

bóka

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

At krydda sær tilveruna

At gera góðan mat snýr seg um at duga at krydda matin, segði onkur einaferð.

Kryddarí eru gandakend, eksotisk og geva okkum íblástur.

Tá ið vit lata kryddarí í matin fáa vit afturfyri inniligar lukt-upplivingar og dárandi smakkir.

Ein filmsmaður hevði sagt at kryddaríni eru "special effects". Tað sum lyftir matin upp og ger hann sveimandi. Viðhvørt kínandi sum kanel og so knappliga skræðandi og revsandi sum kili.

Úrmælingurin Kille Enna gav fyri kortum út nýggja kóikibók um kryddarí, "Killes Krydderier". Henda unga danska kvinnan ger mat sum eingin annar í Norðanlondum. Hon hevur gjørt kryddarí til sína nitsju og er farin í dýpdina við øllum. Kille hevur ferðast til upprunalondini og søkt vitan og kunnleika um hvussu ein velur tey bestu kryddaríni og hvussu tey skula handfarast.

Kryddarí er vísind og strekkir seg nakað longri enn til tann nærmasta glas-krukka við TexMex frá Santa Rita.

Nýggja bókin frá Kille Enna lýsir ein ørgrynna av kryddaríum og greiðir frá hvussu tey kunna nýtast í matgerð og at blanda við øðrum. Ert tú óroyndur í einum køki kann henda bókin taka teg ljósár fram til nýggj smakk-universir.

Fleiri enn 200 uppskriftir eru í bókini. Bæði døgurðamat, dessertir, køkur og drykkir. Kille Enna hevur sjálv tikið vøkr myndirnar í bókini.

Tað er ein sonn fragd at lesa kóikibók frá ungari kvinnu við stórum matarlysti og passið og sum ikki er forskrekt av lívinum. Alt ov nógv ring samvitska, ótti og fjáltur er at finna í kóikibókum frá konufólkum í dag.

"Killes Krydderier" fær mítt besta viðmæli. Framúr vælskrivað og hent bók.

Killes Krydderier, Kille Enna, Politikens Forlag, 366 blaðsíður, innbundin, uml. kr. 275

