

MEYERS

Nr 2 · Efterår/Vinter 2012 · GRATIS

CREME DE LA CREME

KNIVSKARPE
KONDITORKAGER



“Chokolade
gør dig blød
i knæene”

Mød chokoladenørden
Morten Borup

Smagen
af vinter

Opskrifter med
årstidens grønt

Julemad

Få styr på anden,
sovsen & drikkevarerne

LÆS OGSÅ: GLØGG · HOLD ØJE MED · OPSKRIFTER MED CHOKOLADE · JULEBAG · KRANSEKAGER · SLØJD · VIND
NYTÅRSMENUEN · GULERØDDER · RESTEMAD · JULENS BEDSTE DRIKKE · NYT MEYER-HUS ÅBNER I LYNGBY

FEST PÅ FLASKE

Knivskarp mousserende riesling

MEYERS BOBLER

Druerne er håndhøstet, og vinen lavet efter den traditionelle metode med 12 måneders eftergæring på flaske.

DKK 130



HENT DINE FLASKER I MEYERS DELI ELLER KØB DEM
I WEBSHOPPEN PÅ CLAUSEMEYER.DK



JULEHILSEN FRA LA PAZ

Jeg skriver denne lille julehilsen 4.000 meter over havets overflade, godt og vel 10.000 kilometer hjemmefra, to måneder før jul – i 25 graders varme med udsigt over nogle af Sydamerikas smukkeste bjerge – i shorts!

Julen står ikke lige for døren her i La Paz, Bolivia – men i tanken er det ikke svært for mig at finde julestemningen frem og glæde mig. Lige nu befinder jeg mig nemlig midt i, hvad jeg vil tillade mig at kalde for en ”hjerternes fest”, og sammen med afslutningsmiddagen for madskolen i Vridsløselille Statsfængsel et af de helt store og rørende øjeblikke for mig i 2012.

Jeg er i Bolivia, Sydamerikas fattigste land, for at følge op på færdiggørelsen af GUSTU-huset, for at gense de 25 elever, vi har antaget, men også for at deltage i afviklingen af det første bolivianske madsymposium, som vi har brugt halvandet år på at forberede sammen med den danske ambassade i Bolivia og IBIS.

Det var en meget bevægende oplevelse, da madfolk fra alle sociale lag, fire forskellige klimazoner, alle led i madens værdikæde og mindst 20 forskellige oprindelige indianske folk gav hinanden håndslag på at samarbejde om at gøre manifestet for ”det ny bolivianske køkken” til virkelighed. Det blev fejret med fælles dans, hvor folk faldt hinanden om halsen, og med en helt ualmindelig generøs hyldest til vores

unge elever fra slumkvartererne i El Alto, som sammen med vores to nye køkkenchefer, Kamilla og Michelangelo, havde stået for al catering til symposiet, hvilket de fik larmende klapsalver for.

Hele projektet med madskolen i Bolivia handler jo om at give udsatte unge, uden udsigt til uddannelse eller job, et grundlag for at blive en generation af græsrods-iværksættere, som vil være i stand til at løfte deres familier og lokalsamfund ud af fattigdom og sult.

I virkeligheden ikke så langt fra nogle af julens allersmukkeste budskaber om, at vi skal passe godt på hinanden og løfte i flok. ”Yannapakuna”, som de siger på quechua – ”lad os gøre det sammen”.

Jeg har altid elsket december, og efter et år med særligt store udfordringer glæder jeg mig ekstra meget, til julefreden sænker sig, og jeg skal storhygge på alle hylder med min familie og gode venner.

Glædelig jul og godt nytår til jer alle.
Tak for støtte og tillid i 2012.

Claus

**MARTIN GUF BECKER JENSEN**

Kogedreng og indehaver af firmaet Lokal Kærlighed. Har tidligere været køkkenchef på Madklubben og startet restauranten Nose2Tail. Guf har leveret opskrifterne til restemaden på s. 49.

Hvad har du altid i køleskabet?

Øl. Det tror jeg, alle kokke har.

Har du en favorit på julebordet?

Det er egentlig ikke på julebordet,

men det er sådan kl. 23-24 stykker, når vi har pakket gaver op, og børnene er lagt i seng. Så kigger min far og jeg på hinanden og siger "nåh", og så går vi ud i køkkenet, hvor resterne af andestegen selvfølgelig stadig står i ovnen. Så piller vi anden og spiser den med salt og fedtemadder – og slutter med en lillebitte skål risalamande. Den oplevelse, at sidde og spise sammen med min far, som en fast tradition, den står for mig som

værende det bedste måltid i hele julen overhovedet – til trods for, at man er propmæt.

