

SMAKA



FYRA 2006

BOND brudar och Bollinger **Argentina** från vidderna till bolaget **Julbordsvin** så blandar du smakerna **Trötta smaklökar & kaffe experterna** svarar på dina frågor **Mer genuin mat** tycker Melker

» **EN BOLLINGER?**

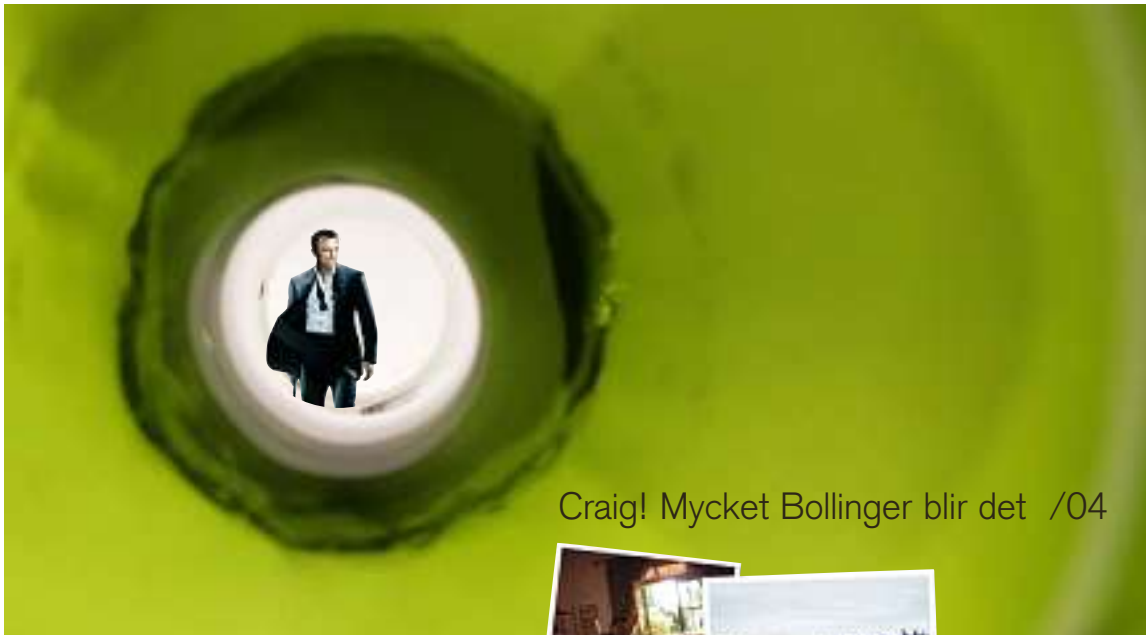
OM DET ÄR
EN 69:a SÅ ÄR
JAG VÄNTAD«

JAMES BOND TILL HUGO DRAX I FILMEN MOONRAKER





NATURLIG ENERGI FRÅN KALIFORNIEN



Craig! Mycket Bollinger blir det /04



Argentinsk resehandbok/09

VM-kockar med ouppkorkat /13



12



SMAKA FYRA2006 SIDOR

Bond ballare än någonsin/04

Smaka rapporterar direkt från inspelningen av nya rollen.

Vi har svaren/08

Du har frågorna om mat, smak, vin och kaffe.

På spaning efter vin/08

Våra utsända på hästryggen över Sydamerikanska vidder.

Matlagnings-VM/07

Markus Aujalay försvarar Sveriges starka position.

Efter revbensspjället/08

Kaffe efter maten! Men vilket kaffe? Det är frågan när dina smaklökar är trötta.

Så väljer du vin till julbordet/10

Dags att ge vinet sin berättigade plats på julbordet. SMAKA guidar genom smakerna.

Lyssna på dig själv/14

Stjärnkocken Melker berömmar svenska kockar.

SMAKA 4

SMAKA är Arvid Nordquist H.A.B.:s marknadstidning i Sverige

Arvid Nordquist H.A.B., Box 1285, 171 25 Solna
info@arvid-nordquist.se

www.arvid-nordquist.se

Ansvarig utgivare: Sara Norell

Redaktör: Jörn Ek

Produktion: Donald Boström AB

Grafisk formgivning: Jamendåsa

Omslagsbild: Pressens Bild

Tryck: Ljungbergs Tryckeri i Klippan 2006



08



15

Den nya
dubbel-
nollan sedd
genom en
Bollinger-
pava.



Inte bara skakade drajor i gläset

Desperat kämpar hon för sitt liv. Instängd i den alltmer vattenfyllda hissen rinner tiden ut för Bondbruden Vesper. Det venetianska palatset hon befinner sig i håller på att kollapsa och försvinna ner i Venedigs kanaler. Vattnet forsar in och Vesper håller på att dras ned med palatset. Samtidigt är James Bond involverad i vild skottlossning inne i den sjunkande byggnaden...

Text: Donald Boström



Craig softar i baren. Är det inte en La Grande Année -90 som skymtar i bakgrunden?

