

Nýskapen úr føroyskari ull

Suðuroyar Ullavirki er farið undir at framleiða klæði, teppi og annað prýði í nýgjørdum sniðum úr føroyskari ull. Í hesum sambandi er fram-sýning av teimum fyrstu vørunum í Norðurlandahúsinum vikuna út

JOHN JOHANNESSEN

Fjallstroyggjur, frakkar, vadmalskot, konufólka-skjurt, gólvteppi, ulmdúkur og plantulitað tógv. Hetta er nakað av tí, ið sæst á fram-sýningini hjá Suðuroyar Ullavirki í Norðurlandahúsinum í hesum døgum.

Karin Brattaberg, frá Suðuroyar Ullavirki, sigur, at allir lutirnir á fram-sýningini eru gjørdir úr sam-fingnari ull frá Suðuroyar Ullavirki. Tey eru fleiri, ið hava evnað lutimar til. Millum annað hevur Karin Brattaberg sjálv evnað til nakrar fjallstroyggjur og frakkar. Karin er ikki heilt sör, tá ið um ræður at evna til lutir úr ull. Hon hevur í nógv ár havt kvøldskúla í veving í Vági, og eisini hevur hon fyri nokrum árum síðani gjørt vakran messu-akul úr føroyskari ull til kirkjuna í Vági.

Triggir lærdir sniðgevarar

Karin Brattaberg sigur, at ullavirkið hevur fingið triggjar ungar sniðgevarar at koma við ymsikum nýggjum sniðum av klæðnapløgum úr ull frá ullavirkinum. Hesir triggir sniðgevararnir eru Anna Mortesen og Dania Daniel-sen, ið báðar búgva í Dan-mark. Triði sniðgevarin er Guðrun Ludvig, ið býr í Havn.

Eisini hevur ein danskur vevari, ið kallast Jens Juul Jensen vovið ein ulmdúk

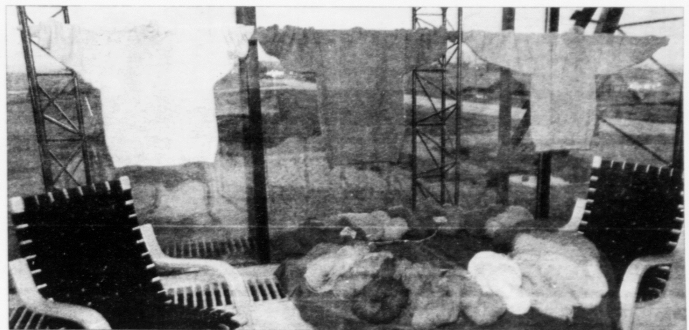
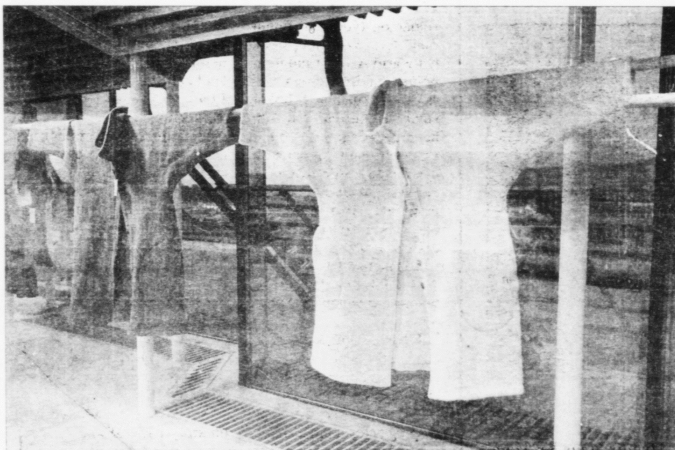
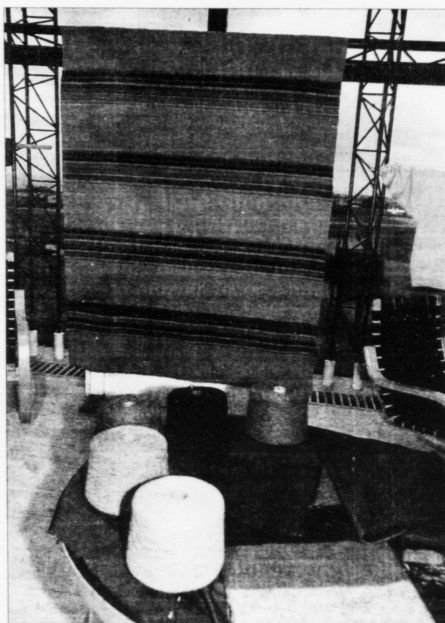
við ikatmynstri, ið ikki er vanligt í Føroyum.

