



Her sæst Leif Sørensen við gamla lærara-meistararum hjá sær, Francis Cardenau, ið hann nú hevur hitt aftur á matstovuni UmamiGo í Keyþamannahavn. Francis var tiltikin harður lærumeistari, men av teimum allarbestu kortini

Á ferð við Leif

Føroyski kokkurin Leif Sørensen frá matstovuni Gourmet í Havn vitjar í dag Grams. Hann er fyrstur at renna avstað við kelvinum í liðrenningi Uppskriftin, har allir kokkar og kokka-læringar eru bjóðaðir at taka lut. Leif er júst afturkomin frá námsferð í Danmark, har hann millum annað rendi seg í føroysku legenduni í donsku matstovu-vinnuni, Jan Restorff á Søllerød Kro (sí forsíðumynd). Leif vísir okkum á hvussu vit gera tað perfektu culottu-steikina.

Vínummælið setir fokus á fronskum víni, ið oftani er útskeldað fyri at vera bæði súrt og dýrt. Ikki altíð. Fronsku sløgini í dag fáa øll 6 stjørnur. Matummælið hevði ikki tespiliga uppliving, tá ið handils-ma-

jones varð roynt. Vit viðmæla heldur at røra majones sjálvi. Lesið hvussu!

Bókaummælið umrøður tvær nýggjar bækur frá kendu donsku kókikonuni, Nannu Simonsen. Eitt valaverk um donsku matmentanina og so ein áhugaverd bók um smyrjibreyð.

Í samband við at Grams royndar-fotograferar ymisk myndatól í lètuni, vilja vit við hesum takka Olympus Danmark fyri lán av E-3. Forsíðan í dag er tikin við hesum.



Morten í Hamrabyrgi

Morten í Hamrabyrgi