

Tilgerðarávísingar til verðar úr Eldhúsið Baldurs:

Sashami úr Norðurhøvum:

Sker havtaskusporl í tunnar álir, og legg hesar í sitrussevjur, soya og ingifer í 10 min.

Saltfiskamousse:

Rør í hvirluni vatnaðan kókaðan saltfisk, við eplum, hvítleyskolu og oregano.

Salttoskur Tataki:

Steik vatnaði saltfiskaryggstykki í heitari olivuolju í 3-4 min. Skal verða rítt innan. Sker hetta í tunnar álir.

Umvent Brosu Bachalao

Passandi petti av vatnaðari saltbrosu loypast í 3 min., og verða lögð í ovnfat. Omaná verður lagt skiftandi epla- og tomatflisar, og síðani karvaðan reyðleyk. Stoyt hvítleyskolu omaná, og set fatið í ovn 20-25 min. á 200 C.

Havtaskukjálkar við soppum, purru og róma

Havtaskukjálkar verða skornir í munnbitar. Snerk soppar og purruálar á pannu, lat fiskasoð, róma og kjálkapettini í. Lat snurra í 5-7 min.

Grill havtaska Masala

Flokin verða smurð við blandi av reinari jogurt, karri, chili og tandoori. Sama dressing sum kold sós afturvíð. Bakast í ovni á 200 C í 15-20 min. Afturvíð bakaðir eplabátar, grill tomatir, grømmetissauté og salat.

Fyltur kalvi við jakupskel

Sker kalvan eftir rygginum, loys flokin úr ímóti, lat upp, og tak ryggbeinið úr. Baka kalvan opan í 30 min á 200 C. Hvíttin, fiskasoð og rómi verða kókað niður í 8-10 min. evt. javnað við maizena. Lat jakupskel í og hita í 2 min. Hetta verður latið omaná kalvan.

Blástasnerktar Tungurullur

Rør blást við róma og smyr hetta omaná tunguflokin. ið síðani verða sett í hvítvínseim í 3-4 min.

Reyðsprókuflok við rækjufyllu

Hvírla rækjur, rómaost og pesto. Smyr hetta omaná sprókuflokin, set í hvítvínseim í 3-4 min.

Asiatiskur Búrfiskur við ingifer og soya

Steik búrfiskapetti, vend í maizena, í olivuolju, tak hesi av, og lat álir av turkaðum tomatum, ingifer og soya. Spæða við fiskasoði og javna við maizena.

Toskakjálkar Tempura

Rør maizena við vatni, paprika og chili. Dyppa kjálkarnar í hetta, síðani í hirse ella havragryn og steik í oljubaði í uml. 2-3 min.

Heilur toskur fyltur við appelsin-kongafiski

Sker fram við rygginum á einum passaligum toski, og spræn fars av kongafiski (ella einum hvørjum slag) appelsinsveju og -skalpettum og róma. Baka í ovni 200 C í 40-45 min.

Skota úr pernodloga við kapers og vínberum

Vend skotupettinum í maizena, steik í olivuolju. Lat pernod á og set eld á. Tak fiskin av, lat fiskasoð, kapers og 1/2 vínber, uttan stein, á pannuna. Javna við maizena.

Snerktar Oður Aurora

Snerk oður í olju. Lat tær í reinsaðar skeljar og lat snurróma, rørdan við hvítleiki og pesto, omaná.

Goggudansur: Kræklingar spæla

Kóka fiskasoð, hvítvín niður í 1/2. Lat róma, piparfrukt og grøn aspargespetti í, og javna við maizena. Lat krækling í, snurra í 2 min., lat gágguálir í. Snurra í 1/2-1 min.

Hummara- og fruktsaute og appelsinsós

Hummarahalur, melónpetti, bønuspírar og reytt pipar verður snerkt. Ger sós av appelsinsveju, cointreau, javna við maizena og lat omaná sautína.

Snerktur kongafiskur við hunangi, sinnoppi og madeira

Vend kongafisk í maizena, steik í olju + smóri. Kóka hunang upp, lat grovan dijonsinnop í síðani madeira og spæða við fiskasoði. Javna við maizena.

Taarud

Beltistarábløð verða trimmaði, skornir í 1 sm. breiðar álir, ið vendast í maizena, og verða stoktar í oljubaði í 1 min.

Tórshavn 990405
Dánjal Petur Mariusarson

Ovnar og hitabluss eru ymisk, og tí eru tíðirnar vegleiðandi. Stóri týðningurin í matgerð er góð tíð. Tú kennir nær líðugt er!

Tórshavnar býráð:

Málið um nýggja dagstovnin ikki búgvíð

Sum skilst, eru býráðslimir í Havn fyri, at nýggjur dagstovnur verður bygdur í Vesturbýnum, men málið er enn onga leið komið

TURID KJØLBRO

Býráðsfundurinn í Havn týskvöldið var enn eitt prógv um, at steivið í býráðnum ikki er av tí besta. Tað byrjaði við, at ein nýggjur limur skuldi veljast í nevndina fyri dagstovnin í Hoyvík, tí verandi berst frá.

Javnaðarflokkurin átti umboðið, men býráðsformaðurin vísti við lógum og paragraffum á, at tað var tann gamli valbólkurin, ið átti umboðið. Fólkaflokkurin og Tjóðveldisflokkurin høvdu funnið eitt umboð uttan at Javnaðarflokkurin slapp til orðanna við einum uppskoti. Meirlutin í býráðnum gjørdist tí samdur um, at allar nevndir, har tað ber til, skulu veljast av nýggjum, sigur Elin Lindenskov, forkvinnu í sosialu nevnd.

