

Alkohol verjir tenninar

Vilja menn sleppa undan at fáa tannasjúkuna parodontosu, eiga teir at drekka meiri enn tey 21 gløsini ella ølirnar, sum danska heilsustýrið hevur sett sum mark. Hetta heldur hugvekjandi tilmælið er úrslitið av einari kanning, sum hevur umfatað 1.600 fólki í aldrinum 20 til 95 ár. Kannað varð, hvussu fastar tenninar vóru, og øll skuldu upplýsa, hvussu nógv alkohol tey drekka. Niðurstøðan er, at tenninar hjá monnum, sum drukku meiri enn 21 gløs ella øl um vikuna, sótu fastari enn tenninar hjá hinum, sum drukku minni. Hinvegin gav kanningin ikki nakra ábending um, at alkohol kann forða parodontosu hjá kvinnum, sigur DR.



Vilja hava flogrutu

Í Ålesund vilja tey hava eina beinleiðis flogrutu millum Ålesund og London. Tað fekk sölustjórin í flogfelagnum Norwegian, Lars Sande, at vita, tá hann nú um dagarnar var í Ålesund og tosaði við umboð fyri kommunurnar í økinum, ferðavinnuna og vinnufeløg. Lars Sande sigur við Sunnmørsposten, at leiðin Ålesund - London er ein av tíggju farleiðum, sum felagið umhugsar. Hann gjørdi tó greitt, at ein fyrirtreyt fyri at fara undir enn eina rutu upp á Ålesund er, at fólk har flúgva við Norwegian, tá tey fara loftvegis til Oslo.

Matstovur á einum veg

Meðan summi lata aftur, lata onnur upp. Stórar broytingar fara fram á matstovuøkinum í Havn í hesum døgum

BÝARLÍV

Rigmor Dam
rigmor@sosialurin.fo

Fyri fáum mánaðum síðani kundi tú fáa ein góðan bita at eta og eitt glas av onkrum drekkandi afturvið í Patio, Jinx, Kheops, Williams, Kliché og hjá Merlot.

Men allar hesar matstovur eru nú partur av drúgvu og fjølbroyttu matstovusøguni hjá Tórshavnar býi.

Og allar eru tær so ella so offur fyri kreppuni. Eftir tí, sum fleiri matstovueigarar siga, so er hetta við at fara út at eta, eitt hitt fyrsta, sum fólk spara burtur, tá ið ráðini minka. Sum ein teirra tekur til: Tað er pinnastilt í býnum eitt vanligt gerandiskvøld.

Fólk í vinnuni eru samd um, at tað er sera tungt at reka matstovu. Høgar húsaleigir, dýrar matvørur, tung avgjöld og mvg, ikki minst á víni, verða nevnd sum orsøkir. Eisini hevur onkur røð framm undir, at kappingin er so hørð, tí stóru keturnar brúka bara sonevnt hálvfabrikata, ellamatvørur, sum eru hálvlidnar og bara skulu tinast ella hitast upp, áðrenn tær verða borðreiddar fyri gestunum. Til dømis pulvirsovsir, fryst breyð og lidnar køkur. Fyri góðir kokkar er tað ein øra at framleiða matin frá botni av.

Men, tað eru ikki øll sum lata aftur. Summar av matstovunum lata upp aftur um eina tíð við nýggjum eigarum og úrvali, og eisini letur okkurt heilt nýtt stað upp komandi tíðina.



Uppi við Auto á Niels Finsens Gøtu var matstovan Patio, sum nú er latin aftur. Fyrsta dagin lata fólkin handan Carthage Steak (hvíta kioskið við Sjonleikarhúsið) upp matstaðið Zitouna í hølunum har Patio var. Úrvalið verður klassiskir franskur og danskur køkur, staðið hevur skonkiloyvi inni og úti og verður opið um dagin og á kvøldi. Zitouna merkir oliven á arabiskum. Carthage heldur fram óbroytt, men búffarnir verða framyvir at fáa í Zitouna