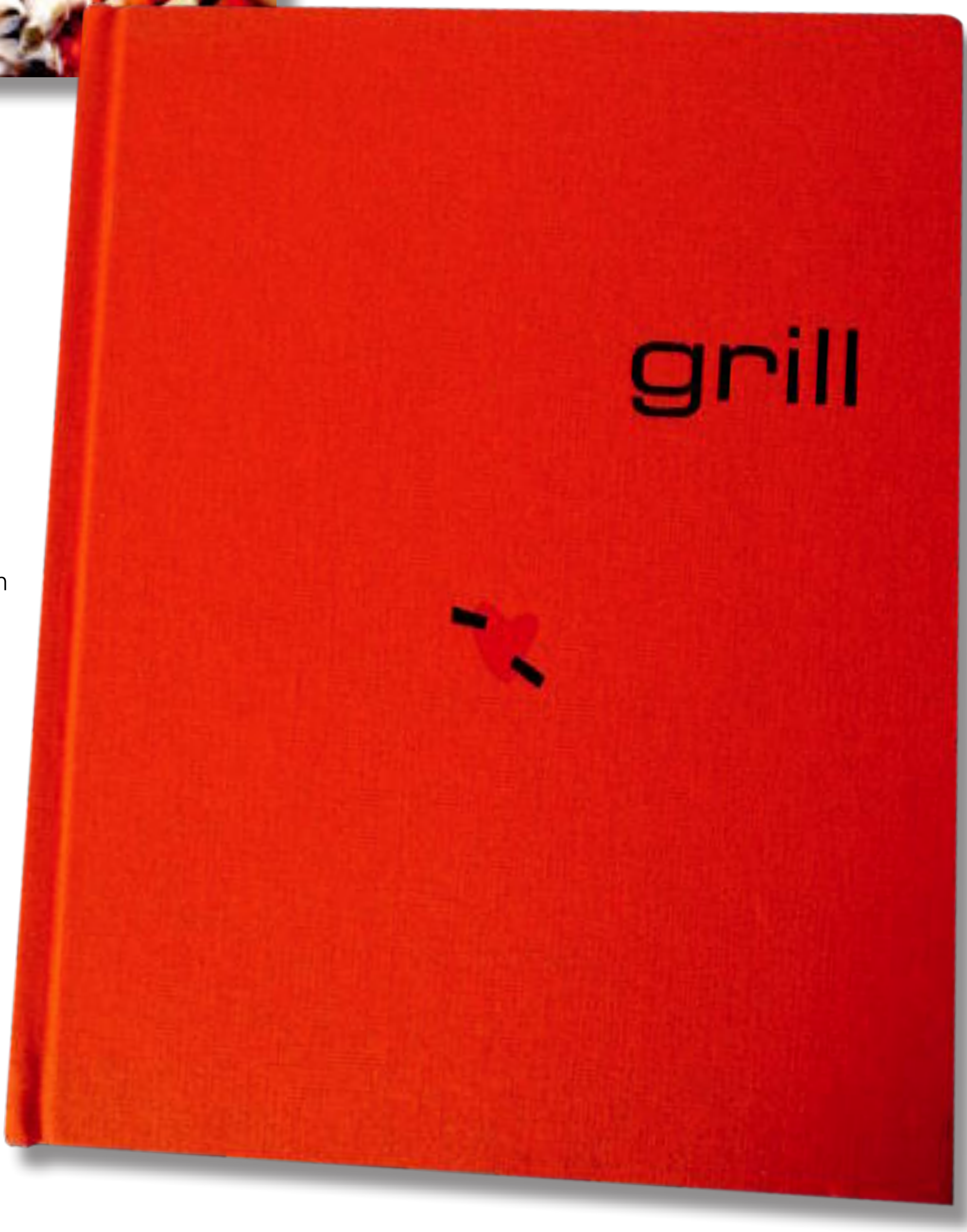
bóka ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Kynstrið at grilla

Ber til at grilla í Føroyum? Ja, sjálvandi! Her hugsi eg sjálvandi um veðrið. Ikki hava vit tropiskt veðurlag, men um tú finnur tær ein krók í garðinum ella túninum har tað lívir móti vindi (og regni) so er bara at leggja til brots!

Kendi sjónvarpskokkurin, Henrik Boserup hevur givið út nýggja kókibók, ið bara nevnist "Grill". Boserup er kendur fyri at halda seg til tað einfalda og við hesari bókini er ómakaleyst at fara undir kynstrinum at grilla. Boserup svør til einfalt kol og heldur ikki so nógv um gass og serliga ikki hesar brikettirnar, ið eru gjørdur av savspønum, sandi og klistri.

Grilla konufólk eisini ella er tað mannfólka-sportur burturav?

Ilt at siga, men hetta at hava tamarhald á livandi eldi tiltalar í hvussu so er mannfólkini.

Frálíku og sera appetitvekjandi myndirnar í bókini eru tiknar á einum taki í Barcelona, men hví ikki grilla á terrasu í Havn, túni á Tvøroyri ella garði í Gøtu?

Henrik Boserup byrjar grillbók sína við góðum grundleggjandi prei'um um kol, tøkni og kynstrið at smakka. Síðani gevur hann okkum á næstu 224 blaðsíðunum sera spennandi uppskriftir uppá fisk, skeljadjór, kjøt, grønmeti, egg á grillina og enntá sunnudags-brunch hjá Grauballe-manninum.

Serliga legði eg merki til uppskriftina á grillaða langskel (knivmusling á donskum). Hví etur eingin hesa skel í Føroyum? Allur sandurin í Sørvági er fullur av langskel. Havi hoyrt ótal av søgum hvussu børn og vaksin eru farin í fjøruna á sandin at grava langskel. Men eingin hevur etið hana! Kann tað veruliga vera satt? Mær hevði dámt væl at frætt um nakar hevur roynt at fanga langskel og gjørt hana til matna.

"Grill",
Henrik Boserup,
Lindhardt
og Ringhof,
224 blaðsíðir,
innbundin,
uml. kr. 230 í
bókabúðunum