

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Made in Italy

– matur og forteljingar úr Italia

Ítalskur matur er víðagitin fyrri sínar dygdir og er í hesum árum sera væl dámdur um allan heim. Tað einfalda og næstan filosofiska passiðin fyrri rávøru-góðsku er í hásæti. Ítalska matmentanin snýr seg eisini um máltíðina. Tá ið "La Famiglia" savnast um borðið er lontan heilag. Siðir og uppskriftir mynda ítalsku familjuna fyrri ein stóran part. Maturin hjá "Mama" hevur nógv at týða hjá italiumonnum. Alt lívið. Hetta kunna vit staðfesta við at lesa nýggju bókina hjá Giorgio Locatelli. Talan er um stórverk frá kenda kokkinum, ið eigur eina ta bestu ítalsku matstovuna í London, Locanda Locatelli. Summi hava kanska eisini sæð Giorgio sum sjónvarps-kokk á BBC.

Giorgio hevur gjørt mat síðan hann var 5 ára gamal. Familjan átti matstovu og hjálpti hann til har. Frá barnsbeini hevur hann sokið vitan og mentan til sín. Tí er tað ein fragd at lesa bókina, "Made in Italy – Matur og søgur úr Italia". Her er ein maður, ið er errin um sína mentan. Sum dugur væl at greiða frá, at vínedika ikki bara er vínedika og brúkar fyra síðir uppá at lýsa salt og pipar. Við heimildum úr sínum egna umhvørvi.

So her er nakað so sjáldsamt sum ein kóikibók, ið umframt spennandi uppskriftir við myndum eisini ger sær tann ómak at greiða lesaranum frá

rávørunum. Hvussu vit velja góðar rávørur og hvussu vit nýta tær við skili. Alt ballað inn í forteljingar úr lívinum hjá Giorgio Locatelli. Ein gastronomisk ævisøga.

Locatelli hevur stóra virðing fyrri Slow Food-rørsluna, ið sum mótmæli varð sett á stovn, tá ið amerikanska McDonald's í 1986 opnaði burgerabarr á Piazza di Spagna í Rom. Nú er Slow Food altjóða fyrbrigdi, ið kveikir fólk til at nýta góðar lokalar rávørur og gera sær ómak við matgerðina og máltíðina. Hetta hevur Locatelli tikið til sín og mælir í bók síni okkum um at gera tað sama.

Hevði ilt við at leggja bókina frá mær, hóast talan er um tungan múrstein. Hon er á stódd við nýggju telefonbókina hjá Føroya Tele. Also triggjar lagdar oman á hvørja aðra. Eg kann ikki siga annað enn at talan er um meistaraverk. Utan iva ein tann besta og mest fullkomna ítalska kóikibókin, ið nakrantíð er komin út. Her finst alt um antipasti, risotto og pasta. Tað ljóðar at Locatelli hevur brúkt fimm ár um at skriva hana. Ein kóikibóks-klassikari er foddur.

Made in Italy – Mad og historier fra Italien, Giorgio Locatelli, Lindhardt & Ringhof, 623 blaðsíðir, innbundin, uml. kr. 460 í føroysku bókhandlunum



Mortan í Hamrabyrgi umrøður nýggjar bókur um mat og drekka

Góð frukt
...kemur hvønn
mánadag og
fríggjadag

fk

WWW.GOURMET.FO

Vælvera

Vit standa eisini fyrri móttøkum, brúdleypum og líknandi

Gourmet

GR. KAMBANS GØTA 13 · TELEFON 322525

KJØTRÆTTIR SKELJADJÓR FISKUR PASTA PIZZA DURUM

Matur til einhvønn góma
Eisini ber til at fáa mat út úr húsnum

TOSCANA
31 11 09

Porta Via
32 11 03