



Svineinfluenza er tilbage
Epidemien kan ramme gravide og overvægtige hårdt



Dyr ostehøvl dur ikke
Se, hvordan du bedst skærer og opbevarer din ost



Mænd på dametoiletet
Klamme toiletter får mænd til at snige sig ind til damerne



Tegner med fart på
89-årige Ib Spang Olsen har ikke tænkt sig at gå på pension

SØNDAGS **AVISEN**

Danmarks mest læste avis

Ugens job: 86 Region S10 Storstrøm

1.-3. oktober 2010 - uge 39

VILDE PRISSTIGNINGER:

Tjener fedt på boliglån

Udgifterne til realkreditlån er steget med op til 70 procent på få år. Se, hvem der er billigst

Gylden kærlighed



V.E.B. kupon
(15 % rabatt)
Næstved Stor-Center

21% Rabat
på vielses- og forlovelsesringe

BORUP
Næstved Stor-Center

www.guldsmedborup.dk - tlf. 55 73 73 75

Ivordag kl. 10-20 - Lørdag 10-16 - 1st. søndag hver måned 10-16.

* Tilbudet gælder fra d. 3/10-2010 til og med d. 17/10-2010, de viste priser er fratrukket rabatten

**Bilen med optiker,
500 brillestel og udstyr
kommer direkte hjem til
dig, eller din arbejdsplads!**



Anja Højager
mail@homeoptik

Det er ikke dyrere - bare nemmere...



- Med kørestolslift
- Svagsynsoptik
- Terminal- og arbejdsbriller

HomeOptik
-Vi kommer hjem til dig!

Ring og bestil tid på 70 111 444 - eller på www.homeoptik.dk

**Kom til familieweekend
2. og 3. oktober kl. 11-16**

En spritny familiebil...



I skal opleve tre helt nye familiebil fra Volkswagen. Desuden byder vi på LEGO® klodser til børnene og gratis tjek af din nuværende bil, mens du er her.

Alle forjener en Volkswagen.

Som personbil fås Caddy fra kr. 159.990,-, Touran fra kr. 278.998,- og Sharan fra kr. 399.997,- ekskl. lev. omk. kr. 3.680,-. Som 2 pers. Van fås Caddy fra kr. 122.990,- og Touran fra kr. 164.999,- ekskl. lev. omk. kr. 3.680,- og moms. Brændstofforbrug ved blanded kørsel 13,9 - 21,7 km/l. CO₂-udslip 123 - 167 g/km (direktiv 80/1268/EEC). Bilerne er vist med ekstraudstyr.



CAREPOINT
- det er os med bilerne

CAREPOINT - NÆSTVED
Morten Hansen Autombiler A/S
Skovvej 1 - 4700 Næstved
Tlf. 55 72 15 15 - Fax. 55 77 07 07
email: info@morten-hansen.dk

www.carepoint.dk

Autoriseret Volkswagen forhandler og Audi servicepartner

Søndagsåbent d. 3/9 kl. 10-14

RUSTIK SERIEN

Udstillingsmodeller

Spise-
stole



Langbord

Før: 1.295,-
NU
998,-

Før: 2.999,-
NU
1.999,-

Vitrine



Skænk +
Vitrine



Før: 11.089,-
NU
7.999,-

Før: 4.894,-
NU
3.499,-



Jubiee 2+3 pers. sofa

I sort læder m/stål.



Før 14.999,-
NU
12.998,-

Udstillingsmodel



Scansit 855+555 + fodskamler

Small+Large stol
Sort eller
mørke brun læder

KUN
11.998,-

Cosmo sofa

Grå/sort meleret
Kraftig møbelstof.



