

Hondvirkandi pløgg og jóla-prýði í Lávusarhúsi í Leirvík

- Øll eru hjartaliga vælkomín í Lávusarhús at síggjar okkara vørur, og vit hava altíð ein drekkamunn, sigur Hallbjørg Eliassen í Leirvík

Vilmund Jacobsen

Í hugnaliga Lávusarhúsi í Leirvík er nú opið frá mánadegi til og við leygar-
dag – heilt fram til sunnudagin 22. desember, tá opið verður frá klokkan 16 til 20.

Nú jólini nærkast, er opið hvønn yrkadag frá klokkan 19 til 21, men leygar-
dagin komandi, sum er 7. desember, verður opið heilt frá klokkan 12 til 17.

Hallbjørg Eliassen í Leirvík sigur, at í húsunum hava tey hópin av hondvirk-
aðum pløggum og ymiskum jólaprýði.

- Øll eru hjartaliga vælkomín at síggjar okkara vørur, og vit hava altíð ein drekkamunn, eins og fólk eisini
hava høvi at keypa sær okkurt gott afturvið drekkamunninum.

Næstan 30 kvinnur

Hallbjørg Eliassen sigur, at Lávusarhús í Leirvík er opið alt árið, týskvöld og hós-
kvöld frá klokkan 19 til 21 og leygar-
dag frá klokkan 14 til 17.

- Men, nú vit eru í jólamánaðinum hava vit opið hvørt kvöld frá klokkan

19 til 21 – og leygardagin komandi frá klokkan 12 til 17.

Hon vísir á, at tað er Eysturkommuna, sum eigur húsini, og síðan er tað ein áhugabólkur við kvinnum, sum skiftast um at vera í handlinum, tá hann er opin.

- Eg haldi, at vit eru út við 30 kvinnur tilsamans, sum eiga vørur í Lávusarhúsi og sum soleiðis skiftast um at vera í handlinum.

Hon sigur, at tað eru mest kvinnur, sum lata vørur í handilin at selja, men onkur maður er, sum arbeiðir við træi.

Eisini verkstovur

Hallbjørg Eliassen vísir á, at tey seinnu árinu eisini hava havt tvær verkstovur í Lávusarhúsi um árið – eina um várið og eina um heystið.

- Vit hava soleiðis verkstovur í hús-
inum, har vit eitt nú hava lært at binda bundnaturriklæði. Vanliga varar ein verkstova fimm týskvöld hvørja ferð, og undirtøkan hevur verið góð, leggur hon aftrat.



Jólaligt hvítt GLØGG

Á jólum drekka vit gløgg. Soleiðis er tað bara. Heiti jóladrykkurin hoyrir til hesa ársins tíð og hitar kroppin hesar køldu vetrardagarnar. Hvítt gjøgg er mildari og ikki so sterkt sum tað vanliga reyða gløggið, og tað er tí eitt fríksligt íkast eina hugnaligu løturnar saman við familju og vinum

LEKKURT KRYDDAÐ HVÍTT GLØGG

TILFAR

1 vistfrøðilig appelsin
2-3 stk heilar kardamummur
5 heil nelikur
5 stk svart pipar
1 heil kanel stong
2-3 skivur av feskum ingeferi
1/2 litur súreplasevja
75 gram av ljósum rosinum
1 fløska av hvítvín
1/2 dl av ljósum rommi ella vodka
Møguliga 3-4 súpuskeiðir av sukuri
50 g snittaðar mandlir

MANNAGONGD:

- Vaska appelsinina og sker hana í skivur
- Legg appelsinurnar í eina grýtu við knústum kardamummuførum, nelikur, svartum pipari, kaneli og ingifer
- Oys súreplasaftina í og fá tað spakuliga upp á kók. Tak grýtuna av plátuni og lat úrdráttin standa í á leið ein tíma
- Síla veskuna niður í eina reina grýtu og koyr rosinar og hvítvín í. Hita tað varliga men lat tað ikki koma upp á kók
- Smakka tað til við sukri og koyr møguliga rom ella vodka í. Servera í vøkrum gløsum við smátthækkaðum mandlum



Mynd: <http://copenhagencakes.com/>