Hamburg bjóðar Billund av

Eydnast tað floghavnini í Hamburg í Týsklandi at fáa danir at brúka hana til uttanlandsferðir, kann tað lættliga fara at kosta floghavnini í Billund dýrt, skrivar blaðið JydskeVestkysten. Danir hava víst altsamt størri áhuga fyri floghavnini í Hamburg tey seinastu árini. Í fjør flugu umleið 90.000 danir til og úr Hamburg ímóti 40.000 í 2006, og í ár ger floghavnin fleiri átøk fyri at fáa uppaftur fleiri donsk ferðafólk. Stjórin í Billund Lufthavn, Jørgen Krab Jørgensen, sigur við blaðið, at missir danska floghavnin ferðafólk, verður tað trupult at fáa flogfeløg at byrja nýggjar rutur haðani í framtíðini.

Rentan fer í botn

Í Danmark vænta búskaparfrøðingar, at Tjóðbankin fer at lækka rentuna aftur um hálva aðru viku ella so, og at tá fer niður um tvey prosent. Heldur metingin, verður tað fyrstu ferð, síðani Tjóðbankin bleiv stovnaður í 1818, at danska rentan er so lág. Helge Pedersen, búskaparfrøðingur hjá Nordea, sigur við Ritzau, at væntandi fer Tjóðbankin at lække rentuna eitt hálvt prosentstig 2. apríl. Lækkingin fer serliga at koma húsaeigarunum til góðar, so tað verður munandi bíligari at hava húsalán, sigur hann. Danski húsamarknaðurin er annars sera stirvin í løtuni, og tey, sum selja, noyðast at geva stóran avsláttur fyri at sleppa av við húsini.

Førir traditiónina víðari

Snotiliga bakaríið við Borðoyavík rúmar nú eisini útsølu og matstovu

Jórun Mørkøre fylgir bakara traditiónunum, og saman við manninum rekur hon nú bakaríið Hjá Jórun. Hetta er eitt framhald av bakarínum hjá Mørkøre-familjuni, sum í fleiri ættarlið hevur bakað breyð til klaksvíkingar. Í dag er bakaríið eisini útsøla og matstova og gevur harvið eigarunum fleiri bein at standa á

Matstovan gevur bakarínum enn eitt bein at standa á. Fólk taka betur og betur undir við heitu rættunum á miðdegi

HANDILSVIRKSEMI
Leo Poulsen
leo@sosialurin.fo

Hjá Jórun er staðið, har ein fær alt í Klaksvík. Tað byrjaði sum eitt bakarí, men hevur síðani ment seg til eisini at umfata breyðútsølu og matstovu. Tað er Jórun Mørkøre, sum saman við manninum Kim eigur Hjá Jórun, men nær byrjaði hon so at arbeiða sum bakari.

- Vit byrjaðu 16. august 1999. Tað var bakaríið hjá Kurt Mørkøre, sum vit keyptu tá, og har vóru vit so fram til 2004, tá vit fluttu í bygningin her við Borðoyavík, sigur Jórun Mørkøre.

At byrja við hevði bakaríið hjá Jórun tvær útsølur aðrastaðni í býnum, men í 2006 var handilin so tikin í nýtslu, og síðani hevur útsølan eisini verið í sama bygningi.

Tá Jórun og maðurin í 1999 keyptu bakaríið frá Kurt Mørkøre, so var tað ein long tradition og fleiri ættarlið av bakarum, sum við hesum fór í søguna. Og tó ikki kortini.

- Vit yvirtóku bakaríið frá Kurt, sum hevði yvirtikið tað frá pápa sínum, sum aftur hevði yvirtikið frá frá pápa sínum. So tað hevur verið í familjuni leingi, sigur Jórun Mørkøre.

Men uppruna familjan hevur kortini ein fingur við í spælinum enn, tí Kim er bróður Kurt, og tann vegin verður traditiónin so hildin við líka.

Og fyri Jóruna sjálva er bakarayrkið heldur ikk púra ókent.

- Nei, tað er tað ikki. Sjálv hevði eg ein langabba og ein abbabeiggja, sum vóru bakarar, og hóast eg ikki var nógv har, so var tað mær kortini ikki heilt ókent, sigur Jórun Mørkøre.

Raðfesta reinføri

Tá bygningurin við Borðoyavík varð bygdur kom ikki alt í senn. Bakaríið varð fyrst bygt og tað stóð liðugt í 2004.

- Vit høvdu sum nevnt tvær útsølur í býnum, og tá útsølan her kom í 2006 var tað ein rættiligur lætti, sigur Jórun Mørkøre.

Nógv varð tosað um fasta sambandið til Norðoyggjar um júst hetta mundið. Hevði tað nakra ávirkan á avgerðina at byggja nýtt bakarí?

- Jú, man hugsaði alla tíðina um hetta. Kanska ikki at byrja við, men tá man byrjar upp á nakað, hevur man altíð í huganum, at vaksa og vilja nakað meira. Men tá so tunnilin kom so nær, stríddust vit við at fáa eitt annað grundstykkið, og tað lukkaðist so at fáa hetta grundstykki á ídnaðarøkinum, og so fóru vit í holt við tað beinanvegin, sigur Jórun Mørkøre.

Beinanvegin tú kemur inn í bakaríið Hjá Jórun leggur tú til merkis, at nógv er gjørt burtur úr at tað skal síggja hugnaligt og vakurt út.

- Ja, vit leggja rættiliga stóran dent á, at tað skal vera nossligt og reint og síggja gott út. Eg brúki nógvan pening upp á reinføri, og tað er í hvussu er nakað, sum tú ikki skal spara upp á, heldur Jórun Mørkøre.

Inni í útsøluni er sum nevnt eisini matstova, har tú fær heitan mat eins væl og smyrjibreyð.

- Vit byrjaðu ikki beinanvegin við heitum mati, men fyrispurningar um hetta vóru, so vit hildu, at vit skuldu royna tað. Vit byrjaðu heilt smátt, og í dag haldi eg, at tað er komið fyri at vera, og vit gera hampiliga nógvar døgurðar um dagarnar, sigur Jórun Mørkøre.

Og tað eru ikki bert klaksvíkingar, sum eta á matstovuni.

- Her koma fólk allastaðnis frá. Tað er ikki dagur, at ikki fleiri avbýarfólk koma inn at vitja. Eisini leggja fólk leiðina framvið eftir at hava verið ein túr í svimjihøllini, og tey koma jú eisini allastaðni frá, sigur Jórun Mørkøre.

Eitt bein aftrat

Eitt, sum merkir Klaksvíkina rættiliga nógv í løtuni, er tann veruleiki, at Kósin í hesum døgum liggur still.

- Ja, tað merkja vit rætti-