



Tit ringja — vit skriva

Er nakað á vasi? — Ivamái?
Ein spurningur, ella tíðindi, so ring til okkara.
Vit eru til reiðar!

Telefon 118 20 · Telefax 147 20



tíðindablaðið
sosialurin



Lýsingar

Lýsingarfólk okkara er ráðgevari hjá fyrirkum
og einstaklingum í lýsingarspurningum. Hetta
verður gjørt uttan meirkostnað fyri lýsaran
Telefon 118 20 · Telefax 147 20

Millum 30 og 200 vitja hvørt kvøld

Fyri umleið trimum mánaðum síðan læt ein pizzamatstova upp í havn. Tað hevur ikki verið nógv at hoyrt um matstovuna. Vit hava prátað við eigaran, sum m.a. sigur, at nógv hava missskilt, at tað er ein matstova og ikki ein kafeteria

25. august læt ein heldur óvanlig matstova upp í Tórshavn. Matstovan selir einans pizza'ir. Pizza'in er ein rættur, sum kemur úr Ítalíu, men seinastu árin er hesin matrættur komin til nógv lond, har hann verður »serveraður« í pizzabarrum og pizzamatstovum. Hendan matstovan, ið læt upp fyri umleið trimum mánaðum síðan, er tann fyrsta av sinum slag í Føroyum. Nógv hava óivað sett spurnar- tekin við lagnuna hjá hesi nýggju matstovu, ið einans selir pizza'ir, og hildið at hon hevur havt litlan mogleika at yvirleva, men hvussu hevur tað veruliga gingið? Vit spurdu eigaran, Jesper Høyer.

»Tá ið tú lætst Pizzaria Fútastovu upp segði tú at tað kravdist eini fjørutí folk um dagin fyrri at tað skuldi mala runt! Er tað enn so?

»Nei — tað gjørdist dýrari enn væntað, so talið skal vera nakað størri,

segði eigarin, Jesper Høyer.

At tað ikki koma nóg nógv fólk er neyvan nakar vandi fyri Pizzaria Fútastova — millum 30 og 200 fólk vitja matstovuna hvørt kvøld. Matstovan, ið er opin frá 17—23 gerandisdagar og 15—23 sunnudag, er vitjað av nógvum ymiskum ból- um! Bæði av bindiklubb- um og fólk, ið hava kopar- brúðleyp. Seinni á kvöldi- num eru tað oftast mest ung.

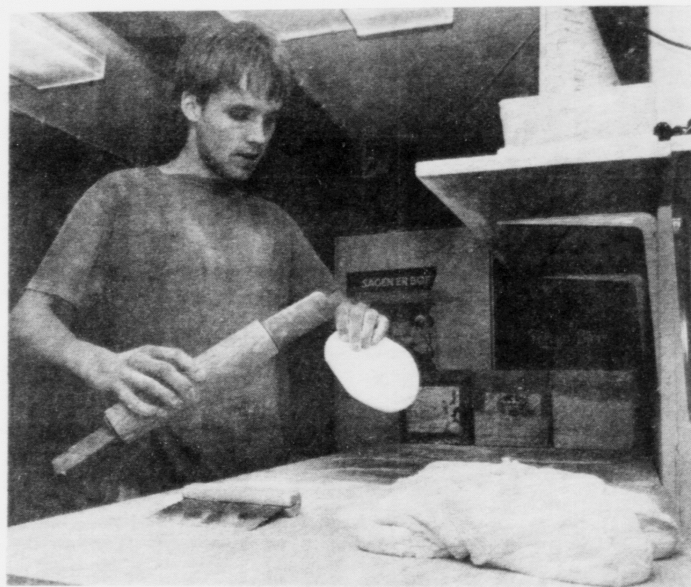
Stutt eftir at Pizzaria Fútastova læt upp varð Jesper Høyer noyddur at lata aftur, tó bert í ein dag. Orsøkin var tann, at arbeiðsloyvi hjá kokki- num ikki umfataði hetta arbeiði og fyrri hetta mis- tak varð Jesper dømdur bót. Jesper kundi hugsað sær at fingið eina skipan í lag, so at kokkurin kundi arbeiðt nakrar dagar um vikuna á matstovuni, um ikki annað. Í løtuni verður málið víðgjørt í Danmark. Síðani kokkurin er farin

aftur á sitt fyrra arbeiðs- pláss, hevur Jesper sjálv- ur virkað sum kokkur á Pizzaria Fútastova.

Umframt Jesper ar- beiða 3 onnur á matstov- uni. Tvey, ein uppvaskari og ein tænarari, arbeiða ger- andisdagar, og trý um vikuskiftini.

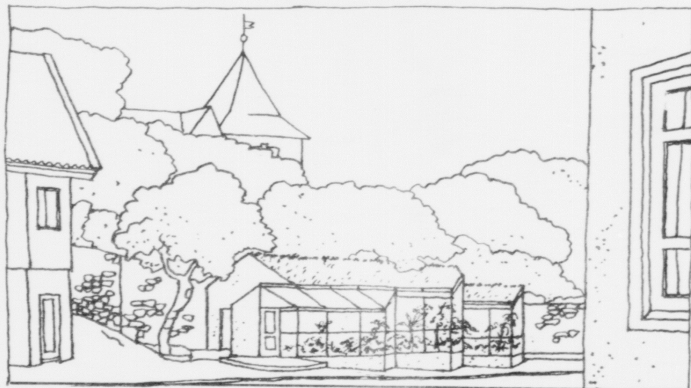
Matstovan rúmar 42 fólkum. Síðani matstovan læt upp, hevur tað borið til at valt millum 7 ymisk- ar pizza'ir, men í nærm- astu framtíð kemur ein nýggjur matlepi við 15 ymiskum pizza'um, sigur Jesper. Prísurin fyri eina pizza liggur, í løtuni, mill- um 45 og 57 kr.

GØ.



Jesper Høyer, ið eigur Pizzaria Fútastovu, í ferð við at gera eina pizza

Nýggjur blómuhandil á Áarvegnum



Blómuhandilin hjá Trónd Hansen á Áarvegnum hevur í nógv ár húsast í fyribils húsi, einum frá- bygningi, ið varð fluttur úr øðrum stað á nýggja grund.

Hesin bygningur var nú vorðin ov litil, einki prýði

var í honum, og ætlanin hevur leingi verið at byggja ein snøggari og meira tíðarhóskandi bygn- ing.

Byggingin, ið býráðið hevur givið byggiloyvi til, verður sum eitt vakstrar- hús úr glasi, so at blómur

og plantur siggjast væl av gotuni. Bygningurin verður byggdur upp imóti tí høga garðinum uttan um ognina hjá ríkisumboð- num.

Tað eru arkitektarnir Magnus Hansen og Janus Sørensen, ið hava teknað

Vestfalskyrrindi

1. des.: seinna kvarter 2. des.: mánin longest frá jørðini

Dagur	Suðuroyar- fjørður		Vestmanna- sund		Nólsoyar- fjørður		Lorviks- fjørður		Skopunar- fjørður	
	fp.	sp.	fp.	sp.	fp.	sp.	fp.	sp.	fp.	sp.
3. des.	0212	1429	0412	1629	0027	1244	0227	1444	0112	1329
4. des.	0245	1502	0445	1702	0100	1317	0300	1517	0145	1402
5. des.	0320	1538	0520	1738	0135	1353	0335	1553	0220	1438
6. des.	0358	1618	0558	1818	0213	1433	0413	1633	0258	1518