



Dagfæringar eru gjørðar í handilshølunum í Bakarínum Miðberg, sum nú eru ljósari og hugnaligari at koma inn í

MYND: VILMUND JACOBSEN

DAGFØRDUR HANDIL Í SALTANGARÁ

Bakaríð Miðberg, sum hevur dagført sölubúðina við ljósari litum og nýggjum lampum, hevur stívliga 20 fólk á lønarlista

Tað er umleið ein mánaði síðan, at sjálv sölubúðin í Bakarínum Miðberg í Saltangará varð liðugt dagførd.

– Vit hava ikki gjørt tað heilt stóra, men vit hava málað og fingið nýggjar lampur, sigur Sofus Hansen, bakari og eigari.

TUNNILSDAGURIN

Nú tunnildagur verður leygardagin, fer

bakaríð at hava tilboð við morgunbreyði.

– Vit hava eisini nýggj og spennandi breyð, sum fólk eisini hava høvi at keypa, soleiðis at tey kunnu royna tey, tá tey koma heimaftur av ferðini í Runavíkarækinum, leggur hann aftrat.

Tað eru 10 ár, síðan Sofus Hansen gjørdist eigari av bakarínum í Saltangará.

– Við øllum, sum eisini eru partíðar knýtt at virkseminum, eru vit stívliga 20 fólk á lønarlista, sigur hann.

NÁTTARARBEIÐI

Tá vit hittu Sofus út á fyrrapartin týsmorgunin, hevði hann verið til arbeiðis náttina fyrri – og til klokkan 07.

– Jú, her verður nógv arbeitt um náttina,

og tað er neyðugt, um allur bakstur skal verða klárur morgunin eftir.

Sofus Hansen sigur, at Bakaríð Miðberg sjálvt koyrir vørur út til viðskiftahandlar, og tað eru tveir bilar við førarum, sum taka sær av hesi uppgávu.



Tað er Sofus Hansen, sum eigur Bakaríð Miðberg í Saltangará.

– Vit hava nýggj breyð, sum viðskiftafólk eftirspyrja, sigur hann

NÝGGJ BREYÐ HJÁ BAKARÍNUM MIÐBERG

– Norðbreyð og Steinaldarbreyð, sum vit eru farin at baka, eru væl umtókt millum okkara viðskiftafólk, sigur Sofus Hansen, bakari, sum eigur og rekur Bakaríð Miðberg

Umframt allan vanligan bakstur, sum Bakaríð Miðberg í Saltangará bakar, er bakaríð eisini farið at baka tvey nýggj breyð, norðbreyð og steinaldarbreyð, sum tey verða rópt.

Sofus Hansen, bakari, sum eigur og rekur bakaríð, sigur, at norðbreyð er eitt luftugt, bleytt og lekkurt breyð, sum er vælsmakandi.

FÆRRI KOLHYDRATIR

– Ofta verður sagt um fransbreyð, at

tey hava so nógv kolhydratir, sum ikki verður hildið at vera so sunt. Í staðin hava norðbreyð bara ein fjórðing av kolhydratunum, sum fransbreyð hava, og harafturat eru tey full av proteinum.

Bakarin sigur, at tað ikki minst eru fólk, sum iðka umframt mong onnur, sum keypa hesi breyð.

– Norðbreyð er eitt gott breyð, sum er væl móttikið av okkara viðskiftafólkum, leggur hann aftrat.

STEINALDARBREYÐ

Sofus Hansen sigur, at steinaldarbreyð hevur einki malið mjøl, men kornkjarnir og eitt nú mandlur, valnøtur og olju.

– Tá einki hveitimjøl er í hesum breyðum, eru tey eisini glutenfrí. Hetta er heppið fyrri mong, tí tað eru alt fleiri og fleiri, sum gerast ovurviðkvom. Hesi breyð fáast bæði ljós og myrk í liti.

Bakarin sigur, at bæði norðbreyð og steinaldarbreyð eru vælumtókt millum viðskiftafólkini hjá Bakarínum Miðberg.