bóka ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Ultimativa grísabókin

Fleskasteik, kotelettir og medistara-pylsa!
Tað er vælsaktans soleiðis vit í Føroyum hugsa um mat frá grísinum. Matlistarligi mentanararvurin, tá ið umræður grísin kann ikki sigast at vera stórur í Norðanlondum, hóast eitt nú Danmark telist millum fremstu lond innan svína-ídnaðin.
Men tað kemur sjáldan nøkur matmentan undan mat-ídnaði. Tað kemur úr fólkinum, frá eldhugaðum einstaklingum, so líðandi yvir mansøldir.
Tað kenna vit frá Italia, Spania og Fraklandi við sínum framúrskarandi haggreiðingum og matvørum úr svíninum. Parma-skinka, Iberico-skinka og franskar paté'ir hava vit kanska roynt á uttanlandaferðum. Hesi londini hava í øldir foredlað sína matmentan á grísa-økinum.
Franski svína-úrmælingurin, Stéphane Reynaud, gav fyrraárið út bók um franska grísa-matmentan. Nú er sera vakra bókin komin út á donskum við heitinum "Gris & Søn".
Stéphane greiðir frá sínum uppruna og familju í bygdini Saint-Agréve á Ardéche-háslættanum í landssynnings-partinum av Fraklandi. Hann er 3. ættarlið av grísa-fjepparum. Abbin var tiltikin slaktari í 40 ár, ið dugdi øll kynstur at haggreiða grísin.
Høvundurin fortelur við eldhuga og kærleika um matmentanini í heimbygd síni. Um skinkurnar, pylsurnar, paté'irnar og terrinirnar. 127 uppskriftir eru í bókini, har grísurin hevur høvuðsleiklutin.
Portrett-myndirnar av øllum úrmælingunum í bókini eru sera væl hepnaðar og ein fragd at sjá. Eisini tekningarnar av leikandi grísum, ið José Reis de Matos hevur stroytt um alla bókina skapa eina lætta og livandi kókibók.
Nú danska svína-fyritøkan, Danish Crown fer undir sera forvitnisliga verkætlan at turka skinkur í Føroyum er kanska løtan komin at geva hesum búnaðar-djóri størri ans.
Hetta vísir eisini undantakið at ídnaðurin viðhvørt kann ganga undan at menna matmentanina. Livst so spyrst!
"Gris & Søn", Stéphane Reynaud, Lindhardt & Ringhof, 368 blaðsíðir, innbundin, uml. kr. 368 í bókhandlunum.

Mortan í Hamrabyrgi umrøður nýggjar bøkur um mat og drekka