



BÓTARURTASALT

Tað ber væl til at turka bótarurt, men eg haldi at ein partur av smakkinum hvørvur, sum við so nógvum øðrum urtum. Anna Malan hevur gjørt okkum á Kunningarstovuni bótarurtasalt, og eg haldi at smakkurin verður nógv betur varveittur soleiðis. Koyr salt og bótarurt í hvirluna. Nógv salt og nógva bótarurt. Hvirla til grønt salt. Um tað er ógvuliga vátt er gott at turka tað eina løtu. Í einum tummum lagi á eini bakiplátu. Á borðinum ella við lágum hita í ovninum.

BÓTARURTAPOPPKORN

Ger poppkorn sum vanligt. Í eini grýtu. Ella í mikroovni - tá við einum pakka uttan salt.

Kór bótarurtasalt útyvir poppkornini. Mær dámar væl at koyra eittsindur eyka av turkari bótarurt omanyvir. So smakkar tað enn meira av bótarurt.

Eg vóni at vit fáa høvi at servera bótarurtapoppkorn á ovastevnu, og kanska eisini við hvonn. Men vit fáa at síggja um orkan strekkjur til. Annars verður tað í næstaár. Ja, tað er gott at lívið er langt.

TIPS: Eg havi hoyrt (Aftur frá einum av okkara viðskiftafólkum. Takkl!) at bótarurta-te við sitrón smakkar væl, og at tað er gott ímóti forkøllsi. Eg havi enn ikki roynt tað, tí eg havi verið so heppin at sleppa undan forkøllsnum í summar, men tað fari eg heilt víst at royna í vetur.

Fønix sóknast starvsfólk

Vit søknast eftir fólki til vørukoyring og goymsluna.

Arbeiðið umfatar alla koyring av vøru, so sum koyring út til kundar, avheinta vøru á bryggjuni, gera vøru klára at senda.

Inni á goymsluni hevur tú ábyrdina av at fáa vøruna til høldar, halda øki og bilarnar.

Stóra koyrikortið er eitt krav.

Hevur tú spurningar hesum viðvíkjandi, ring 231920 Bárður Simonsen.

Starvið verður sett skjótast gjørligt.

Umsóknir til starvið skulu sendast til:

P/F Fønix
Mykinesgøta 8
FO-110 Tórshavn
att.: Bárður Simonsen
Teldupost: bs@fonix.fo



Mykinesgøta 8 · FO-100 Tórshavn

FISKAÐAKKAR VIÐ BÓTARURT

Vit hava leingi arbeitt við eini biligari og meira gerandisligari útgávu av vælumtókta fiskapakkunum vit servera til døgurðar á Kunningarstovuni í Nólsoy. Hugskotið til fiskapakkarnar við eplum og bótarurt er sprottin úr kærleikanum hjá Onnu Maluni fyri eplum. Vit vóna at kunna at byrja at servera pakkarnar fyri nólsoyar-vitjandi seinni í summar. Men, sum vit so ofta taka til her í summar: So nógvar ætlanir og so nógvir dreymir. Gott at lívið er langt. Verður tað ikki í ár, so verður tað í næstaár.

Til fyra pakkar:

1 kg av saltsprongdum toskaflaki við skræðu.

8 stór epli

4 hvítleyksfet

2 stórir nevar av hakkaðari bótarurt

2 stórir nevar av hakkaðum turkaðum ella feskum hvannbløðum

Olja

Sker fiskin í fyra pettir. Legg fiskapattini á hvør sitt bakipappír. Hakka eplini og hvítleykin smátt. Vend við olju, hakkaðu bótarurtini og hvonnini (onkuntíð koyra vit eisini arva í, fyri at fáa meira grønt). Bind band um fiskapakkarnar og grilla á grillini í ca 15-20 min. Ella í ovninum, tað tekur eittsindur longri tíð.

Serverað við súróma (kanska við enn meira hakkaðari bótarurt?). Smakkar óiva væl við eittsindur av sitrón eisini.

