

kadellurnar um heit breyð

Tær fyra ídnu flakakvinnurnar í
pakkingini – vinstrumegin Mai
Fuglø, Martha Sivertsen, Sunrid
Sirdal og Jóhanna Hansen



pakkingini av hesum frikadellum, sum kanska longu dagin eftir enda á døgurðaborðinum í fleiri heimum kring landið.

Góð uppskrift

Millum ár og dag gerast mong ymisk fiskasløg til mangar ymiskar rættir her á NORÐFRA.

- Tað sum serliga ger, at fólki dámar okkara vørur er, at allur fiskurin er feskur og verður framleiddur beinanvegin, slær Sunrid fast.

Henda dagin í farnu viku, tá umboð fyri Sosialin vitjaðu á virkinum gekk sjón fyri søgn:

Fiskurin varð malin í eini kvørn við ymiskum góðum í, og eftir eini rættiliga serstakari uppskrift sum gevur tann góða og serliga smakkin.

Tað er helst so sum Sunrid

sigur tað við brosi á kinn: - Eg havi eina eskju við okkara

fiskafrikadellum heima við hús. Tá ein sjálv ikki dugir at fáa tær eins góðar sum tær her á virkinum, so má ein bara keypa tær!

Úr kvørnini fer fiskurin beinleiðis í eina stóra - og til endamálið snildisliga innrættaða - steikipannu í eina arbeiðsrúminum.

Síðani vórðu tær stoktu frikadellurnar fluttar inn í eitt pakkirúm, har Sunrid og starvsfelagar hennara Mai,

Martha og Jóhanna stóðu klárar til næstu uppgávuna.

Gott arbeiði

Uppgávan hjá teimum fyra í dag var rættiliga greið: Viga frikadellurnar í tvær ymiskar nøgdir.

Í fyrra førinum verða tær vigaðar í ein posa við fimm í hvørjum, og í seinna førinum í eina eskju við umleið 35

frikadellum í hvørjari. Henda eskjan vigar um 3,5 kilo.

- Hetta er eitt gott arbeiði, sigur Sunrid, sum arbeiðir hálva tíð á virkinum.

Hon byrjar klokkan 8 og fer til hús aftur á middegi.

- Restina av degnum eri eg hjá børnunum, sigur hon við einum brosi.

Klokkan er farin at nærkast 12 og um eina lítla løtu er hesin arbeiðsdagur hennara at enda komin.

»Eg havi eina eskju við okkara fiskafrikadellum heima við hús. Tá ein sjálv ikki dugir at fáa tær eins góðar, sum tær her á virkinum, so má ein bara keypa tær«