Utanför Bondstudion skiner solen och några dykare strosar sorglöst omkring i full mundering, klara för en dykinsats om det skulle behövas, en ambulans med baren framkörd är redo att agera. I en tidigare scen fick den nya James Bond, Daniel Craig, tänders utslagna i ett slagsmål, så filmteamet är beredda på allt. Kanske är det bara bra att han blir lite härdad. I filmen Casino Royal tvingas James Bond nämligen möta skurken Le Chiffre, den undre världens egen bankir, kanske James Bonds mest grymme och hänsynslöse motståndare någonsin.

När James Bond senare gasade iväg med tjänstebilen, den superexklusiva Aston Martin DBS, en av två exemplar i världen, ringlade en egyptisk kobra omkring i bilen. Ett bett och man har några timmar på sig att hitta motgift, vilket det inte alltid finns tillgång till. Följaktligen stod även en helikopter beredd utanför studion. Skönt att se att inte allt är fusk i filmens värld.

Slutfilmningarna pågick under hård press för alla inblandade. Hårt smutsigt arbete, med långa dagar och korta luncher som några av filmarbetarna sa. Tre olika team filmar olika scener samtidigt. Daniel Craig spelade själv palatsscenen i Venedig, samtidigt spelade en stuntman James Bond i en annan scen, och hans "double" spelade in en tredje scen någon annanstans.

Största studion i Europa

Efter en promenad på Goldfinger Avenue fram till Stanley Kubrick building, upp till höger på Pinewood studios jätteområde utanför London, där "alla" filmer och tv-serier spelas in idag, kommer jag fram till Bondstudion. Självklart den största studion i Europa. 007-studion inrymde för tillfället tre kopior av den venetianska piazzan och

Palatset Campello Dorigo. Allt är uppbyggt i minsta detalj. Varje spricka i fasaden fanns där, rostent, gropar i marken, hängande tvätt, gatuarbetarnas verktyg och maskiner hade hämtats från Italien för att exakt påminna om det verkliga torget i Venedig. Vilket alla som ser filmen naturligtvis kommer tro att det är.

– Det svåraste var att lösa problemet hur palatset tekniskt skulle sjunka, säger produktionsdesignern Peter Lemont.

Numera är Peter Lemont världsberömd efter sin Oscar för sina geniala lösningar till filmen Titanic.

– Vi jobbade i arton månader på att hitta tekniska lösningar som skulle se realistiska ut på film, fortsätter han.

– Det kommer att resultera i fyra minuter film, säger Barbara Broccoli, dotter till demonproducenten Albert R "Cubby" Broccoli, som producerat de flesta Bondfilmerna. Det tog arton månader att bygga upp och det blir några minuter på film, upprepar hon och ler.

Kontroversiellt beslut

Efter den berömda pappans död tog dottern Barbara och hans svärson Michael Wilson över Bondshowen. Och det är de två som tagit det kontroversiella beslutet att ge Daniel Craig jobbet som den nya James Bond. De kunde inte ana vilka protester från brittena det beslutet skulle ge upphov till. På sajten "craignotbond" har fler än sextontusen gamla Bondfans skrivit under att bojkotta filmen.

– Det är bara att titta på honom, säger taxichauffören på väg mot studion upprört. Han ser ut som en fjant. Jag kommer aldrig att slänga bort tio pund på att se filmen. Det kommer ingen i det här landet att göra. Jag

skaffar piratkopian för två pund. För sakens skull alltså, säger han och skrattar.

På väg tillbaka från inspelningsstudion är jag övertygad. De har fel hela bunten. De är knepiga de där brittena. Daniel Craig kommer att kvala in som den bästa Bond av alla vid sidan av Sean Connery. Fokuserad på sin uppgift, ser bra ut men inte tvålfager, vilket ökar trovärdigheten, betoning på agent och inte på charmör. Helt enkelt mer 007 och agent, vilket ju är hela poängen. Familjen Broccoli tog ett riktigt beslut när de engagerade Daniel Craig, och har gjort det igen när de skrivit på kontrakt för ytterligare två Bondfilmer med honom. Party over, Brosnan.

Den nya Bond tar dock fortfarande för sig även av livets goda

På The One & Only Club på Bahamas beställer Bond i vanlig ordning in champagne, en Bollinger La Grand Année 1990.

Champagnen är viktig för James Bond. Och Bollinger är viktig för familjen Broccoli. Till en början drack James Bond Dom Perignon champagne.

– Men Dom Perignon var för orienterad åt den amerikanska marknaden, säger Jean Patrik Flandé som arbetat med Bondfilmerna i över trettio år. Vi sökte en mer brittisk stil på champagnen.

Som den fransman han är, började han se över den franska champagnemarknaden för att hitta den rätta Bondchampagnen. Det var brittena som med sina krav styrde champagnen från det söta, som härskade världen över, mot den torra stilen. Winston Churchills berömda citat om att champagne ska vara "kall, torr och gratis" säger en del om det brittiska champagneidealet.

– När vi för snart trettio år sedan hittade Bollinger champagne förstod vi genast att vi

hamnat rätt säger Jean Patrik Flandé.

Bollinger är den torraste champagne vi kan hitta på systembolaget idag.

Därefter blev familjen Broccoli som producerade filmerna, och familjen Bizot, en av de tre delägarfamiljerna i Bollinger champagne, kära vänner.

