

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Á ferð í norðurlendsku køkunum við Trine Hahnemann

Kendi danski mat-skribenturin, Trine Hahnemann gav í heyst út sera forvitnisliga og vakra bók um skandinavisku køkarnar. Upprunaliga var talan um ein altjóða bók um skandinaviskan mat, sum enska forlagið Quadrille skuldi geva út á heimsmarknaðin. So bleiv eisini. Áhugin var sera stórur. Allur heimurin hevur í hesum árum eyguni fest á hvat hendir á norðurlendsku matstovunum. Norðurlendskur matur er líka 'cool' í dag sum skandinaviskir møbla-snikkarir vóru í fimti- og seksti-árunum.

Forlagið Lindhardt og Ringhof hevur so nú givið bókina út á donskum.

Bókin er bygd upp eftir árstíðum, av tí at Trine Hahnemann heldur at júst skiftandi veðurlagið hjá okkum og sesong-vørur er sterkasta eyðkennið fyri norðurlendskan mat. Stórt fjølbroytt. Rávørurnar eru við støði í siðbundnu norðurlendsku matmentanini, men matgerðin, tilgerðarhátturin er nýggjur við støði í tí vitan vit hava fingið um heilsugóðan kost. Nýggj tøkni og nýggjar samansetingar, ið skapa matrættir, ið hóska til

lívið hjá einum norðurlendingi í dag.

Trine Hahnemann nýtulkar kendar danskar, svenskar og norskar rættir so sum skipperlabskovs, biff Lindström og sitrónfromasja. Eisini eru heilt nýggjar uppskriftir við í bókini. Eitt nú laksur í sitruslaka, rug-foccacia og piparrót-kervilsúpan.

Árstíðirnar og lekru matrættirnar hevur dugnaligi fotografurin Lars Ranek staðið fyri.

Sera viðkomandi bók, ið samstundis fær ein at seta spurnartekin við hvar føroyska matmentanin rekur í lètuni... Det Skandinaviske Køkken, Trine Hahnemann, Lindhardt og Ringhof, 224 blaðsíðir, innbundin, uml. kr. 276 í føroysku bókabúðunum



Mortan í Hamrabyrgi
umrøður nýggjar bókur
um mat og drekka.