

Brúðarmyndir



Øllum tykkum, sum á ymiskan hátt gleddu okkum á hjúnabandsdegnum 9. oktober 2004, takka vit hjartaliga. Vit ynskja øllum eitt signað nýggjár.
Jenny A. og Svein í Heiðunum



Øllum tykkum, sum á ymiskan hátt gleddu okkum á silvur-brúðleypsdegi okkara, takka vit hjartaliga. Eisini takka vit fyri heiðursportur og morgunsang. Og eina serstaka tøkk til starvsfólkið í bygdarhúsinum og øll tykkum, ið hjálptu til, uttan tykkum læt tað seg ikki gera. Samstundis ynskja vit øllum eini gleðilig jól og eitt gott nýggjár.
Kristina og Andras

Laksurin fær topp-karakter

Ein kanning hjá týska brúkarasamtakinum, Stiftung Warentest, gevur aldur laksi sera góð skoðsmál.

Sambært kanningarfrágreiðingini klára føroysku vørurnar seg avbera væl og standa ikki eitt vet aftan fyri norsku og kilensku kappingarneytarnar.

Roknað verður við, at 96% av vaksna fólkinum í Týsklandi kennir til samtakið og 33% av teimum siga seg ávirkað av kanningum teirra, tá ið tey keypa.

Talan er um eina umfatandi kanning hjá Stiftung Warentest, sum varð gjørd í heyst, av bæði aldur og villum laksi, har serligur dentur varð lagdur á frystar portið. Kanningin fór fram á tann hátt, at Stiftung Warentest fór út í allar tær størstu handilketurnar í Týsklandi og keypti frystar laksaportið úr aldur laksi og laksaportið úr villlaksi.

Kanningin staðfestir, at tann aldi laskurin ofta smakkar betur, tí hann er feitari og feskari, har tann



villi verður skotin í skógvarnar at vera meiri tráur. Á einum øki tapir aldi laskurin tó móti villlaksinum, og tað er viðvíkjandi dálkingarevnum.

Tríggjar av teimum 21 vørnum, sum vóru við í kanningini, eru framleiddar í Føroyum, og allar tríggjar fingur tær sera gott skoðsmál í hesari.

-jm



Smakkroyndir av turrrum kjøti

7 bøndur sýna fram - á Hotel Føroyum 25. februar 2005

Hotel Føroyar skipar fyri hugnakvøldi, har turt kjøt verður sett á dagsskránnar. Tiltakið verður fríggjakvøldið 25. februar 2005 klokkan 19.00.

Bøndurnir, sum fara at sýna fram, eru:

- Lars Gunnar Dahl-Olsen, Saksun
- Páll Dalsgaard, Skálavík
- Eddie Lauritsen, Mykines
- Róin Schrøter, Hvalba
- Olaf í Garði, Eiði
- Karl Heri Joensen, Klaksvík
- Júst Rubeksen, Tórshavn.

Borðhaldið byrjar við smakking, har gestirnir fáa ein borðisk við 7 stykkjum av turrrum kjøti. Gestirnir geva kjøtinum stig og verða 3 tey bestu tjógvini kosin hetta kvøldið.

Fyrr um dagin hevur ein bólkur av serfrøðingum saman við teimum 7 bóndunum ment eitt smakk-skema og smakka kjøtið við leiðbeining frá Starvstovuni.

Aftaná smakkroyndirnar verður stórt kalt borð við m.a. serrættum frá bóndunum. Eisini borðreiðir Glasstovan við feskum og ræstum lambskjøti við onkrum sötum omaná.

Borðstjórar verða Rasmus Magnussen og Robert McBirnie. Finnur Hansen spælir klaver. Jóan Pauli Joensen hugleiðir um føroyska matmentan og leggur úrslitini av smakkroyndunum fram. Aftaná borðhaldið verður dansur.

Prísurin fyri tiltakið er kr. 525,- fyri hvønn. Prísurin við gisting er kr. 1.595,- fyri tvey.

Við í prísinum er:

- Duratortil
- Vælkomudrykkur
- Smakkroyndir
- Stórt kalt „seyðaborð“
- Øl, knavi og kaffi við borðið
- Dansur

Bíleggið pláss á 317500.

Vit skapa góð minni.

Hotel Føroyar ★★★★★

Tel 31 75 00