– Ljuv musik och vänskap för livet uppstod när familjerna möttes, säger Jean Patrik Flandé. Ett tydligt bevis på deras starka relation är att Bollinger inte betalar ett öre för sin ställning som James Bonds officiella champagne. Visst kan det kallas produktplacering, men inte i vanlig kommersiell mening, avrundar Jean Patrik Flandé.

Casino Royal var Ian Flemings första Bondroman som han skrev 1952. Det är med andra ord en tidig Bond vi får möta. Det är i denna film Bond går från junioragent till riktig agent. Det är i denna film James Bond blir "double-o-seven" med tillstånd att döda efter eget huvud, och inte bara på order från högre ort. Kort sagt, i denna film föds 007 med rätt att döda. Licence to kill!

Prestigevinet Bollinger La Grande

Année kommer med ny årgång 1999 nu under november. Årgången jämförs med klassiska Bollingerårgångar som 1970 och 1983.

Bollinger RD 1996 är ett unikt specialvin som består av samma basvin som prestigevinet, med högklassig pinot noir och chardonnay från områdets högst klassificerade byar. 1996 är en klassisk årgång i Champagne med en paradoxal kombination av stor mognad och hög syra. Redan nu ett kultvin bland samlarna, kan med fördel lagras minst ytterligare några år.

Bollinger Special Cuvée, standardblenden är Bollingers stolthet!



Bonds dryckesvanor

- James Bond har i de 20 officiella filmerna druckit drygt 100 glas med alkoholhaltigt innehåll. Champagne står stadigt på förstaplatsen med 30 glas, medan tvåan "Vodka Martini, medium dry, shaken, not stirred", får nöja sig med 20 glas.
- Av dessa 30 glas champagne har 16 varit Bollinger, 7 Dom Perignon och 9 av icke definierat märke.
- Den första film Bond dricker Bollinger i är Live and Let Die (1973) och från och med Moonraker (1979) är det den enda Champagne han njuter.
- George Lazenby (någon som minns honom?) är den James Bond som druckit hårdast, inte mindre än 7 glas totalt (Champagne, Vodka Martini och annat). Han gjorde bara en film – kan det finnas ett samband?
- Roger Moore framstår i jämförelse som rena helgonet(!) med en snittkonsumtion på bara 4,1 glas per film.



XKLUSIV:

**12887 Château La Nerthe 2002 238:-**

Knepig årgång i Rhône men ändå lyckas vår fina egendom i Châteauneuf-du-Pape göra ett stort vin. Urvalet var rigöröst, volymen blev följaktligen liten. Vinet har fått ett fantastiskt mottagande i pressen och finns tillgängligt i de mest välsorterade Systembutikerna. Övriga kan ta hem det, oftast redan till nästa dag.

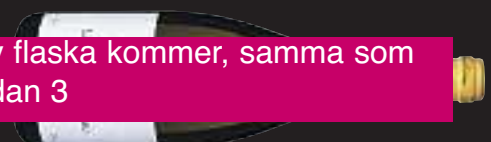
**81591 Domaine de la Renjarde 2003 112:-**

"Lillebror" till ovanstående vin. Familjen Dugas som driver Château La Nerthe äger denna fina vingård i Côtes-du-Rhône-Villages. Vinet framställs med samma omsorg som La Nerthe och har internationellt lyfts till skyarna av ansedda Wine Spectator. 2003 var en mycket varm årgång vilket resulterat i ett vin med stor fyllighet. Måste beställas.

**81569 Château Musar 1996 259:-**

Favorit i repris! Musar 1996 fanns i Systembolagets ordinarie sortiment för något år sedan men är idag ersatt av färskare årgångar. För dig som inte köpte tillräckligt då återkommer den nu, men i beställningssortimentet. Börjar nu efter tio år precis visa sig från sin bästa sida, men kommer att utveckla ännu mera komplexitet med ytterligare lagring.

Ny flaska kommer, samma som sidan 3

**81411 Langlois-Chateau Saumur Vieilles Vignes 2002 149:-**

Samma sak här! Vinet fanns tidigare i år i Systembolagets tillfälliga sortiment och sålde slut på nolltid. För att ge fler möjlighet att få tag på detta lysande Loirevin har vi därför åter listat det i beställningssortimentet. 2002 är en absolut fantastisk årgång med en nästan paradoxal kombination av hög druvmognad och dito syra. Som alla Chenin Blancviner i det övre skiktet är det mycket lagringsdugligt, 10 år till är absolut inget problem.

Samtliga viner finns i Systembolagets beställningssortiment, räkna med några dagars leveranstid.



Kökets lilla gula

Fransk senap kan ingen kock vara utan!

Sveriges mest sålda Dijonsenap grundades av Monsieur Grey och Monsieur Poupon redan 1777. Deras fina franska senap innehåller noggrant utvalda senapsfrön, kryddor och vitt vin. Grey Poupon Dijonsenap passar lika bra på korven som i matlagning. Prova att laga julbordets godaste köttbullar med Grey Poupon senap. Men kom ihåg att göra många – de brukar ha en rykande åtgång...

