

TIL ARBEIÐIS



– Vit hava longu selt nógv og so hvørt, sum dagarnir ganga, og páskirnar nærkast, verður sølan ikki minni, sigur Peturbjörg Poulsen sum ger og selir heimagjörd páskaregg

MYND: JENS KRISTIAN VANG

FAKTA PETURBJØRG

Navn: Peturbjörg Poulsen

Starv: Handilskvinna

Besta við starvinum: Nøgd viðskiftafólk

Ringasta við starvinum:

At TAKS knúsar páskaregg

Starvstíð: 10 ár við páskareggum

Starvsfólk: Eg sjálv – og familjan

Staður: Niels Finsensgøta 16, Tórshavn

Stjóri: Eg sjálv

TAKS KNÚSAR PÁSKAREGG

Í EINI 10 ÁR HEVUR **PETURBJØRG POULSEN** SELT HEIMAGJØRD PÁSKAREGG, MEN NÚ ER LÍKT TIL, AT HETTA ERU SEINASTU PÁSKINI, AT FØROYSKU EGGINI HJÁ HENNI VERÐA Á MARKNAÐINUM



TIL ARBEIÐIS

Vilmund Jacobsen
vilmund@sosialurin.fo

Taks hevur álagt Sjukulátuvirkinum og Peturbjörg Poulsen tað, sum rópt verður framleiðslugjald, tí hon keypir sjukulátu, sum hon smeltar og virkar til Føroya lekrastu páskaregg. Framleiðslugjaldið, sum Taks krevur, at hon nú skal gjalda, ger, at tað ikki loysir seg hjá henni at gera eggini í framtíðini.

Í eina tíð hevur hon togast við Taks, og endin er, at Peturbjörg Poulsen hevur kært avgerðina hjá skattavaldinum til avgjaldskærunevndina. Væntandi er, at viðgerðin har fer at taka nakrar mánaðir, og sjálv dugir hon ikki at meta um, hvørt avgerðin hjá Taks verður broytt ella staðfest.

Tískil hongur eisini framtíðar-framleiðslan av føroyskum páskar-eggum nú í klønum tráð.

Seinastu eggini

Men hóast alt hetta, er Peturbjörg Poulsen nú í holt við seinastu føroysku páskareggini á hesum sinni.

Í kjallaranum í bygninginum, har Radiohandilin hjá Erhardi og Pola Persson er í Niels Finsensgøtu 16 í Havn, hevur hon seinastu árinu eisini havt handilin Sjukulátuvirkið.

Her hevur hon selt ymiskar sjukulátuvørur, og her hevur hon eisini havt ein part av sínum framleiðsluvirksemi við sjukulátu, páskareggum og pyntaðu páskakurvum.

– Eg havi gjørt av at lata handilin aftur, tá páskirnar eru farnar, og seinasti söludagur fyri páskir verður soleiðis páskaaftan.

Í klønum tráð

Peturbjörg er ikki endaliga avklárað um, hvussu verður við páskareggnum í framtíðini.

– Fái eg viðhald í avgjaldskærunevndini, soleiðis at framleiðslugjald kortini ikki kemur á páskareggini, er ikki óhugsandi, at heimagjördu eggini eisini verða send út á marknaðin aftur næstu páskir.

Hon vísir tó á, at í løtuni liggur alt í óvissu.

Peturbjörg Poulsen sigur, at tað hevur gingið væl at selt páskaregg, páskakurvur og ymiskt páskapynt.

Tá mest er at gera, sum nú tað stundar til halguna, hjálpa børn og familja henni.

– Eg havi øll árinu keypt belgiska sjukulátu, sum verður smeltað um og stoytt í ymiskar støddir av formum. Hetta er ógvuliga góð sjukuláta, og tað skoðsmál havi eg afturvendandi fingið frá mínum viðskiftafólklum.

Peturbjörg ger sjei ymiskar støddir

av páskareggum, og hesi kosta úr 50 krónum upp í 1.250 krónur.

Hon sigur, at størsta sølan er av páskareggum, sum kosta einar 150 krónur.

Kundans ynski

– Eg havi bæði fyllt egg og egg, sum ikki eru fyllt – alt eftir, hvat fólk ynskja sær. Eru viðskiftafólkini í góðari tíð, kunnu tey eisini sjálvi gera av, hvat skal verða innan í egginum.

Peturbjörg sigur, at hon kanska serliga leggur dent á ta fyllu, sum børnum dámar, og her kann talan eitt nú vera um mini-egg, gummibomm og fruktomm.

– Tey stóru og dýraru eggini kunnu rópast familjupáskaregg, og innan í hesum er ofta blandað fylla.

Hon sigur, at tað ber væl til at keypa eitt stórt páskaregg, sum soleiðis kann etast av øllum í húsinum.

Peturbjörg sigur, at hon vanligar byrjar at gera páskaregg í januar, og tá so hásesong er, kann verða rættiliga nógv at gera.

Peturbjörg heldur, at føroysku eggini, sum verða seld kring landið, eru vakrari enn tey útlendsku.

Heimagjörda vøran líkist ikki hini útlendsku, men er eftir hennara tykki vakrari á at líta.

– Annars eru eingi serlig frámerki á mínum vørum, leggur hon aftrat.

Activ keypti

Mamma Peturbjörg, sum eitur Marta Hansen, átti Kiosk Activ í Jónas Broncksgøtu í Havn í fleiri ár, og meðan tey høvdu kioskina, keyptu tey eitt nú heimagjörd páskaregg frá kvinnu, ið gjørdi slík.

– Henda kvinnan fekk tó liðugt stoypt sjukulátuskøl úr útlandinum og syrgdi síðan fyri restini sjálv. Vit hava smeltað sjukulátuna og stoypt skølina í okkara egnu formum. Tá henda kvinnan gavst, fór eg fyri umleið 10 árum síðan at royna hetta, og eg haldi, at hetta hevur verið ógvuliga áhugavert. Fólk hava verið glað fyri heimagjördu páskar-eggini og páskapyntið hjá okkum.

Peturbjörg Poulsen sigur, at hon hevur tvær smáar smeltigrýtur, og hon plagar eisini at smelta sjukulátu í hølunum í Niels Finsensgøtu.

– Í handlinum er lítið pláss, og tá mest er at gera, taki eg grýtuna heim við mær, leggur hon aftrat.

Vit fregnaðust at enda eftir, hvussu nógv páskaregg, hon vanligar ger í einari sesong, men tað sigur hon seg ikki ordiliga hava tal á.

– Men talan er um nógv egg og nógvur páskakurvur tilsamans, sigur Peturbjörg Poulsen.