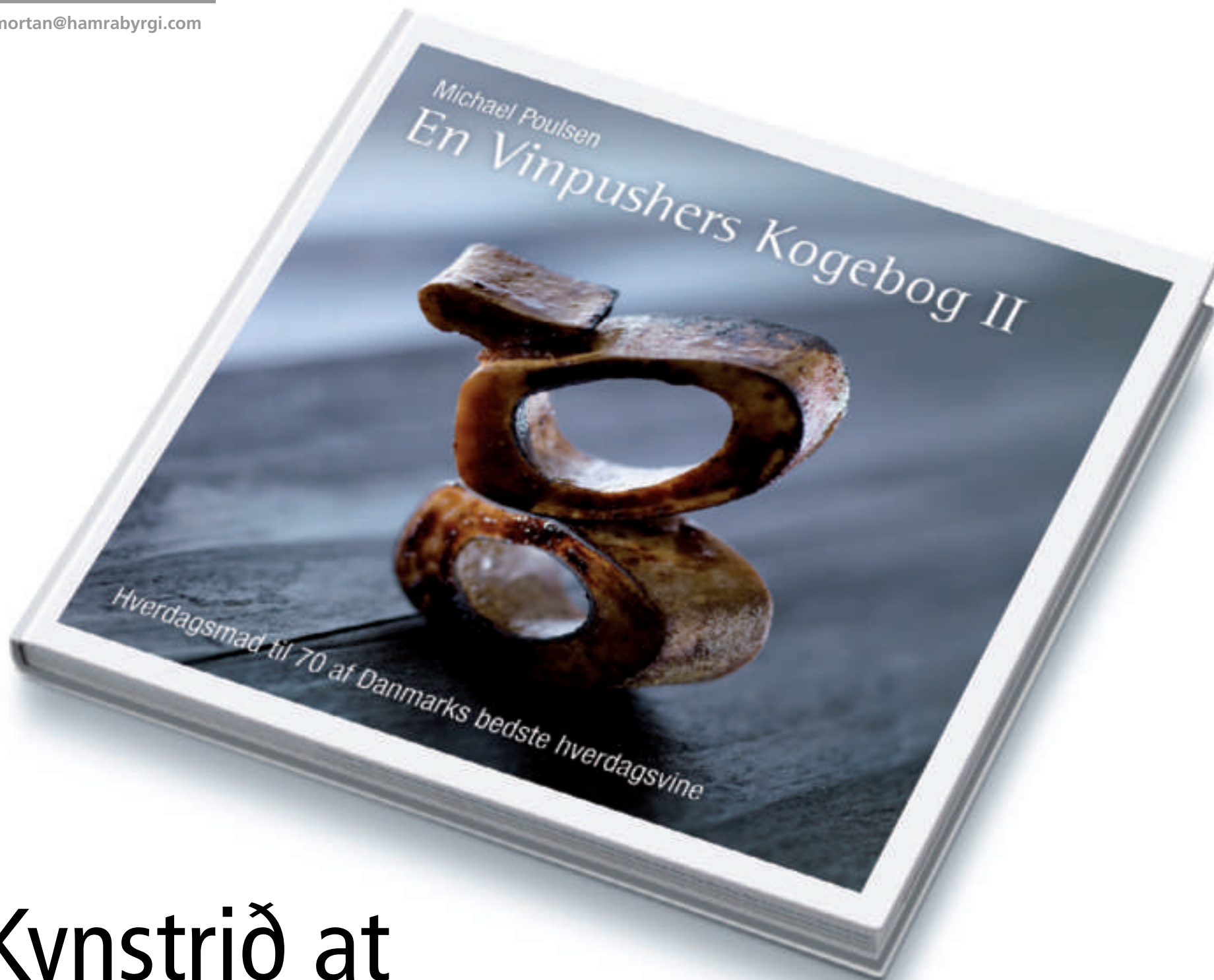


bóka**ummælið**

mortan@hamrabyrgi.com



Kynstrið at seta saman mat og vín

Í bókini En Vinpushers Kogebog II, gevur rithøvundurin, mat- og vín-skribenturin, Michael Poulsen, góð ráð til hvussu vit seta saman matin til vínið, - ella øvugt. Michael Poulsen er kendur fyri sínar greinar í Jyllands Posten og Smag Behag. Hetta er ein tann fyrsta kóki-bókin av sínum slagi, sum ítøkiliga – sum ein annar vintænari – kemur við uppskoti til hvat vín hóska til matin. Og uppskotini eru somikið ítøkilig, at tey eru nevnd við navni, prísi

og forhandlara. Í Danmark. Hetta avmarkar sjálvandi brúkið av bókini í Føroyum, men tað skal nevast, at Michael Poulsen kemur við alternativum vín-uppskotum í øllum uppskriftum, soleiðis, at til ber at finna slag, ið líkist á hillunum hjá Rúsunum. Og bókin er somikið vælskrivað, at hon sanniliga er verd at keypa, eisini hjá Føroyingum. Tann fyrri, En Vinpushers Kogebog I, er í dag útseld og fekk fleiri altjóða virðislønir, millum annað World Gourmand Cookbook Award 2005. Bókin vegleiðir lesaran við 70 ymiskum vín-sløgum í prís-flokkinum kr. 30-100 (tað er umleið okkurt um tað dupulta í Føroyum). Vín-skribenturin,

Michael Poulsen hevur fyrst valt vínsløgini og síðani skraddarseymað uppskriftir, ið hóska til. Vínsløgini teljast millum vanligu sløgini, ið tey flestu hava ráð til. Men Michael hevur so valt tey frægu burturúr. Á henda hátt gerst tað rættiliga ómaksleyst, tá ið rætta vínið skal finnast til rætta matin. Eg gevi mítt best viðmæli til hesa bók, ið er skrivað bæði undirhaldandi og upplýsandi, er snøgt uppsett og eisini hevur sera vakrar myndir. Bókin telur 231 blaðsíðir og hevur ISBN-nummar 978-87-992762-0-2

Mortan í Hamrabyrgi
umrøður nýggjar bókur
um mat og drekka.