Franska julköttbullar

(4 port)

- 400 g nötfärs
- 1/2 dl ströbröd
- 1 dl mjölk
- 1 ägg
- 1 hackad gul lök
- 2 1/2 msk Grey Poupon Dijonsenap
- 1 1/2 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1 tsk timjan
- 1/2 krm malen nejlika
- smör/margarin till stekning

Häll ströbröd i en bunke och slå över mjölken. Låt svälla i ett par minuter. Tillsätt resten av ingredienserna och arbeta ihop färsen ordentligt. Rulla små runda köttbullar och stek dem i smör eller margarin.



Tobias Ericsson är 24 år och från Uppsala. Efter några månader på NK fick Tobias frågan om han ville ställa upp i Ost-SM. SM gick av stapeln den 11 februari 2006 och han placerade sig på andra plats. Detta gjorde att Tobias tillsammans med vinnaren fick chansen att representera Sverige som ett lag vid Ost-VM 20 januari 2007 i Lyon. Tävligen heter Caseus Awards och är en del av Boucuse d'Or. Så nu ligger vi i träning inför tävlingen.

Dessa är ostarna vi provade:

1. Selle sur Cher. Opastöriserad, sotad getost från Loire-dalen i Frankrike.
2. Lingot St Nicolas. Opastöriserad getost från Provence i södra Frankrike. Namnet Lingot kommer från franskans ord för guldsticka Lingot d'Or, som anspelar på formen på osten.
3. Gruyère Grand Jura. Opastöriserad komjolk. Schweizisk hårdost i sin bästa klass. Grand Jura betyder att korna betar på en speciell plats på berget Jura.
4. Langres. Opastöriserad komjolk från Champagne i norra Frankrike. Är en så kallad kittost, det betyder att den har en tvättad yta.
5. Tomme Crayeuse. Opastöriserad komjolk från Savoie. En halvård ost med en enastående blommig yta.
6. Fourme d'Ambert. Pastöriserad komjolk från Auvergne. Blåmögel. Fourme kommer från det latinska ordet forma som betyder form, alltså formen som osten görs i.



Vi hann precis med en ridtur.

Fatta, många viner var det!



Carlos visste allt

Dagbok från Sydamerika

Vinspanarna Carl Johan Svaton och Andreas Karlsson viner per bil, till häst och till fots.

Dag 1

Förväntansfulla kliver vi på flyget som ska ta oss till Sydamerika. Dags att utforska en ny vinkontinent!

Dag 2

Efter 20 timmar på resande fot stegar vi ut genom passkontrollen och möts av Jaime Lamoiatte, exportchef hos vinproducenten Santa Carolina och tillika vår guide för vår vistelse i Chile.

Vårt första stopp i vinregionen är Aconcagua, där druvor som Syrah, Cabernet Sauvignon, Carmenère och Chardonnay växer på steniga vingårdar på Andernas högsta topp. Det hinner bli mörkt innan vi återvänder till hotellet för att checka in.

Dag 3

Ett mindre privatplan tar oss från Santiago till Chiles allra sydligaste vinområde Bio-Bio. De avlägsna vingårdarna är vid den här årstiden tämligen leriga och enda möjligheten att nå fram är på hästryggen. Vi förutspår att 2005 blir en lysande årgång av Sauvignon Blanc och Pinot Noir-druvor.

Dag 4

Vårt mål idag är att hitta den perfekta blandningen för en chilensk bag in box för den svenska marknaden. Santa Carolinas vinmakare Sven Bruschedt har plockat fram närmare 30 stycken

olika prover av skilda druvsorter från olika delar av detta avlånga land, och med olika grader av ekfatlagring. Vi doftade, sörplade, blandade och diskuterade en oändlig mängd kombinationer innan den slutliga blandningen kunde fastställas.

Dag 5

Kort flygtur till Argentina och Mendoza. Anderna passeras och vi tappar nästan andan när vinområdena avtecknas på sluttningarna på den Argentinska sidan.

Väl på marken kvitterar vi ut en bil och styr kosan mot vindistriktet Lujan de Cuyo och Agrelo i Mendoza.

Med en sällan skådad entusiasm som är omöjlig att värja sig emot, guidar Susana Balbo oss mellan stältankar, ekfat och buteljeringsanläggning. Vi är övertygade om att vi aldrig kommer att träffa en person som är mer hängiven... Ända tills vi träffar hennes make Pedro Marchevsky som är Argentinas mest framstående vitikulturist. Vinerna talar för sig själva och överglänser den vidunderliga utsikten av bergen från provningsrummet. Detta är en producent som vi bara måste få jobba med!

Störst avtryck sätter vinerna Crios Torrontés och BenMarco Cabernet Sauvignon. Den förstnämnda är gjord på Argentinas "egna" vita druvsort Torrontés men är långt ifrån de traditionella och överparfymade Torrontés-vinerna. Här möts vi istället av en fantastisk fräsch, blommig

fruktighet med frisk krispig syra. Båda vinerna finns tillgängliga i Systembolagets tillfälliga sortiment från den 6 november.

Försenade till vingården Finca Flichman slår vi oss ner för att sakta men säkert beta av de 15 olika vinerna som står uppställda på bordet. Vi faller pladask för Finca Flichmans Caballero de la Cepa Syrah, ett vin med fantastisk frukt och läcker kryddighet.