Ógreið víðurskipti

Útan iva tað mest áhuga-verda málið á skránni á fundinum týskvöldið var ætlanin um at gera ein dagstovn við Landavegin í Havn. Men einki nýtt er í málinum, og tað var als ikki búgvíð at verða lagt fyri býráðsfundin.

Tað er nokur víðurskipti, ið skulu verða greið, áðrenn vit kunnu gera meir. Men Katrin Dahl kravdi av

eini ella aðrari grund at fáa málið fyri býráðið.

Umsitingin hevur funnið eitt øki, har dagstovnurin móguliga verður bygdur á. Enn verður ikki upplýst, hvat økið talan er um.

Vit hava biðið umsitingina gjørt eitt skitsuprosjekt til ein dagstovn til 60 børn. Enn er avgerð ikki tikin, um stovnurin verður bæði vøggustova og barnagarður, ella bara tað seinna, sigur Elin Lindenskov.

Eitt er kortini greitt, og tað er, at sosiala nevnd er samd um, at nýggjur stovnur skal byggjast í Vesturbýnum til 60 børn. Og sum skilst eru allar býráðslimir fyri hesi ætlanini. Forkvinnan í sosialu nevnd roknar við, at í øllum førum eitt ár gongur til stovnurin er klárur at taka í nýtslu.

Heildarætlan

Sociala nevnd hevur ætlanir um at seta ein bólk at hyggja eftir, hvat kann gerast her og nú fyri at útvega fleiri ansingarpláss. Forskúlarnir hava verið umrøddir í hesum sambandi, tí roknast kann við, at tá ið teir eru settir á stovn, verða heilt nógv ansingarpláss tøk.

Eg vil fyrst siggja, hvat bólkurin, ið kannar skúla víðurskiptini í Tórshavnar



Elin Lindenskov, forkvinnu í sosialu nevnd hjá Tórshavnar býráð

kommunu, har undir forskúlan, kemur fram til, áðrenn vit taka støðu til, um stovnarir skulu minnst. Sjálf eri eg ikki sørt ivasom víðvikandi forskúlanum, og eg seti spurnartekin við, um foreldur vilja hava forskúlarnar settar á stovn. Fakligt stríð er millum lærarar og pedagogar hesum víðvikandi, og tað er ein spurningur, um tað er rætt at koyra børn í skúla eitt ár fyrr. Vit eiga fyrst at fáa at

vita, hvat innihaldið verður í forskúlanum.

Kannað verður, um tað ber til at seta á stovn úti-barnagarð inni á Gøtu til 20 børn. Ber tað til, kann hetta gerast rættiliga skjótt.

Vit fara at hyggja á álitinum, ið varð gjørt í síni tíð um barnansing, og kanna, hvat kann brúkast fyri at fáa nakrar skjótar, men góðar loysnir, sigur Elin Lindenskov.

Fiskimálaráðharrar hittast 20. apríl

Fundur verður millum Jørgen Niclasen og Peter Angelsen, norska fiskimálaráðharran, á føroysku Viðskiftastovuni í Keypmannahavn tann 20. apríl

ÓLAVUR Í BEITI

Í svari sínum til fyrispurning frá Majus Dam, sigur fiskimálaráðharrin, Jørgen Niclasen, at nú verður fundur á politiskum stigi millum føroyskar og norskar myndugleikar. Tann 20. apríl hittast Jørgen Niclasen og Peter Angelsen á føroysku Viðskiftastovuni í Keypmannahavn.

Jørgen Niclasen sigur m. a. í svari sínum til Majus Dam, at Fiskimálastýrið hevur havt samráðingar við norskar myndugleikar 23 mars 1999 í Keypmannahavn til tess at fáa greiðu á teimum tørføru umstøðunum hjá føroyskum skipum at fiska undir í norskum sjógv.

Frá føroyskari síðu var staðiliga gjørt vart við, at tað við teimum strongu hjáveðireglunum er sera tørført hjá føroyskum skipum

at fiska sínar kvotur í norskum sjógv og at ágangurin frá norsku fiskiveiðieftirlitsmyndugleikunum serstakliga móti føroyskum skipum fyrkemur ógrundaður.

Eisini var frá føroyskari síðu gjørt vart við misnøgdina um mannagongdina at fráboða nýggjar umrokingarfaktorar og fráboðanarreglurnar sum heild, tá skip mugu fara inn í norska havn.

Eftirlitið hert

Norska fiskiveiðieftirlitið var umboðað á fundinum og var her greitt frá teimum norsku sjónarmiðjunum um, hvussu teirra fiskiveiðieftirlit er hert í Barentshavinum vegna vánaligu støðuna í fiskastovnunum serstakliga trupuleikin við íblending av ungfiski undir minsta mál.

Hetta hevur elvt til

nógvur skrivligar ávaringar og at bæði norsk og útlendsk skip eru sektaði, varð ført fram av norska fiskiveiðieftirlitinum á fundinum, upplýsir Jørgen Niclasen.

Bert við upsa

Hóast føroyska sendinevndin legði áherðslu á at fáa broytt hjáveiðureglurnar eftir hýsu soleiðis, at eisini føroysk skip framyvir kundu veiða beinleiðis av hjáveiðukvotuni eins og norsk og útlendsk skip, so fekk norska sendinevndin ikki heimild at broyta nakað hesum víðvikandi.

Noreg helt fast um at taka hetta upp aftur seinni og vildi sostatt bert ganga føroyska ynskinum á móti at finna eina loysn við hjáveiðutrúpleikanum av upsa, sigur Jørgen Niclasen.

BILLUTIR

Útvegast til
FLEST ALLAR
BILLAR

Fa. BILLUTIR
Tlf. 421605 Fax. 421666