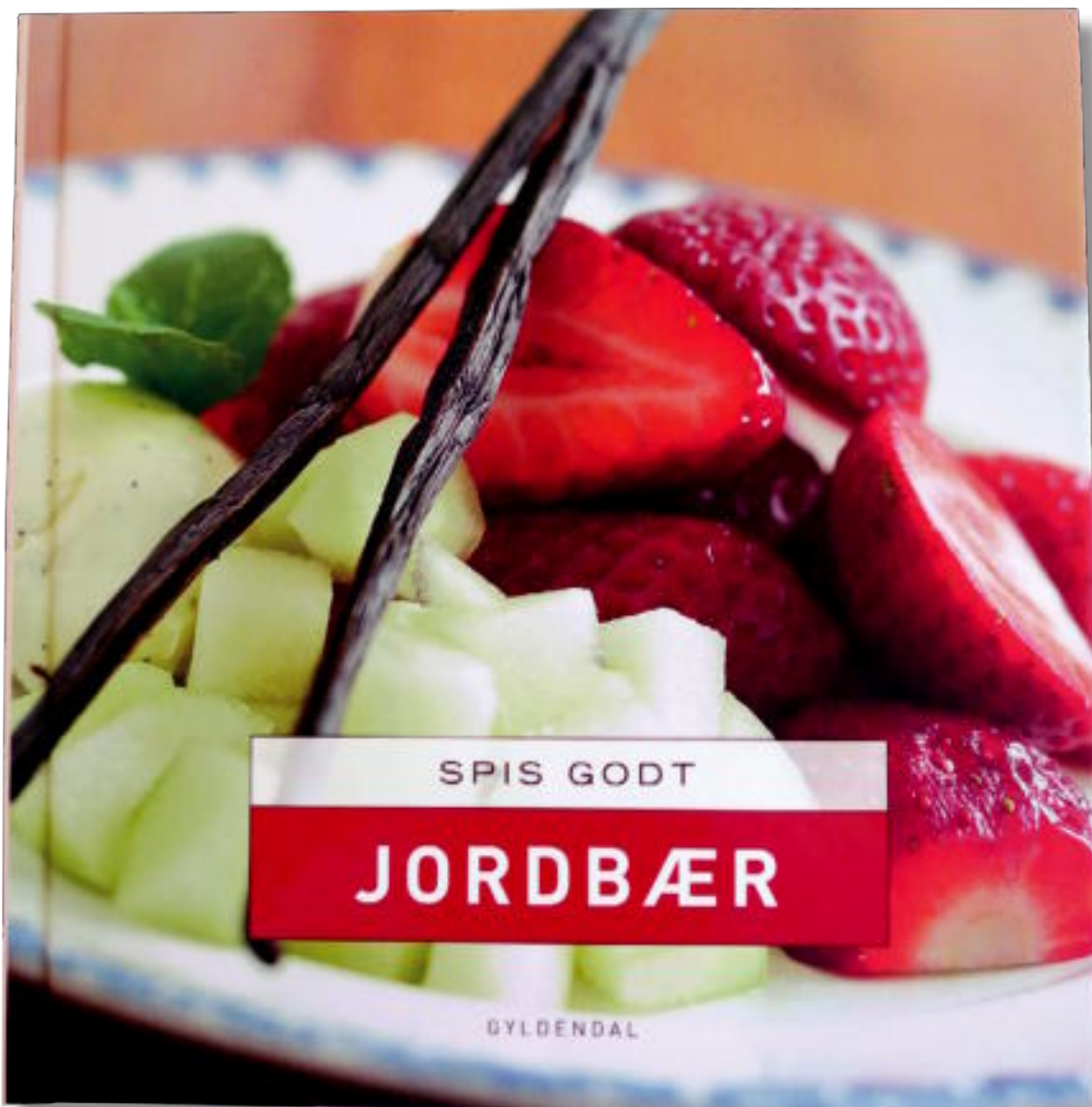


bóka**ummælið**

mortan@hamrabyrgi.com



Jarðber

Jarðber er smakkurinn av sól og sumar! Soleiðis ljóðar oftani úr norðurlöndsku grannalöndum okkara í suðuri og eysturi.

Kanska ikki so nógv hjá tykkum, hóast frísk jarðber javnan eru at finna

á handilshillunum. Tá ið so heimsins bestu jaarðber, tey norðurlöndsku, eru í sesong, er ikki at halda seg aftur. Stór uppliving finst í hesum vakra reyða beri.

Sjálvur royndi eg tey fyrstu donsku í seinastu viku. Tað er hetta samansetta spælið millum tað søta og tað súra, ið gera frísk, perfekt búgvín og nýhentaði jarðber

so leskilig. Sæti smakkurinn er so himmiríkiskendur og verður lyftur enn hægri við fruktsýruni, ið eru sum violinirnar í symfoni-orkestri.

Well, tit ivaleyst hvat eg meini. Jarðber smakka væl!

Jarðber kunna etast sum tey eru, við róma ella mjólk omaná. Men sanniliga eisini í matgerð. Ikki minst dessertum.

Gyldendal hevur júst givið

út lítlan bókling, havi eg hug at siga, um jarðber: "Jordbær – spis godt". Bókin hevur áður verið partur av bókarøð, umframt kóikibókina, Gyldendals Kogebog.

Talan er um fitta bók, ið á 57 blaðsíðum kemur við uppskotum til hvussu vit kunna nýta og njóta jarðberini í matgerð. Bæði í salatnum, sum koldskál, í súpanum og sósum,

í tertum, í sorbet-ísum og ikki minst leskiligum drinksum.

Jordbær – Spis godt, Gyldendal, 57 blaðsíðir, innbundin, uml. kr. 55 í bókhandlunum

Mortan í Hamrabyrgi
umrøður nýggjar bókur
um mat og drekka

Góð frukt
...úr Keyppssamtøkuni

WWW.GOURMET.FO

Vælvera

Vit standa eisini fyrri 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 húsinum

TOSCANA
31 11 09

Porta Via
32 11 03