

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Bál og brand – við berskalluta kokkinum

Í síðstu viku var tað hon sjálv
Lene Hansson, ið við við
eldhuga greiddi okkum frá
kynstrinum at grilla.

Tað er enn veður at grilla og í dag fer hann sjálfur, Carsten Olsen, a.k.a. Berskalluti Kokkurin, at siga frá sínari vitan. Har Lene kanska meiri vendi sær til damurnar, so er eingin ivi í at Skalluti Kokkurin tosar til mannfólkin. Her eru bál, tato-veringar og Harley-Davidsson motorsúkkur á breddanum.

Carsten Olsen er professionellur kokkur og stóur grill-fjeppari. Seinastu 15 árin hefur hann arbeitt við at finna bestu grill-loysnir. Burtur úr hesum er nú komin bókin, "Grill – med gnist og glød".

Á 1999 blaðsíðum letur hann frá sær vitan og uppskriftir, so øll kunna gera honum kynstri- num eftir. 60 harra-uppskriftir eru við. Tær eru allar siðbund- nar, men kortini varliga nýtul- kaðar eftir grundsjónarmiðum Carsten Olsens.

Berskalluti kokkurin er ekki so
avgjærdur hvørt tú brúkar kol,
gass ella bál, men tú fært öll
preini, ið skula til at fáa gott
úrslit. Eisini sigur hævundurin

frá royking og hvussu tú gert lekkurt tilhoyr, pesto'ir og marinadur.

Í ringasta færi um tú ikki tímir
at grilla úti, so kanst tú tillaga
uppskriftirnar til eina grillpannu
inni í køkinum.

Hendan grill-bókin fer veruliga back-to-nature í sínum uppskriftum sum millum annað fevna um: grillað Serrano-skinka við fikum, mozzarella, akasiuhunangi og basilikum; Paella við høsнарunga og skeljadjórum; Royktar nøtir við havsalti; kanel-isur við grillaða fruktsalat.

"Grill med gnist og glød",
Carsten Olsen, Gylendal, 199
blaðsíðir, heft, kr. 275

**Mortan í Hamrabyrgi
umrøður nýggjar bækur
um mat og drekka**

Góð frukt