Dit forslag til verdens korteste opskrift?

Salt, vand, gær og mel.

Hvad bestiller du altid, når du er på restaurant?

Vand med brus.

**BI SKAARUP**

Madhistoriker og medlem af Det Danske Gastronomiske Akademi. Bi har været i arkivet og fundet den fine tekst om gløgg på svensk på s. 27 frem til os.

Nævn 5 ting, du ikke kan undvære i dit køkken

Min gode japanske kniv
Min melkværn
Min Kenwood-røremaskine

Min store ovn
Mit Microplane-rivejern

Har du en favorit på julebordet?

Julegås, hjemmelavet fra gæsling til gåsesteg stoppet med kvæder, prærer, druer, isop og sar.

Færdiggør sætningen – det er først rigtig jul, når ...

Der lugter godt af gåsesteg. Ungerne er ved at pynte juletræet,

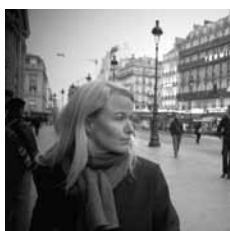
og vi lader Christ Church Choir synge julen ind.

Hvis du var et dyr, hvilket dyr ville du så være?

En hund, der boede hos os.

Hvad bestiller du altid, når du er på restaurant?

Mad og noget at drikke.

**KATRINE HANSEN**

Art Director og kvinden bag designbureauet Geschäft. Katrine har stået for stilingen af blandt andet julebordet og nytårsbordet på s. 34 og s. 64.

Nævn 5 ting, du ikke kan undvære i dit køkken

Porcelænstragt, filtre og kande til

morgenkaffen. Brødrister til det dybfrosne rugbrød og japansk køkken-tang til resten.

Hvad har du altid i køleskabet?

Surt! Rødbeder, asier, syltede agurker ...

Har du en favorit på julebordet?

Rødkålen!

Færdiggør sætningen: Det er først rigtig jul, når ...

Vi sidder ved bordet, og fadene går rundt.

**BAG OM FORSIDEN**

Foto: Anders Schønnemann
Styling: Katrine Hansen, Geschäft
Model: Kransekager fra Meyers Bageri
Regi: Fil de fer



INDHOLD

7 HOLD ØJE MED

Nyheder, bøger, husmoderservice og idéer.

11 SMAGEN AF VINTER

Vi sætter fokus på nogle af sæsonens bedste råvarer.

17 "MÅSKE VAR JEG KAKAOBØNNE I ET TIDLIGERE LIV"

Mød Morten Borup - en vaskeægte chokoladenørd, og få 3 opskrifter.

23 KOM MED MORTEN BORUP PÅ KAGEKURSUS

Lær at lave kagerne fra dine drømme.

24 PAS PÅ SNITTERNE

Meyers Bageri deler opskriften på de uimodståelige honningsnitter.

27 GLØGG PÅ SVENSK

En julehistorie.

28 JULENS DRIKKE

Det er ingen hemmelighed, at vi glæder os til det første glas gløgg. Få opskriften og en masse andre forslag til julens drikke.

30 VILDGÆRET ÆBLECIDER

På Lilleø laves der dansk cider efter traditionelt fransk forbillede.

34 GOD JUL

Julefrokost er sild, laks, andeconfit, snaps ...

38 JULEANDEN

Mød anden i dit liv og lær, hvordan du tilbereder den.

42 MEYERS BAGESKOLE

Slip din indre bager fri og lær at bage suveræne brød.

44 SLØJD

Mød de smukke skærebretter fra Fyn.

46 HOTEL SAXKJØBING

Gæstekokke, intimkoncerter og filmaftener på det gamle hotel.

48 GASTRONOMISK TEAMBUILDING

Løft samarbejdet gennem en række forrygende madoplevelser.

49 ÅRETS BEDSTE RESTER

Martin Guf tryller med juleresterne.

52 MEGET MERE END SINGAPORE GIN SLING ...

Nyt fra namnam og en opskrift fra køkkenchefen.

56 TAK FOR MAD!

Flere end 3.500 børn deltog i Smagens Time.

58 NYT FRA BOLIVIA

Rapport fra La Paz og det første symposium for det nye bolivianske køkken.