Dag 6

Vi fortsätter vår resa ut i vindistriktet Barrancas. Målet är den kulturförklarade myrstacken Altos Las Hormigas men det visar sig vara en tuff match för vår Opel Corsa att ta sig fram på de små otillgängliga grusvägarna.

Ute på gårdsplanen tar Carlos Vásquez emot oss och drar oss snabbt med ut i vingården. Carlos har under så gott som hela sitt liv arbetat sida vid sida med Pedro Marchevsky på Dominio del Plata och trots det är det en tydlig skillnad på arbetet i de båda herrarnas respektive vingårdar. När Pedro minutiöst kontrollerar och mäter sina vinrankor så låter Carlos naturen till större del ha sin gång. Altos Las Hormigas producerar endast tre viner men såväl den lekfullt fruktiga Colonia Las Liebras Bonarda, som den kraftfulla och komplexa Altos Las Hormigas Reserva får oss närmast att tappa hakan av beundran. Att vi inom ett år efter vårt besök skulle få se samtliga firmans viner i Systembolagets sortiment bevisar verkligen dess ypperliga kvalitet.

[en svensk mumsbit]:

KockVM i Lyon

Det är tävlingen som placerat Sverige på den gastronomiska världskartan.

Boucuse d'Or – VM för kockar.

I slutet av januari är det dags igen. 35-årige Markus Aujalay försvarar de stolta svenska traditionerna i den prestigefyllda matlagningstävlingen i Lyon, Frankrike.

Text: Donald Boström



Markus Aujalay på bilden till höger slipar på detaljerna inför Boucuse d'Or.

Mathias Dahlgrens seger 1997 minns ni förstås. Och Melker Anderssons andraplats 1995, väl? Faktum är att få andra länder kan mäta sig med de svenska kockarnas framgångar i Boucuse d'Or. Sex gånger av nio har Sveriges kockrepresentanter placerat sig bland de fem bästa i tävlingen. Det är ingen tvekan om att det svenska deltagandet i Boucuse d'Or, som stöds ekonomiskt av bland annat Arvid Nordquist HAB, starkt har bidragit till de internationella mediernas rapportering om "det svenska gastronomiska undret".

– Helt klart är det så att matlagning i allmänhet och kockar i synnerhet fått en helt annan status tack vare vårt deltagande i Boucuse d'Or. Det är ju bara att titta på de framgångar som Mathias Dahlgren och Melker Andersson haft med sina restauranger de senaste åren, även om det förstås i grunden handlar om att de är exceptionellt duktiga kockar, säger Sven-Gunnar Svensson, generalsekreterare i den akademi som organiserar Sveriges deltagande i Boucuse d'Or.

2007 års upplaga av Boucuse d'Or kommer

förstås att väcka precis lika mycket uppmärksamhet som vanligt. 24 talangfulla och ambitiösa kockar från 24 länder, ungefär 900 journalister på plats och massor av åskådare som gör allt för att lyfta fram sina favoritkockar som jobbar i köksmoduler vända ut mot publiken.

Vartannat år

Tävlingen ligger som alltid i anslutning till SIRHA, den internationella restaurang-, hotell-, livsmedels- och vinmässan som arrangeras



vartannat år i Lyon. Mannen bakom Boucuse d'Or är världens mest berömde kock, nu 80-årige fransmannen Paul Bocuse, som en gång i tiden utnämndes till ledare för Det Nya Franska Köket, och vars avbild nu pryder den guldstatyett som ges till segraren.

– Den berömmelse och karisma som Paul Bocuse besitter, bidrog till att ge tävlingen en sådan slagkraft. Tävlingens första upplaga, 1987, var så att säga på elitnivå redan från start. Boucuses namn lockade till sig världens främsta kockar och sedan var bollen i rullning.

Nu lever Boucuse d'Or sitt eget liv som VM för kockar och den i särklass viktigaste matlagningstävlingen, säger Sven-Gunnar Svensson.

När den svenske deltagaren Markus Aujalay, Årets kock i Sverige 2004, nu tar sitt kök i besittning är förutsättningarna precis sig lika från tidigare år. 24 kockar från 24 länder ställer upp (Sverige startar bland de seedade länderna under den andra tävlingsdagen). Med hjälp av tre huvudråvaror har han fem timmar på sig att från grunden tillaga en kötträtt och en fiskrätt. Varje kock ska låta sina rätter

präglas av sitt lands gastronomi och rätterna ska presenteras med garnityrer från tre valfria råvaror.

Hälleflundra och kungskrabba

Huvudråvarorna i 2007 års tävling är, till fiskrätten, en odlad norsk hälleflundra på 4–5 kilo och två norska kungskrabbor à 4 kilo. Huvudråvaran till kötträtten är den berömda bressekycklingen från trakterna norr om Lyon.

Bon Appétit – och lycka till, Markus!

[svart]:

Julitåren

Julen är den helg på året, då vi samlas för att umgås med varandra. Med klappar, drycker, julgodis, och ibland ett nästan osunt intag av all julmat, samlas vi för att fira jul. Skinka, korvar, sill, lax, syltor, revbensspjäll, rödkål är bara en del av all mat som vanligtvis erbjuds på våra julbord. Den bästa drycken efter allt, lär vara Samarin!

