

bóka**ummælið**

mortan@hamrabyrgi.com



Oddvørsa køku- og dessertdreymar

Oddvør Skarðhamar, ið telist millum best umtóktu og mest umbidnu kóki-konur í landinum hevur saman við samskiparanum Ingibjörg Jacobsen givið út kóki-bók um køkur og dessertir.

Oddvør, ið annars er kend fyri ongantið at brúka uppskrift og ikki leggja í at pynta matin, hevur tó við hesari bók latið okkum lesarum 80 uppskriftir og sera snøgt pakkaðar inn í vakra prentaða bók.

Tað sum tú skjótt varnast, er at uppskriftirnar eisini standa á donskum máli. Hetta ger bókina nýtiliga hjá bæði dønum, ið eru búsettir her heima og sjálvandi eisini til danska bókamarknaðin sum heild.

Sera væltiknar myndir eru til allar uppskriftirnar og tær eiga Benjamin Rasmussen heiðurin av. Uppsetingin er greið, einføld og blomstrut elegant og hana hevur Sendistovan staðið fyri. Valda pappírið er kámt (matt), tjúkt og kennist innbjóðandi at nema við. Og myndirnar fáa ein serligan lekran 'struktur' á hesum pappíri.

Uppskriftirnar venda sær ivaleyst til bindiklubba-málbólkin. Ein heilur kapitull er eisini ognuður teimum. Annars er bókin bytt sundur í kapitllar um Muffins, Smákøkur, Bollar/Vaflur/Pannukøkur, Formakøkur/Skuffukøkur/Tertur og Tilhoyr.

Bókin telur 181 blaðsíðir og

er heft.

Uppskriftirnar eru stuttar og greiðar og loysa uppgávuna til lítar, men tó sakni eg kanska okkurt persónligt íkast frá Oddvør sjálvari. Her hugsi onkra persónliga hugleiðing ella meining um eina rávøru ella eina søgu um júst hesa uppskrift. Hetta skrivi eg kanska, av tí at eg eri mannfólk, men tað hevði gjørt hana meira áhugaverda at lesa fyri ein breiðari skara.

Og so er tað afturvendandi trupulleikin við nógvum kóki-bókum, ið koma út í Føroyum. Har vantar upplýsingar og prei um rávørurnar og tekniskar snildir. Tað er himmalvíður munur á dygdini á sjokolátu, vanilju, smøri osfr., ið standa

á handilshillunum. Her kundi hævundurin vegleitt um hvat brúkarin skal hyggja eftir á innihaldinum á pakkanum.

Eisini kundi tað verið skilagott við ráðum um hvørji køkstól eru hent at eiga hjá køku- og dessert-fjepparanum. Hvussu ovnar kunna vera ymiskir, um formar og bakipappír. Hvussu mjólk, rómi og egg uppføra seg í matgerð. Er sukur bara sukur ella hvat er munurin osfr.

Og at enda, hví ikki royna at nýta tað sindrið vit eiga í føroysku náttúruni í uppskriftum. Nú veit eg, at júst í køku- og dessertuppskriftum gerst tað nakað avbjóðandi, men vit eiga hóast alt hvannir, rabar-

bir, ymiskar urtir (eitt nú søtur urtakervil) og ber.

Men samanumtikið, ein frálík kóki-bók frá Oddvør og Ingibjörg, ið uttan iva fer at liggja undir jólatrænum í nógvum heimum.

Bókin kostar kr. 299 í bóka-handlunum.

Mortan í Hamrabyrgi
umrøður nýggjar bókur
um mat og drekka.