



Tómir sölubásar í Vágsbotni

Ikki er tað nógv lív og leikan, ið hevur verið seinastu mánaðirnar við spildurnýggju sölubásunum í Vágsbotni í Havn. Sum oftast er eingin at síggja og viðhvørt bert onkur einstakur, ið hevur ein stert við sær. Hendan dagin hitti eg tó eina konu av Norðskála frá Sjó-gæti, ið var komin allan vegin til Havnar at selja íbúgvunum í høvuðsstaðnum frískan og góðan fisk. Tað ljóðar, at vamtandi samskipan ger tað torført

hjá áhugaðum keyparum at vita nær teir handlandu koma til Havnar at selja. Ein kunningartalva kundi verið hent her onkursvegna. Sølufólkini siga seg illa fáa lýst í útvarpi, av tí at tað hevði etið allan vinningin upp í lýsingakostnaði. Kanska fyrireikararnir finna eina loysn, bæði seljarum og keyparum at gagni, soleiðis at vit aftur fáa lív í Vágsbotni.

Rendi meg annars í Bo Bech á sjerri-tiltaki í Keypmanna-

havn herfyri. Hetta er danski kokkurin, sum í samband við TV3-sjónvarps-sending í vár setti føroysku matstovurnar knívin á barkan at velja millum pulvur-sósir ella gera ordiliga sós. Hann læt forrestin heilsa við orðunum: I'll be back!

Danska avísin Jyllands Posten rósti herfyri góða, spennandi og bíliga føroyska matin, ið var at fáa í Føroyahúsinum á Vesterbrogade í Keypmannahavn.

Havi í seinastu Gramsunum hugleitt um mikroorganismur og kanska tær góðu eginleikarnar, ið hesar kunna geva okkum í mati. Stundandi høgtíðin við øllum sínum flogfenaði er kanska rætta høvið at minna um álvaran í reinføri, tá ið vit gera mat. At vaska hendurnar væl og ikki at blanda saman knívar og skeribretti og annað, ið hevur havt samband við flogfenað. Skolda skeribretti við kókandi vatni. Og minnst til at steikja væl ígjøgnum.

Tað er ikki bara salmonella, ið vit skula geva ans. Sanniliga

eisini campylobacter, ið næstan hevur yvirhálað salmonella í sjukutilburðum. Hetta kann vera deyðans alvor.

Vaskið hendurnar væl!



Mortan í Hamrabyrgi

Mortan í Hamrabyrgi