Förutom att Julbordet är kaloristint, så består det av många olika smaker – charkuteriernas salta, rödkålens och äppelmosets sötma, sillinläggningarnas syrlighet. Därtill allt som är en kombination av sött, salt och syrligt, som dessutom kan upplevas ganska fett. Många smaker blandas och "trötter" ut dina smaklökar! Mer eller mindre däst efter all mat är det gott med en kopp kaffe.

Ett riktigt mörkrostat kaffe eller espresso är att rekommendera! Det är givetvis en preferensfråga, men ett mellanrostat kaffe kan efter alla smaker upplevas lite tamt och beskt i smaken. Det beror på att smakerna från feta rätter som lax, sill och röka charkuterier, ligger kvar i munnen. Ett mellanrostat kaffe lyckas inte bryta av mot det, och i värsta fall ger det kaffesmaken en antydning av rökt lax! Därför är ett riktigt mörkrostat kaffe med kraftig smak att rekommendera.

Mörkrostat kaffe passar dessutom utmärkt till knäcken, chokladen, den torkade frukten och bakverken, som kanske avnjuts vid julklappsutdelningen. Prova gärna extra mörkrostade Classic Franskrost med fyllig smak av kakao och tydligt inslag av ingefära, och en balanserad syrlighet med lätt markerad beska i en lång och kraftfull eftersmak! Testa gärna mörkrostade Classic Reko, där smaken är mustig med fruktig, behaglig syrlighet, balanserad beska, och en lång kryddig eftersmak.

Vill man dricka ett dessertvin som avec till kaffet passar extra mörkrostade Classic Festivita med en stor och intensiv kryddig arom, täta komplexa toner av mörk choklad. Tillsammans med julgodis av mörk god choklad, torkade fikon och nötter och det söta dessertvinet 8308 KWV Red Muscadel, ger det en smakkombination som gifter sig perfekt i munnen!

Som avslutning är en stark espresso som verkligen river runt på tungan en lika god som skön upplevelse för smaklöckarna efter ett dignande julbord.



expertpanelen svarar på läsarfrågor TILL ER TJÄNST:

JÖRN EK [VIN]
FRIDA KEANE [MAT]
PHILIPPE BARECCA [KAFFE]

E-posta din fråga till
jorn.ek@arvid-nordquist.se



FRÅGA
JÖRN

Fråga: Det är ju extremt oroligt i Libanon, bland annat har Bekaadalen bombats. Hur går det med Château Musar?

”HUR GICK DET EGENTLIGEN MED SKÖRDEN I LIBANON?”

I förra numret frågade en omtänksam läsare hur det skulle gå med skörden med tanke på kriget mellan Hizbollah och Israel. Med tanke på att vår pressläggning var redan i mitten av augusti kunde vi inte ge ett exakt svar, men vi kan väl säga att vårt hopp inte var speciellt stort.

Lyckligtvis hade vi fel! Striderna slutade just i tid för att hinna skörda och transportera druvorna från Bekaadalen till vinkällaren i Ghazir norr om Beirut. Druvorna var givetvis mogna men inte på något sätt övermogna och man har förhoppningar om en bra årgång.



FRÅGA
FRIDA

Fråga: Vad är det för skillnad på omega 3-fetter och omättat fett och varför är de så bra?

FETT BRA!

Den välgörande effekten beror på att det omättade fettet bland annat ökar halten av det "goda" kolesterolet i blodet och därmed kan minska risken för hjärt- och kärlsjukdomar.

Omättat fett känns lättast igen på att det är flytande/mjukt i kylskåpstemperatur. Oljor och flytande margarin innehåller en hög halt av omättat fett, och är därför ett mycket bra val till matlagningen.

Omega 3 är en typ av omättat fett, som räknas till de mest välgörande kändiserna i fetternas värld. Omega 3 kan liknas vid städare som håller rent i våra blodkärl. Det hittas framför allt i fisk men finns också i rapsolja och linfröolja. Ät gärna fet fisk ett par gånger i veckan, använd rapsolja i matlagning och använd valnötter som nyttiga "snacks" eller till exempel i sallader.



FRÅGA
PHILIPPE

FRÅGA: Är det rätt att ta något eller några "mått för kannan" också när man brygger kaffe? Blir kaffet godare då?

VATTNET VIKTIGT FÖR KAFFESMAKEN

Detta är naturligtvis en smakfråga hur man vill ha sitt kaffe och en del kanske slentrianmässigt överdoserar för att få ett "godare" kaffe. Men för kaffets bästa arom och smakaraktär rekommenderar vi i alla fall 7–8 gr kaffe per kopp (ca 60 gr per liter vatten).

Vad som händer när man överdoserar är att kaffet blir beskare, men du förbättrar inte smakaraktären, snarare tvärtom. Om kaffet upplevs svagt trots att du doserat rätt mängd kaffe till antalet koppar kan det bero dels på vattnets

hårdhetsgrad, dels att du faktiskt kanske bör välja ett mörkare rostat kaffe. Vattnets hårdhetsgrad syftar till hur kalkrikt vattnet är, det vill säga, ju mer kalkrikt desto hårdare vatten. Ett hårt vatten gör att kaffet rinner snabbare genom kaffet i filtret, och därmed inte drar ur alla smakämnen i kaffet. Därför dricker man till exempel mer mörkrostat i Skåne där vattnet generellt är hårt. Och vi rekommenderar inte att kompensera upp smaken genom att överdosera.

