

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Dessert-sirkussið hjá Morten Heiberg

Danski kokkurin Morten Heiberg er eftir mínum tykki desertanna kongur. Hafi fleiri ferðir sjálvur verið á ís- og konfekt-skeið hjá hesum úrmælingi, ið er kvikur á máli-num og dugir væl at læra frá sær. Serliga minnst eg hvussu stór uppliving tað var at royna hindber, nougat og lakress saman. Mums!

Nú kunna øll royna uppskriftirnar hjá Morten Heiberg. Lindhardt og Ringhof hevur givið út bók, ið savnar fleir enn 100 dessert-uppskriftir. So pedagogiskur sum harra Heiberg er, so byrjar hann bókin við at skriva nøkur orð um hvat eyðkennir góðar rávørur og hvussu tær skula handfarast og ikki minst hvat krevst av útgerð. Og so fer hann annars til verka við køkum, tertum, ísi, parfait, sorbet, mousse, soufflé osfr.

Morten Heiberg var í 1993 hoff-kokkur hjá Margrethu drotning og hevur annars royndir frá allan heim. Ikki minst í Japan, har hann næstan er vorðin størri dessert-stjørna enn her á okkara leiðum. Mil-lum annað rekur hann fleiri kondittarí í Japan við Jamie Oliver og henda mánaðin letur hann upp Morten Heiberg

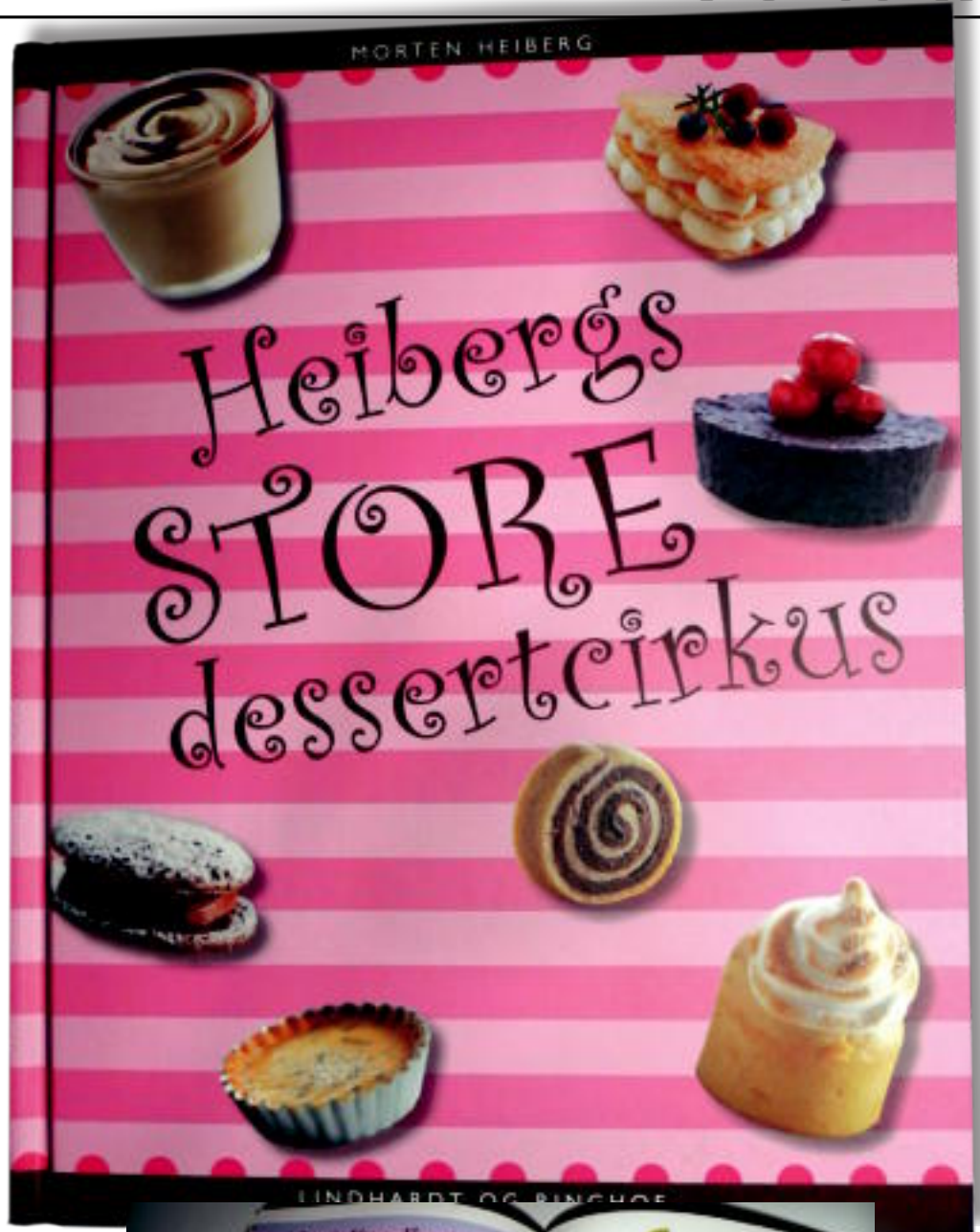
Store mitt í Tokyo.

Summi kenna kanska eisini Morten Heiberg-vørurnar, ið FK selur. Sjókoláta, ísur, turkað krydd, oljur osfr. Alt er hægsta støði.

Her er ein maður, ið brennir fyrri sítt handverk og sína list.

Frálík bókin til dessert-fjepparan, ið júst er útkomin fær mitt besta viðmæli.

Heibergs Store Dessertcirkus, Morten Heiberg, Lindhardt og Ringhof, 288 blaðsíðir, innbundin, uml. kr. 276 í føroysku bókabúðunum



Mortan í Hamrabyrgi
umrøður nýggjar bækur
um mat og drekka

Góð frukt
...úr Keyppsamtøkuni

WWW.GOURMET.FO

Vælvera

Vit standa eisini fyrri
móttøkum, brúðleypum
og líknandi

Gourmet

GR. KAMBANS GØTA 13 · TELEFON 322525

KJØTRÆTTIR SKELJADJØR FISKUR PASTA PIZZA DURUM

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

TOSCANA
31 11 09

Porta Via
32 11 03