTIR
MERKINUM
VIÐ
»MINGO« Á!



Tey fittu barna-
klæðini í tí nýggju
kollektiónini frá
MB DESIGN eru
at fáa í nógvum
handlum, sum selja
barnaklæðir.

Klæðini eru seym-
að úr bleytum
stoffi av høgari
góðsku, tey sita
væl, og ein kennir
seg væl í teimum.
Tey fáast í stódd-
um frá 0-16 ár.

**Skulu børnini hava nýggj klæðir til jóla, so hygg inn í ein
av niðanfyri standandi handlunum og vita um tú ikki
finnur okkurt!**

MB DESIGN



DADDAN
Tórshavn
Jógvan Jacobsen
Klaksvík
KIKKI
Runavík



SØLJAN
Fuglafjørður
J. Dahl Gørdum
Vágur
ÚRVAL
Sandur



LÍN
Eiði
John Poulsen
Vatnsøyrar
Sigurd Nielsen
Vestmanna

Ætlanin er at skipa fyri
eini ráðstevnu um surimi
og viðari góðsking av
surimi í Føroyum. Henda
ráðstevnan verður í Norð-
urlandahúsinum í januar.
Ætlanin er at víðgera flest
allar spurningar frá veiðu
til sølu í samband við suri-
mi og lidnar vørur úr suri-
mi. Við á stevnuni verða
bæði føroyingar, norð-
menn, japanarar, sviar og
onnur.

Á stevnuni verða m.a.
umboð fyri stóru svensku
fyrítøkuna Alfa-Laval,
sum er farið at gera suri-
miverksmiðjur. Eisini
koma umboð fyri fyrítøk-
ur í Japan, sum gera lidn-
ar vørur — komaboko —
burtur úr surimi.

Tað e: P/f Tórmóður
Ídnaður, sum skipar fyri
stevnuni. Tórmóður Dahl

sigur, at tað er náttúrligt,
at slik stevna verður fyri-
skipað í Føroyum, tí vit
eru komnir longest á hes-
um økinum í Europa.

Hann heldur, at surimi
er komið fyri at vera og
metir stóra framtíð vera í
surimiframleiðslu og við-
ari góðsking av surimi í
Føroyum.

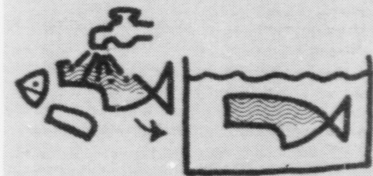
— Men eg haldi ikki,
at vit bert eiga at tosa um
crabstick, tí hetta er bert
evarska litil partur av all-
ari surimiframleiðslu í
Japan í dag. Har gera teir
hundraðtals aðrar vørur
so sum burgarar, pylsur
úr surimi. Vit hava nógv-
ar aðrar møguleikar fyri-
uttan crab-stick, og tað
eru m.a. teir møguleikar,
vit fara at hyggja at, sigur
hann.

jan

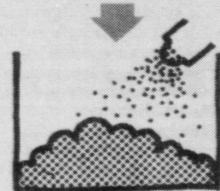
Fish cake (Kamaboko), Fish sticks (Chikuwa)

Made of ground white fish meat, these
are delicious traditional Japanese foods.

▲ Shark, cod, flatfish, etc.



Head and viscera are removed, and the fish
is soaked in water to remove dirt and oil.



After being dehydrated, the fish meat is
ground. A small amount of starch and seasoning
is added.



For Kamaboko, the meat is shaped on a
rectangular wooden plate, and for Chikuwa
the meat is fitted around a bamboo stick.