UTMÄRKTA S-MÄRKTA KOCKAR



Jag får ibland frågan om hur svensk matlagning står sig ur ett internationellt perspektiv.

Svaret är att svensk matlagning står sig alldeles utomordentligt. Vi har förmodligen vassare kockar och bättre krogar än någonsin.

Men ibland kan jag tycka att de trendiga och experimentella rätterna slår igenom lite väl mycket. Jag skulle önska att vi hade fler krogar med anspråkslös, genuin och riktigt god mat.

Sverige är ett ungt matland, om vi talar om gastronomi. Och som så många andra unga matländer har vi en tendens att kanske bli lite väl trendiga i vår matlagning. Vi vill mäta oss med utländska toppkrogar och den ambitionen medför också en risk. Vi måste behålla vårt fokus på att göra god mat – och då behöver det inte alltid vara så trendigt. Den experimentella maten har naturligtvis sin plats, men jag skulle gärna se en bättre balans mellan det experimentella och det rustika. Genuin mat i anspråkslös miljö är ett recept som har fungerat i alla tider.

Snart är det dags för den tionde upplagan av Boucuse d'Or – VM för kockar. Jag håller alla tummar för vår svenske deltagare Markus Aujalay. Jag är en tävlingsmänniska i grunden och vet hur spännande den tävlingen är och hur mycket min andraplats 1995 betydde för min fortsatta karriär. Boucuse d'Or är en tävling som fyller sin funktion inom gastronomi idag och genererar enorm uppmärksamhet. Överhuvudtaget är tävlingsmomentet mycket positivt för vår bransch.

Konkurrensen bland unga svenska kockar är extremt tuff idag. Den statushöjning som kockyrket fått har bidragit till att det nu är betydligt svårare att slå sig fram för en ung och duktig kock. För min egen del tackar jag min lyckliga stjärna för att konkurrensen inte var fullt så tuff när jag var ung och oprövad.

Tävlingsmässigt håller de svenska kockar som nu kommer fram mycket god standard. De besitter en nyfikenhet och en vilja att hela tiden förbättra sig. Vår kanske största styrka är att vi är så allroundkunniga och klarar allt från kött till dessert på ett bra sätt.

För min egen del ägnar jag dagarna åt att driva våra restauranger i Stockholm. Det är roligt men också en evig kamp, det blir liksom inte färdigt bara för att en krog har öppnats. Det dagliga samarbetet med mina duktiga anställda och chefer tar förstås stor del av min tid, men jag försöker också att ständigt hålla ett vakande öga över kvaliteten på verksamheten och, inte minst, våra menyer och rätter. Vad gäller det sistnämnda tror jag den viktigaste insikten är att lyssna på sig själv, att lita på sin egen kunskap och att göra det man tycker om. Det märks på resultatet i slutändan.

Melker Andersson

Driver och äger Stockholmskrogarna F12, Restaurangen, Grill, Kungsholmen och Fyran.

GOD! JUL

– så kombinerar du vin och julmat

När mörkret sänker sig över vidderna och tankarna på en stundande jul dyker upp, brukar mat och dryck sällan orsaka några ångestfyllda funderingar.

De flesta följer klassisk svensk tradition när de dukar upp familjernas julbord med fisk, fläsk och nöt, snaps, öl och mumma. Vin kvalar sällan in på de svenska julborden. Många tycker att det är svårt att kombinera ett svenskt julbord med goda viner. Sill och rödvin, hur kul låter det?

SMAKA presenterar här en liten vinguide till några vanliga julrätter.

Recepten är gjorda av den världsberömde kocklandslagsledaren med två OS guld, Gert Klötzke, och Niklas Wahlström. Tillsammans med författaren Donald Boström arbetar de nu med boken om det nya julbordet, som beräknas ligga klar till hösten 2007.

Foto: Pelle Berglund

GRISFOT



Grisfot och eklagrad Cabernet

Till den bästa biten på grisen(!) krävs ett vin med mycken och generös karaktär – sedan är frågan om det ska vara vitt eller rött. Och även om det skulle sitta lika fint med en sval Gewurztraminer från Alsace väljer vi ett rött den här gången, det är ju dessutom julens färg!

Vinet är 6392 Wolf Blass Yellow Label Cabernet Sauvignon, 99:- från South Australia.

Det är mjukt, runt med en härlig längd i smaken. Det klassiska cabernetattributet svartvinbär finns på plats i riklig mängd stöttat av toner av andra mörka bär och plommon. Vinet är delvis lagrat på nya ekfat som ger en fin, men inte överdriven karaktär.

6392 Wolf Blass Yellow Label Cabernet Sauvignon 99:-

RÖDING



Röding med Alsacevin

En elegant tolkning av ett klassiskt tema och här sitter ett fylligt och välbalanserat vitt perfekt.

Vi väljer en Gewurztraminer från Alsace som med sin intensiva rosenblommighet och krydda väl matchar både den lena rödingen och den sötsyrliga såsen. Vinet har också en fin liten bitterhet som befrämjar matsmältningen, inte helt ointressant i julbordssammanhang!