62 EN NYTÅRSMENU BLIVER TIL

Hvordan forbereder man nytårsmenuen til mange tusinde danskere?

66 KONKURRENCE

Vind en nytårsmiddag for 6 personer.

67 DET ER GÅET HELT I KAGE

Claus Meyer og Morten Heiberg har sammen åbnet en kageshop. Mød modellerne her ...

74 CLAUD MEYER PRÆSENTERER

Kagen, der sætter årets sidste punktum: Kransekagen.

76 ÅRET I GLIMT

Udvalgte højdepunkter fra året i Meyers.

78 EVENTKALENDEREN

Få overblik over vinterens madarrangementer.

80 VIL DU MED I MARKEN?

Få din helt egen grøntsagshave.

81 OPSKIFTER

Vi har gjort det nemt for dig at finde opskrifterne.


SE ÅRETS
JULEGAVE
PÅ SIDE 61





VI ÅBNER BAGERI PÅ ØSTERBRO!

Snart kan østerbroborgere, Metro-byggende håndværkere og hvem, der ellers har deres færd i området omkring Søerne og Trianglen, få fingre i friskbagte Ølandshvedebrød, mørkebrune rugbrød, syndige tebirkes, de legendariske kannelsnurrer, smørbagte croissanter, knasende småkager og lækkerier med Valrhona-chokolade. I starten af det nye år slår Meyers Bageri nemlig dørene op i Classensgade 33.



Du vil kunne købe friskmalet mel fra bageriets egen stenkværn, økologisk mel fra Grupe&Meyer og et sortiment af flere forskellige slags surdej, baseret på byg, øland, hvede eller rug.

HOLD ØJE MED



BAGELIV 1

Ølandshveden tilbage på hylderne

Efterspørgslen på ølandshvede har været så stor, at vi måtte melde alt udsolgt allerede i starten af foråret. Per Grube har derfor til dette års høst sørget for rigeligt af den gamle sort. Kornet er ved at blive malet til mel, du vil kunne finde på hylderne i COOP-butikker landet over i november. Glæd dig til større bageglæde med den gamle nordiske kornsort. Læs mere på grupemeyer.dk



Det nordiske madkammer under luppen

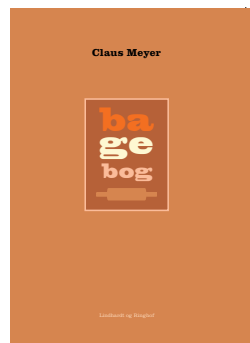
Nordic Food Lab holder til på en husbåd på Christianshavn. I det flydende køkkenlaboratorium udforsker kokke og antropologer de nordiske råvarer, så vi alle sammen kan blive klogere på den verden af mad, der omgiver os. Folkene bag madlaboratoriet er meget aktive på Twitter og bedriver også en ganske interessant blog. Tjek dem ud på nordicfoodlab.com

BAGELIV 2

Meyers store bagebog

Hæv din brød- og kagebagning eller glæd et familiedlem med denne nye bog i Almanak-størrelse, der samler Meyers Bageri, Meyers Kager og bageopskrifterne fra Almanak i én bog. Bogen indeholder alle de lækre opskrifter samt Claus Meyers enkle og overskuelige gennemgang af råvarer, teknikker og udstyr, som sikrer, at du får de flotteste brød og de lækreste kager ud af ovnen. Bogen er netop udkommet og kan købes hos boghandlere landet over.

Bagebog, DKK 399,95



ØKOGRØNT

Frisk grønt hele vinteren

Husk, at du kan få friske økologiske grøntsager fra Grantoftegaard hele vinteren. Hver fredag leverer vores gartner friskopgravet økogrønt til afhentning i Meyers Deli på Gl. Kongevej 107 og Godthåbsvej 10. Se, hvordan du får fat i de lækre grøntsagsposer på meyersdeli.dk.



Tavleretter

Rødbedehummus med knækbrød 20,-

Vesterhavstorsk Escabeche 45,-

Tatar af okse med havesyre og estragon 45,-

Terrin af vilde fugle med karl johan-mayo 50,-

Svinekræber braiseret med most og øl 135,-

Trifli med hyldebærpocheret pære fra Lilleø, vaniljecreme
og makroner 45,-

Ugens ret 95,-

Grønne retter og meget andet godt fra 20,- til 145,-

Se hele den aktuelle menu på meyerskøkken.dk



TAVLERETTER – ny menu fra Meyers Køkken

Bestil Tavleretter, når du skal have middagsgæster eller holde fest. Lad dig friste af lækkerierne og håndpluk dine favoritter. Du sammensætter selv menuen og kan bestille helt ned til 5 kuverter. Du bestemmer selv, om maden skal komme anrettet på vores fade eller på engangsservice.

