## HEILSANIR

**Brúdleyp**
Leygardagin 20. aug.2005 kl. 16 giftast í Sørvágs kirkju, Nanny Ritter og Poul Falkvard.Veitslan verður í Sørvágs Bio kl. 19.Tey ið vilja gleða brúðar-parið vera biðin at siga frá á telefon 332006, 221863 ella 210568, áðrenn tann 10. aug. 2005.

**Góði Gullbrandur**
Hjartaliga tillukku við 3 ára føðingardegnum. Vit gleða okkum at koma í føðingardag.
**Kærar heilsur omma og abbi í Havn**


Sosialurin
Heilsanir
kr. 30,-

**Gevið gætur**

Bert heilsanir, skrivaðar á henda lepan og goldnar frammanundan við kr. 30,- fáa innivist í blaðnum. Til ber eisini at lata okkum lepan og gjald í avgreiðsluni á Tórsgøtu 1, millum kl. 8.00 og 16.00

**Myndaheilsanir skulu vera okkum í hendi á miðdegi 2 dagar fyri útkomudag.** Viðmerkið annars niðanfyri, um heilsanin ynskist í blaðið ávísan dag.

❑Týsd. ❑Mikud. ❑Hósd. ❑Fríggjad. ❑Leygard.

Tekstur: ____________________

**Myndina aftur:** Minnist til at skriva navn og bústað aftanfyri á myndina og leggja við ein frankeraðan brævbjálva við navnið og bústaði. Um neyðugt fyri arbeiðsgongdina, taka vit okkum rætt til at fáa heilsanina í blaðið annan dag, enn tann ynskta.

Sent hevur (skal fyllast út).
Navn: ____________________
Bústaður: ____________________
Bygd/býur: ____________ Tlf.: ________

Sendið lepan, vmynd og gjald til:
Sosialurin Postsmoga 76 · 110 Tórshavn
Merkið brævbjálvan: >>Heilsanir<<


Kengura royal:

# Kenguru kjøt er sakin - og smakkar heilt serligt

TÍÐINDASKRIV

Danskar fyritøkur elska at skriva, at tey eru útvegarar til danska kongshúsið. Tað er ein heiður í sjálvum sær at vita, at tey kongaligu nýta vørurnar hjá einum.

Tá Hotel Hafnia fekk til uppgávu at standa fyri borðhaldinum við teimum kongaligu í Trongisvági á vitjanini hjá hoffinum í Føroyum, so ivaðust kokkarnir ongantíð, hvørjum teir skuldu borðreiða við. Avstralskar kengurur - og alt varð etið upp.

- Vit ætlaðu at seta kengurukjøt á matskránna í matstovuni. Tá vit so fingu ein so kendan avstraliubúgva at borðreiða fyri, so kundu vit ikki at standa fyri freistingini, sigur Uni Gullfoss, køksleiðari á Hafnia.

### Heilt serligt

Matstovan hjá Hotel Hafnia hevur gjørt av broyta skránna eftir árstíðunum. Tað skal vera nakað serligt til allar ársins tíðir. Í seinastu matskránni var krokudillukjøt at finna, og tað tóku fólk rættiliga til sín.

Mest forkunnugu bitin hesar næstu mánaðirnar verður kenguru kjøt.

- Tað er ein heilt serligur smakkur. Hann minnir kanska mest um hjortakjøt. Men tað er ikki bara sum at siga tað at gera til. Kjøtið má ikki gjøgnumsteikjast. So missir tað smakkin, sigur Uni Gullfoss. Hann lovar, at kjøtið verður væl viðfarið í køkinum á Hafnia, og fólk kunnu gleða seg til eina kulinariska uppliving.

### Varðveita búffarnar

Nú útboðið av rættum er voksið nógv, og fleiri áður fremmandi rættir eru at hóma, so hevur Hafnia eisini lagt stóran dent á at varðveita góðu og væl umtókt búffarnar.

Tað er nakað, fólk vilja hava og kenna.

- Vit royna at seta nýggjar rættir saman við kendu rættunum, soleiðis at øll kunnu fáa eitt spennandi upplivilsi. Tað er neyðugt at flyta seg við tíðina og allatíðina geva kundunum nýggjar møguleikar, sigur Birna Gaard, stjóri fyri Hotel Hafnia.

Av øðrum spennandi á matarlepinum hjá matstovuni við Áarvegin er tournedos stokt við fois gras, upsi stoktur í raspi av koriander og dild. Millum forrættirnar finnast fleiri spennandi fiskarættir, m.a. saltaður toskur, søteplasúpan og kókaður jomfrúhummari.

Eins og áður ber til at keypa matskráir við trimum og fimm rættum. Eisini ber til at fáa serligar vínskráir, har júst tey røttu vínini verða funnin til matin.

# Ólavsøkugullið á veg

Nú kunnu tey sum elska gott øl so smátt byrja at gleða seg. Í hesari vikuni kemur nevniliga Ólavsøkugullið hjá Restorffs á marknaðin.

Í ár er hetta ein sera spennandi øl við ikki minni enn trimum maltum: Munchenermalt, lagurmalt og pilsnarmalt. Hetta gevur eina rúgvismikla, døkka, og væl smakkandi øl.

Ætlandi verða ymisk tiltøk í samband við Ólavssøkugullið. M.a., verður Ólavssøkudagur komandi fríggjadag í Kongaliga Handlinum á Tvøroyri, pubbin hjá T F THomsen har bert Restorffs øl verður serverað.