

bóka**ummælið**

mortan@hamrabyrgi.com



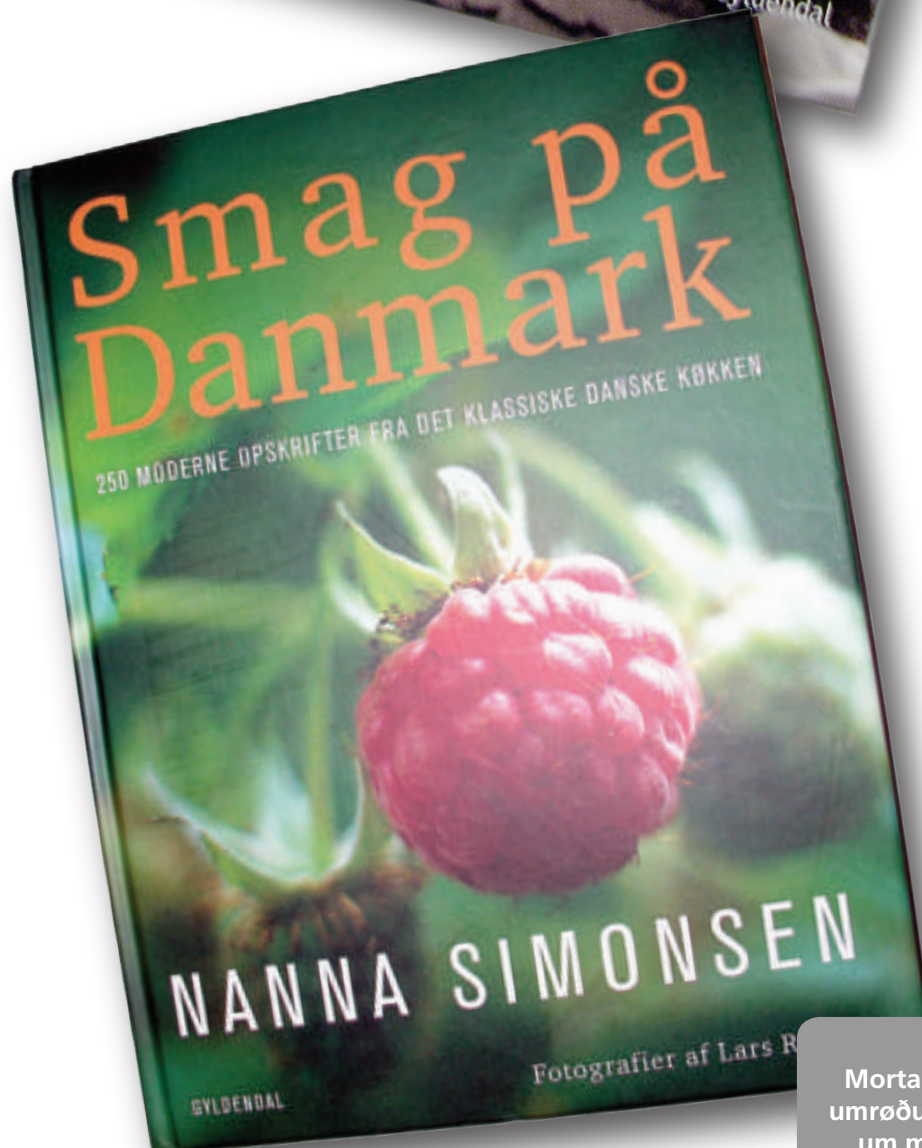
Nanna Simonsen

Kenda danska kóki-konan, Nanna Simonsen, ið vit kenna frá sjónvarpssendingar og matgreinar í Berlingske Tidende, gav herfyri tvær bókur út um mat. Talan er um endurprentingar. Onnur snýr seg um donsku smyrjibreyðs-siðirnar og hin um klassiska danska køkin sum heild.

Nannas Smørrebrød, 160 blaðsíðir, innbundin, Gyldendal Nanna hugleiðir livandi um smyrjibreyð sum ein spennandi lítil urtagarður, har vit hava vónir um ljós, myrkur, lívd, luft og nærleika. Gott smyrjibreyð er eyðkent við slíkum margfeldi. Okkurt kennist mjúkt og bleytt, annað hart og broyskið. Okkurt er súrt, søtt, salt og milt og kryddað. Okkurt er feitt og sumt soltið. Allir hesir tónar og staklutir verða ikki kókaðir saman sum í vanligari matgerð, men tvørturímóti settir saman til eina heild á hesum líttla

plássi, sum rugbreyðsflís fyllir. Allir klassikararnir eru í bókini, »Sol over Gudhjem«, Karrysild, Høsnasalat, Súlta, Rullipylsa, gamal ostur osfr. Í bókini eru vakrar myndir av smyrjibreyði. Til smyrjibreyð hóska seg eina góða øl. Hetta koma vit aftur til í næsta bókaummæli.

Smag på Danmark, 272 blaðsíðir, innbundin, Gyldendal Stórverk um klassiku donsku matarlistini. Rávørurnar og siðirnar í mun til árstíð. Sera vakurt myndprýðað bók við anekdotum um gastronomisku gimsteinarnar, ið finnast kring alt Danmark. Eppli, jarðber, sild og rækjur úr fjørðinum, skinkur, pylsur, ruðgbreyð, kringlur og ostar. Við orðum og myndum gevur Nanna Simonsen íblástur og vegleiðing fyri vælsmakkandi mat alt árið við støði í donskum rávørum. Bókin hevur fingið heiðursprís og verður samanborin við klassiskar kóikibøkur sum t.d. Frøken Jensens Kogebog.



Mortan í Hamrabyrgi umrøður nýggjar bókur um mat og drekka.