2187 Comtes d'Isenbourg Gewurztraminer 102:-

SMÅVARMT



Revbensspjäll, korv, köttbullar och rödtjut

Rustik, traditionell och väldigt god mat! Drycken till bör ha samma egenskaper och samtidigt när man kommit så här långt i maratonmåltiden vara uppfriskande. Vi satsar på ett lätt och fräscht rött med massor av tradition i sig, Beaujolais Royal (det har funnits på Systembolaget sedan 1959 så det är nog inte första gången det står på ett julbord!) Drick det rejält svalt för att få maximal uppfriskande effekt!

5408 Beaujolais Royal 59:-

SILL



Svartvinbärssill och ljus ale

Här var det givetvis frestande att ta upp svartvinbärssmakerna med en cabernet sauvignon med samma profil, och det sägs ju att lyckan står den djärve bi. Men tyvärr inte den här gången, det blev väldigt bråkigt i munnen! Så, vi rättar in oss i ledet och dricker öl istället, och eftersom det är jul känns det fint med en riktigt mustig vinterale, Fuller's Old Winter Ale.

Vill du ha något litet lättare och friskare smakar en ljus ale från samma bryggeri ännu bättre, Fuller's Discovery. Den senare har ganska blygsam alkoholhalt, 4,2% så det kanske kan finnas utrymme för en liten nubbe också. Svartvinbär?

Fuller's Old Winter Ale.

Fuller's Discovery.

ANKBRÖST



Terökt ankbröst med rödig Roodeberg

En spännande rätt med rötterna i Asien. Här låter vi den rökiga karaktären plockas upp av den milda sydafrikanska rökigheten i KVV Roodeberg. Vinet är en cabernetbaserad blend och det har både mognad och elegans. En magnumflaska ser pampig ut på bordet men finns inte i alla butiker, kan dock beställas och i normalfallet levereras redan nästkommande dag. För dig som inte vill vänta så länge finns det både på helflaska och box också.

7451 KVV Roodeberg Magnum 175:-

DESSERT



Lingonmjölk med hemgjord glögg

Här gör vi ett djärvt drag med tydliga julsignaler – iskyld glögg!

Lingon är erkänt svårt med vin men vår hemgjorda glögg på KVV Red Muscadel klarar utmaningen (se recept på annat ställe i tidningen). Kyl glöggen hårt och hoppa över russin och mandel, det kan däremot ge en kul effekt med några frysta lingon i varje glas, släpps ned precis före serveringen.

8308 KVV Red Muscadel 88:-

[sista sidan]:

Lussebullar & Glögg

...med russin och pärlsocker

från Sydafrika



30-40 bullar
200 g smör eller margarin
5 dl standardmjölk
2 påsar saffran (1 g)
1 pkt jäst (50 g)
2 dl socker
2 ägg
? tsk salt
2 dl Sun-Maid russin
ca 15 dl vetemjöl
smör för pensling
pärlsocker



Smält smöret i en kastrull och håll på mjölken. Värm degvätskan till 37 grader. Smula ner jästen i en bunke. Håll degvätskan över jästen och rör om tills jästen är upplöst. Rör ihop ägg och socker i en bunke och håll ner i degvätskan, tillsätt salt och russin. Arbeta ner mjölet lite i taget till en smidig deg. Låt jäsa under bakduk i ca 1 ? timme.

Håll ut degen på mjölat bakbord arbeta ihop lite lätt. Forma till ca 30-40 bullar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Låt jäsa i ytterligare 15 minuter.

Värm ugnen till 225 grader. Smält smör i en kastrull och pensla på bullarna, strö över rikligt med pärlsocker. Grädda i ca 7-10 minuter så att de får lite färg. Låt svalna på galler med en bakduk över.

Nygräddade lussebullar värmer gott i vintermörkret.

Nej, det här glöggreceptet kommer givetvis inte från Sydafrika, de har inte så stort behov av värmande drycker där...

Vinet vi använder är däremot en Sydafrikansk klassiker, KVV Red Muscadel, en ättling i rakt nedstigande led till de starkviner som på 1800-talet för första gången satte Sydafrika på vinkartan. Vinet är sött och ljuvligt russindoftande och förutom att det är en fin glöggbas är det också det perfekta chokladvinet – köp alltså minst två flaskor, en till glöggen och en till julklappspralinerna!

Ingredienser:

1 flaska 8308 KVV Red Muscadel
1/2 flaska Aromatisk tinktur, finns på Apoteket
Sun-Maid Russin
Mandel av god kvalitet

Ja, du läste rätt – inget socker och ingen sprit! Vinet är både sött och starkt så det behövs inte. Är det riktigt kallt ute skadar en skvätt brandy dock inte på något sätt....

Lägg knappt två deciliter Sun-Maid russin i en skål, håll på KVV Red Muscadel så att det täcker. Lägg på ett lock eller täck med plastfilm, låt stå och dra över natten, detta förstärker ytterligare vinets häftiga russinsmak och impregnerar russinen med vinet.

Håll resten av vinet i en glöggryta, sila i det vin som russinen legat i, tillsätt den aromatiska tinkturen och smaka av så att kryddigheten blir den rätta.

Värm blandningen försiktigt och servera med marinerade russin och skållad mandel.

