

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Tari - grønmæti úr havinum

Herfyri í dýrdar-várveðri bjóðaði Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck til móttøku í Frederiksberg Have.

Tað var í samband við at professari í Biofysik við Syddansk Universitet, Ole G. Mouritsen, gav út nýggja sera spennandi bók um matmentan og vísindi. Tang – grøntsager fra havet.

Evnið er tari í sjónum, -viðgjørður náttúruvísindaliga, siðsøguliga og matlistarliga.

Bókin setur saman matgerð og vísindi á heilt nýggjan hátt. Tari verður allýstur á greitt og lættlesiligt. Høvundurin greiðir frá hvussu tari kann nýtast í matgerð og hví tari er so heilsugóður at eta. Er sprænfullur í mineralum, proteinum, vitaminum og so hesi feitt-evnini, sum eisini eru í fiski og ein annar granskari – føroyski Sjúrdur Olsen, Dr.Med. - hevur umrøtt í sambandi við stóru føroysku børnini, ið verða fødd.

Tari kann eisini alast og Ole G. Mouritsen ivast onga løtu í, at tari í framtíðini fer at gerast størri partur av okkara føðslu enn higartil. Og kanska fer tari at bjarga okkum undan øllum lívsstílsjúkunum, ið herja okkum í hesum tíðum.

“Tá hungursár vóru livdu fólk uppímillum av tangi”. Soleiðis verður oftani tikið til her hjá okkum. Tang er tann tari, sum er etandi í Føroyum. Sum oftast Alaria esculenta. Nógvar royndir hava verið við tara í Føroyum, men eg veit ikki um tað er roynt til matna. Kendast er ivaleyst Føroya Alginatvirki frá 1970’unum.

Í bókini eru als kyns uppskriftir við tara sum ein og hvør kann gera heima hjá sær sjálvum. Tari sum krydd í súpanum, salatunum og fiska- og grønmætisrættum. Til sushi, osti, pasta. Í tertum, dessertum og køkum. Sum te og

í sjokolátu.

Sjálvur royndi eg fleiri uppskriftir úr bókini hendan dagin móttøka var. Stutt sagt: hetta er ein heilt nýggjur heimur, ið opnar seg fyri okkum.

Bókin hevur sera hent savn av frágreiðingum, myndum, keldutilfari og ikki minst leinkjur á alnótini av tara-framleiðarum, ið selja umvegis internet-handli.

Uppskriftirnar eru gjørdar í samstarvi við danska stjørnukokkin, Jakob Mielcke, ið hevur matstovuna Mielcke og Hurtigkarl á Frederiksberg.

Her er stutt og greitt talan um meistaraverk í heimsflokki. Eg eri vísur í at bókin fer at vera týdd og útgivin í nógvum londum. Mítt besta viðmæli!

Tang – Grøntsager fra havet, Ole G. Mouritsen, Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, 284 blaðsíðir, innbundin, uml. kr. 275 í føroysku bókahandlunum



Mortan í Hamrabyrgi umrøður nýggjar bókur um mat og drekka

Góð frukt
...úr Keyppssamtøkuni

fk

WWW.GOURMET.FO

Vælvera

Vit standa eisini fyri móttøkum, brúðleypum 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