

ÚTRÓÐRARBÁTAR

SCANIA 32

STARLET 32



Prísur ab. Esbjerg

kr. **498.000,-**Sera lagalig figging
yvir 15 ár

Vit selja eisini nýggjar
motorar frá 20 til 500 HK
við lagaligari figging

**Motor
Marine**

Tlf. 146 29 ella 05 15 20 07



**HANDILSSKÚLIN, Tórshavn
HANDILSSKÚLIN, Kambdsalur**

Hægrí handilsútbúgving

Innskrivingin til komandi skúlaár, sum byrjar í august, fer fram nú.

Vanligu fortreyttar eru FHS-útbúgving (støðisárið), handils- ella skrivstovu-medhjálparaprógv, HF- ella studentsprógv.

Onnur, sum hava royndir í vinnulivinum ella annan serligan forkunnleika, kunnu tó koma upp á tal.

Undirvingin fevnir yvir 2 ár hjá teimum, sum hava FHS ella HMX og 1 ár hjá teimum, sum hava HF- ella studentsprógv.

Ahugað verða biðin um skjótast gjørligt at ringja ella skriva til handilsskúlan, sum sendir bókling við upplýsingum og innskrivingarblað, sum skal vera skúlanum í hendi aftur í seinasta lagi mánadagin 10. apríl kl. 16.00.

FØROYA HANDILSSKÚLI

Marknagilsvegur 77

Postsmoga 177

110 Tórshavn

tlf. 17177

Haldið sosialin

Tíðindaskriv:

Kollvelting innan mat og matgerð

Ovur, ið tilger mat við m.a. dampi, er nú til at fáa fatur á, uttan at tær nýtist at vera matstovu-eigari.

Stóra týska hvítvörufyrítøkan Buderous / Juno er nú komin á marknaðin við einum ovni til tann vanliga køkin, ið fyrr bert fannst í stórri yrkiskøkkum og á matstovum.

Loyndarmálið aftanfyri henda ovn er ein so kallað Turbo-damp skipan, ið hevur verið kend og nýtt av yrkiskøkkum í fleiri ár. Flestu av teim størstu og kendastu matstovunum runt um í heiminum, hava júst hesar ovnarnar.

Buderous / Juno ovnurin kollveltir alla gamla hugsan um mat og matgerð í vanliga køkinum.

Dampurin varðveitir allar vitaminir, minirilir og annars »saft og kraft« í ti sum tilgjørt verður: so sum kjøt — fisk — grønmeti.

Hvør kennir ikki hetta at brúka næstan alla kraftina úr ti ein ger fyri síðan at fylla út við salti, pipari, kjøtkraft o.o.

Við dampinum bliva verðarnir ikki turkaðir upp og varðveita sostatt skapið teir eiga at hava.

Framman á ovninum er áfylling til 7 dl. av vatni hvørja ferð og tað rennur so niður í ein dampgenerator í ovnbottinum og hetta ger at ovnurin verður fyllt av mettaðum dampi. Orkan frá hesum dampi, ið hevur ein støðugan hita (96—98 C) syrgir fyri, at ovnrúmið alt sum tað er hevur sama hita uttan mun til nøgdina, ið tilgjørt verður.

Úrslitið av slíkum hátti at matgera uppá, er framúr gott. Munandi betri enn t.d. við grýtu, ið smásjóðar á plátu við fiski ella grønmeti, risi o.o.



Eisini tað at fleiri verðar samstundis kunnu tilgerast í ovninum, uttan at tað á nakan hátt flytur smakk frá einum til annað, hevur gjørt henda ovn kendan.

Sjálvandi ber eisini til at samanseta ymskar tilgerðarhættir, t.d. damp og heita luft og eisini turbo grill.

Tilsamans 10 samansetingar eru í hesum nýggja Buderous / Juno ovninum.

Tilger verðin í teim iløtum, tú borðreiðir við, í ovninum og »fortel« so ovninum, at aftaná damptilgerðina, skal hann blæsa heita heita luft í t.d. 5 min., so fót og annars iløt í ovninum eru turr og heit, tað liðugt er og gloym so annars alt um grýtur og pannur og eisini tað stóra uppvaksið.

Samansetingin av dampi og heitari luft er sera vælegnað til steking av stórra nøgdum av kjøti — neytakjøti, lambkjøti, svinakjøti, flogfenaði og fiski.

Her er ikki talan um at ansa eftir at ikki maturin tornar upp. Dampurin tekur sær av at varðveita kraft, vitamin-

ir og annað, ið maturin náttúrliga hevur.

Bakarar hava leingi arbeitt við dampbaking. Men nú er eisini møgult í ti vanliga køkinum, við Buderous ovninum at gera teimum hetta eftir. Skjött og væl. Set breyð, bollar og annað tilíkt at ganga í ovninum við hjálp av dampinum. Úrslitið fæst ikki betri.

Nøgv meira kann sigast um ovnin, t.d. tey ið koma til døgurðanátturða ætlandi til ásetta tíð, eru seinkað og tú stendur við ti liðugt tilgjørda verðinum — hvat so? Lat dampfunktiðna halda matin fullkomuliga óbroyttan eftir tilgerð i upp til ein hálvan tíma.

Hetta er sum sagt bert nakað av tí, sum hesin ovnur er førur fyri. So ei dani í, at fólk tosaðu um kollvelting, tá tann nýggi Buderous / Juno ovnurin sá dagsins ljós fyri nakað av tí síðan.

Í Føroyum er tað Danica Køkar, ið marknaðarførir Buderous merkið og haðani fæst alt at vita um ovnin, sum innan er úr rustfrium stáli, sera nossligt og lætt at halda reint.