Ein annar dani, við navn-inum Lotte Nieslen, hevur plantulitað tógv frá Suðuroyar Ullavirki, og sæst hetta eisini á fram-sýningini í Norðurlandahúsinum.

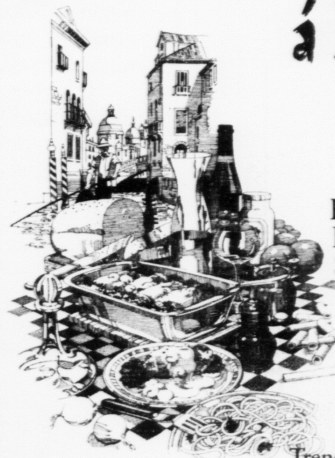
Marknaðarføra

Ætlanin við fram-sýningini hjá Suðuroyar Ullavirki er

skapta áhuga fyri vørum, ið eru tilevnaðar úr ull frá ulla-virkinum. Karin Brattaberg sigur, at ætlanin er at halda áfram at marknaðarføra hesar vørur, og vónar hon, at farast kann undir fasta framleiðslu av klæðnapløgum og øðrum, ið er tilevnað úr ull frá Suðuroyar Ullavirki.



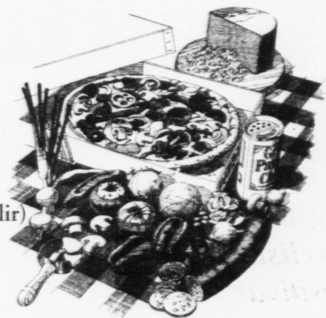
Stór ITALSK buffet á Restaurant Hafnia



Fríggjakvøldið 19. febr.
Leygarkvøldið 20. febr.
Sunnukvøldið 21. febr.
frá kl. 18.00

Zuccinisuppa við
parmesanosti og crostini
Grøn antipasto
av piparfrukt og purru
Friturstokt pasta frá Toscana
Trenetta við ansjósium og tomatum
Zuccini við mozzarella og tomatum
Auberginur, gratineraðar við osti
Leykabreyð

Babyhøgguslokkur við
spinati og tomatum
Fiskagrýta sum á Sisilia
Fritto misto all'italiana (fiskur)
Penne all'arrabbiata við
sterkari chilisós (pasta)
Makaroni við ansjósium
og hvítleiki
Gnocchi alla Romana
Fjallalamb við sellarí og leyki
Involtini alla Milanese (kálvsrullir)
Høsnarungi marengo
Stokt kalkun við berjum
og súreplum



Afturvíð fæst heimabakað
italskt breyð

Pastiera terta sum í Napoli
Karamelliseraðar appelsinir
Ostakoka Cassata Siciliana
Italskir ostar

Eisini hava vit okkara sera fjølbroyttu A la Carte

Etið so nógv
tygum orka,
av øllum rættum
fyrí BERT...

165,-

Borð kann bileggjast
framanundan á tel 313233

Børn
undir
12 ár
gjalda
1/2 prís



Hotellið í miðbýnum
Tel 31 32 33