

Starvsfólk til dagligt rakstrar- og viðlíkahaldsarbeiði í Námi og Undirvísingarstýrinum

Nám og Undirvísingarstýrið sóknast eftir dugnaligum og ágrýtnum starvsfólki til setanar 1. februar 2021.

Dámar tær fjølbroyttar og spennandi arbeiðsuppgávur? Send so eina umsókn.

Dagliga rakstrar- og viðlíkahaldsarbeiðið innan- og uttanhýsis á Hoyvíksvegi 72 og Hoydalsvegi 1, umfatar millum annað:

- viðlíkahaldsuppgávur
- rudding
- vaktarhald
- flagging
- salting

- og útinna mongu ymisku uppgávnar, ið stinga seg upp í bygningunum.

Førleikakrøv

Tað er ikki eitt krav at vera faklærd/-ur, men tað er ein fyrimunur at hava útbúgving sum handverkari, t.d. innan timbur ella el.

Vit vænta, at tú ert skyldurøkin, og kunnu afturfyri bjóða eitt gott og spennandi arbeiðspláss við góðum felagsskapi, har vit raðfesta tað góða samstarvið høgt.

Setanarviðurskifti

Starvsfólkið verður starvssett í Námi, men

arbeiðsstaðurin er bæði Nám og Undirvísingarstýrið. Arbeiðstíðin er 30 tímar um vikuna. Løn og aðrar treytir vera sambært sáttmála við avvarandi arbeiðara- ella handverkarafelag

Umsóknir og samband

Nærri fæst at vita um starvið við at venda sær til Eyðun Gaard, stjóra í Námi, á tel. 555 150 ella við teldupost á eydun@nam.fo. Umsókn saman við avriti av prógvum, CV og møguligum ummælum skal vera okkum í hendi í seinasta lagi sunnudagin tann 3. januar 2021 og skal sendast við telduposti til Eyðun Gaard, stjóra, á eydun@nam.fo.



Lekkur uppskrift upp á rísalamang

Miðlahúsið er í tí hepnu støðu, at vit eiga nógvar starvsfelagar, sum duga sera væl at gera mat. Hesaferð er tað skrivstovukvinna okkara, Johanna Vang, sum hevur spílað seg út í køkinum. Hon hevur nevniliga gjørt rísalamang til starvsfólkini. Tað smakkaði so væl, at vit hildu tað best at deila uppskrift við okkara lesarar.

Barbara Holm

barbara@sosialurin.fo

Rísalamang:

½ litur mjólk
75 gramm rís
60 gramm melis
1 pakka mandlur
2 teskeið vaniljusukur
1 pakka av róma

Mannagongd:

Kóka rísið í mjólkini í 40 minuttir. Koyr vatnið úr grýtuni og stoyt rísingreytin í grýtuna og ger tí eitt uppkók. Lat greytin kólna eitt sindur áðrenn sukri, mandlurnar og vaniljusukri fer í. Tá greyturin er ordiliga kólnaður, koyr so róma í.

