

Oksakjöt úr New Zealandi

Mánadagin kom fyrsta sendingin av feskum new-zealandskum oksakjoti til Miklagarði í Havn, og er hetta fyrsta ferðin, at slík roynd verður gjørd, sigur Jørgen Jørgensen frá Miklagarði.

Neytini, sum eru av Hereford-slagnum, hava gingið á beiti uttanfyri Auckland norðarlaga í New-Zealandi, og eru av best hugsandi slagi, sigur Jørgen Jørgensen: »Kjotið vit vanliga selja her í Miklagarði er tað, ið rópast fyrsta floks, men aftaná at hava sæð hetta kjotið, veit eg ikki, hvat eg skal kalla tað, tí tað er veruliga nógv betri!«

Soleiðis gekk ferðin

Oksarnir til hesa sending-

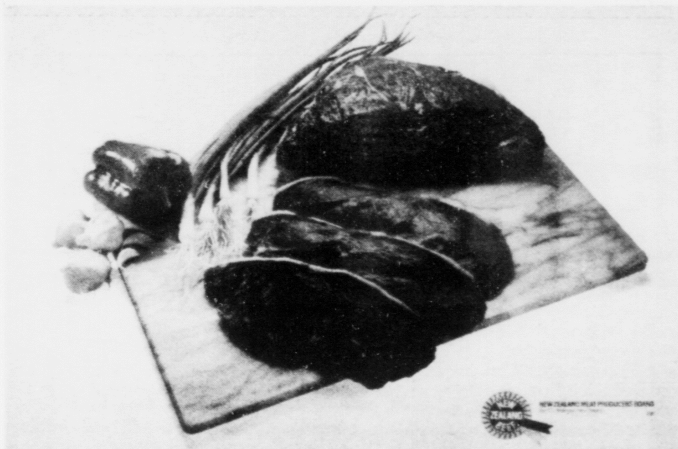
ina vórðu slaktaðir mikudagin 22. juni, hingu síðani til friggjadagin 24., tá krovini vórðu vacuum-pakkað og mánadagin 27. fór flogfar úr Auckland við teimum. Mikukvöld vóru tey í Keypmannahavn, haðani tey fóru við Lómi hósdag. Mánadag komu tey so til Havnar, og týsmorgun lógu tey í diskunum í Miklagarði. Undir ferðini er kjotið vordið búgvíð, og sum tað liggur nú í diskunum, er tað tað besta oksakjotið, ið hugsast kann.

Jørgen Jørgensen sigur tó, at tað verður ikki hvørja viku, at teir fáa kjöt úr New Zealandi, men kanska einar seks ferðir árliga, alt eftir hvussu undirtøkan verður, »so hava fólk eisini okkurt at

kunna gleða seg til, tí vit vænta ikki, at fólk fara at keypa hetta kjotið dagliga. Tað er hóast alt eini 25% dýrari enn vanligt oksakjöt«.

Eisini lambskjöt

New-zealandska lambskjotið verður eisini roknað fyri at vera sera gott, og høvdu teir eisini ætlað at fáa eina sending í sama viðfangi, men av tí, at flutningurin úr New Zealandi til Rotterdam seinkaðist nakað, náddi tað ikki fram til víðari flutning. Tá Rókur kemur næstu ferð um tvær vikur, man helst fara at bera til, sigur Jørgen Jørgensen. Hetta verður ikki feskt, men fryst lambskjöt.



Ókeypis smakkroyndir

Friggjadagin og leygardagin verður høvi hjá øllum at fara inn í Miklagarð at smakka kjotið, »um nakað er eftir. Men man ikki tað? Vit finga jú 1,5

tons«, sigur Jørgen Jørgensen at enda. heðin

Hereford-oksakjöt úr New Zealandi gongur fyri at vera tað besta kjotið, ein yvirhøvur kann hugsa sær. Í morgin og leygardagin verða smakkroyndir at fáa hjá slaktaranum í Miklagarði.

FK stuðlar námsferð til Ísraels



Í lötuni eru føroysk skúlabørn á námsferð í Ísrael. Tey eru úr 10. flokki í Sandoyar Meginskúla og Skúlanum á Ziskatrøð í Klaksvík.

Ferðin er gjørd við tí endamáli at vitja støðini, kend eru úr biblísuguni, og er eitt iskoyti til frálærna í kristni.

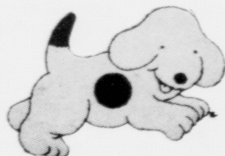
FK-stuðul hevur stuðlað tiltakinum við 10.000 kr., tí tað verður hildið vera áhugavert og mennandi felagstiltak.

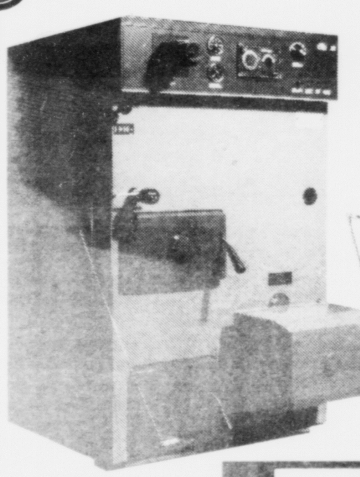
FK-stuðul hevur virkað síðani 1. januar 1984 og endamálið við hesum grunni hjá Føroya Keypsamtøku er at stuðla mennandi fritíðarvirksemi, ítrótt, tónleik, skótarbeiði og annað.

Á myndini handar Sigrid Dalsgaard, forkvinnu í stjórnini hjá FK, Johan Henriksen, lærara á Sandi, tær 10.000 kr. til Ísraelsferðina.

Johan Henriksen og Hanus T. Bærentsen úr

Klaksvík eru ferðaleiðarar hjá næmingunum.







Mest seldi ketilin í Føroyum í 1987

Skalt tú hava nýggjan ketil ella skifta tann gamla, so ring til okkum. Vit hava roynd fakfólk til hetta arbeiðið.

CTC-ketilin finst bæði duplurt og einkult, breiður og smalur, alt eftir tínum tørvi.

CTC-ketilin hevur verið á føroyska marknaðinum í 34 ár og hann er sera væl umtóktur. Kom inn í handlin og tosa við okkum, ella ring og bið um brosjúrur.

MARIA Poulsen & Co

Smyrilsvegur, tlf. 12000