

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Kó kibókin til konfirmantin

At gera mat er trupult, tað dálkar og krevur nógv tíð, stórar grýtur og eina rúgvu av rávörum.

Matur kann ikki tilgerast uppá 25 minuttir og kann ikki gerast við 5 einføldum rávörum. Og tað ber ikki til at gera mat uttan at tíðin rennir.

Harafturímóti er matur fantastiskur, ævintýrkendur og skapar felagsskap millum

menniskju. Matur argar okkara sansir. Vit lukta, smakka og kenna herligan mat.

Hetta halda í hvussu so er teir báðir danirnir Nikolaj Kirk og Mikkel Maarbjerg, ið hava skrivað múrsteinin "Grundkøkken".

Báðir eru kokkar á ovast rók. Dugnaligir og viðurkendir. Eisini uttanfyri ríkis-landoddarnar. Summi kenna kanska hin

garrvilla Nikolaj Kirk frá morgunsendingum á TV2.

Grundkøkken er ein dagførd kó kibók, ið leiðir lesaran inn í allar smálutir, tá ið matur í álvara og frá botninum skal gerast. Høvundarnir greiða frá rávörum, útgerð, tólum og tækniligum handalagi.

Harafturat eru 280 uppskriftir í bókini. Bókin er sera snøgt sett upp og Christian Stæhr,

fotografur, hevur tikið frálíku myndirnar.

Á sløkum 600 blaðsíðum verður greitt frá øllum, ið er vert at vita um modernaða danska/norðurlenska grundkøkin.

Kjöt, fiskur, villini djór umframt undurfullar dessertir og bakstur fær kóna viðgerð frá Nikolaj og Mikkel.

Ein frálík byrjanarbók til

matáhugaða ungdomin, ið droymir stórt.

Grundkøkken, Mikkel Maarbjerg og Nikolaj Kirk, Politikens Forlag, 592 blaðsíðir, innbundin, uml. kr. 321 í føroysku bókhandlunum

Mortan í Hamrabyrgi umrøður nýggjar bókur um mat og drekka