Før 19.999,-
NU KUN
13.999,-



Parma 2+3 pers. sofa
Med sort stof

Før: 11.998,-
NU
9.998,-

Spar op til 80% på frasorteret galleri

VI LEVERER FRIT PÅ SYDSJÆLLAND, MØN
OG LOLLAND-FALSTER



Møllers møbler

Hovedakslen 5 • 4760 Vordingborg • Telf. 55 34 34 24



Søndagstesten



Henrik Storgaard har som osterhandler skåret oste i over 20 år. Foto: Kristian Brasen

Dyr ostehøvl kan kun skære smør

Testens dyreste osteskærer ødelægger osten, mens vinderen kan holde til at gå i arv. Se også osterhandlerens råd

Michael Ohmsen

mo@søndagsavisen.dk

Ostehøvl er bedst til hårde oste, mens dem med strenge er bedst til bløde. Rullerne er de mest alsidige, forklarer Henrik Storgaard fra Frederiksberg-butikken Gourmand Ostespecialisten.

Han har været osterhandler i mere end 20 år. Og ud over at teste osteskærere giver han her fem gode råd til at opbevare og skære oste.

skær skiftevis fra alle fire sider, så osten ikke udhules. Brug fingeren som bagstopper for ostestregnen. Skær altid skiver af ostens mindste flade. Vend osten undervejs.»

Få høvlen på gлед

»Der er altid problemer med høvle. Tricket er ikke at vaske den af efter brug. Læg den i stedet i køleskabet sammen med osten, så glider den lige igennem osten næste gang.«

Spænd klingens

»Stregnen skal altid være så spændt som muligt. Og sørg

for, at det både er nemt at finde nye strenge og skifte dem, når de knækker.«

Opbevar osten rigtigt

»Bløde oste skal opbevares på køl. Men faste oste indeholder ikke så meget vand, så de kan faktisk tåle altid at stå ude. Opbevares de i køleskab, må de ikke stå for koldt- og tag osten ud, en halv time inden du skal skære af den.«

Bevar den gode smag

»Skær folien af lidt ad gangen. Den holder på saft og kraft. Det samme gør osterhandlerens særlige film.«

	WESTMARK 100 kroner (Imerco m.fl.) ★★★★★	»Westmark er klassikeren, som kan gå i arv, hvis du behandler den godt og ikke skærer i for hårde oste. Den er nemmere at arbejde med end de andre, strengen har en fin bredde og skærer skiver i en passende tykkelse.«
	OXO GOOD GRIPS 150 kroner (Kop og Kande m.fl.) ★★★★★	»Den er ikke decideret kejtet, men lidt voldsom at holde på. Et godt stykke værktøj, som du smart kan vende for at variere tykkelsen. Så med lidt snilde kan du både skære både humpler og halvtynke og tynde skiver.«
	ZWILLING TWIN CUISINE 130 kroner (Magasin m.fl.) ★★★★★	»Det bedste ved denne skærer er håndtaget og gafflen. Fordi skæreren er så lang, er den sværere at styre, og det tager længere tid at skære en pæn skive. Tynde skiver krøller sammen og efterlader en grim 'tud' på osten.«
	COOP COOKWARE 30 kroner (Kvickly m.fl.) ★★★★★	»Ostehøvlen er udmærket at arbejde med, selv om skæret ikke er så skarpt. Håndtaget er godt og behageligt at holde på. Høvlen er meget blød, og det føles, som om du ikke skal skære mange faste oste, før den knækker.«
	OSTI CROM 70 kroner (Kop og Kande m.fl.) ★★★★★	»Ja, den fungerer jo efter hensigten. Men den er klart bedst til tykke skiver. Håndtaget er ikke specielt rart på grund af skarpe kanter i top og bund. Så det bedste er, at du kan købe nye strenge på ethvert gadehjørne.«
	FUNKTION 50 kroner (Imerco m.fl.) ★★★★★	»Ostehøvlen her er en skarp djævel. Men den er lidt for skramlet og bukker, når du skærer osten. Den skærer fine skiver af den faste ost, men den dur ikke til de bløde. Jeg synes også, at håndtagets kanter er for skarpe.«
	RÖSLE 270 kroner (Magasin m.fl.) ★★★★★	»Skæret er vinklet forkeret, så du kan ikke engang skære en skive. Hverken fast eller blød ost. Den er helt ubrugelig og dur kun som smørkniv. Høvlen er savtakket og efterlader en rillet skæreflade på osten.«