Bestilling kan ske helt indtil kl. 12 sidste hverdag inden arrangementet på 3918 6900 eller 3 hverdage før på meyerskøkken.dk.



HUSMODERSERVICE

Få klar besked om julebag, den gode sovs og mandelmel

Julebag Hvordan får jeg sprødt julebag?

Når du laver småkager eller tærtebunde, er det vigtigt, at du ikke ælter dejen for meget. Gør du det, vil kagerne have tendens til at blive seje i stedet for sprøde. Så ælt/rør endelig ikke dejen længere tid end lige til det punkt, hvor ingredienserne er samlet, og dejen virker ensartet. Dette gælder både, når du ælter i hånden, i en køkkenmaskine eller i en foodprocessor.

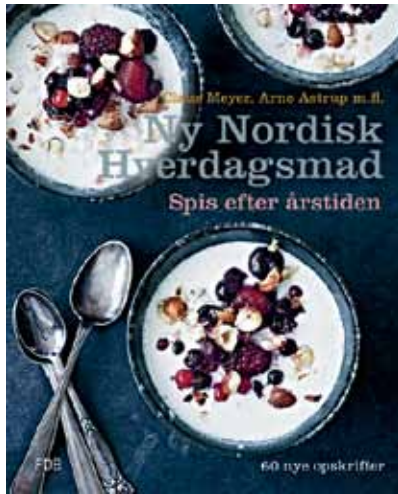
Sovsehjælp For et par år siden hørte jeg Claus Meyer tale om en eller anden form for sovsehjælp, der kan få sovsen til at smage af meget mere. Ved I hvad, det kan være?

Det må være gastrik. Gastrik er en blanding af eddike og karamel, der tilføjer både sødme, syrlighed og bitterhed til din sovs. Det er en fantastisk smagsforstærker, der mange gange kan forvandle en ligegyldig sovs til noget, der virkelig smager. Det er nemt at lave selv: Smelt 100 g sukker til en mørk karamel i en pande. Hæld 2 dl frugteddike på og kog ind, til karamellen er opløst og konsistensen er sirupsagtig.

Mandelmel Jeg sidder med en opskrift, hvor der står, at jeg skal bruge mandelmel. Jeg har været nede hos den lokale købmand, men de har aldrig hørt om det. Er det noget, jeg selv kan lave?

Ja, det kan du sagtens. Det bliver oven i købet bedre og billigere end det, du kan købe. Mandelmel er afskallede mandler, som er malet. Du skal bare smutte mandlerne og male dem i en blender eller foodprocessor. Når det ikke kan blive finere, har du mandelmel.

Har du et spørgsmål til Claus Meyer eller en af hans kompetente kollegaer? Send en mail til madsnak@meyersmadhus.dk. Se clausmeyer.dk for flere spørgsmål og svar.



NY KOGEBOG

Spis efter årstiden

Dyrk det nordiske køkken – i dit eget køkken. Vi har nogle fantastiske råvarer her i Norden, så hvorfor ikke spise dem? Opfølgeren til bestselleren Ny Nordisk Hverdagsmad viser os, hvordan vi gør netop det. Med 60 nye opskrifter opdelt efter sæson og grundige beskrivelser af de mest typiske nordiske råvarer samt forslag til, hvordan du bruger dem i dit køkken, er bogen en god introduktion til det sæsonbestemte nordiske køkken. Ny Nordisk Hverdagsmad – Spis efter årstiden, udkommer d. 26. nov. DKK 99,95 coop.dk

JULEGAVEIDÉ

Æblebrændevin fra Lilleø

En klar spiritus på 40 procent i stil med de fineste nordfranske, tyske og østrigske frugtbrændevine. Æblerne kommer fra nogle af de ældste træer på Lilleø, og Aqua Vitae på Sydøen står for destilleringen. En super værtsgave eller julegave – og den perfekte afslutning på et godt måltid. Meyers Æblebrændevin DKK 295, clausmeyer.dk



HOLD ØJE MED



Spis med øjnene

Snyd ikke dig selv for den skattekasse af lækre madfotos, der gemmer sig på billeddelingstjenesten Instagram. Her opretter man en profil og kommunikerer til omverdenen fra sin smartphone alene gennem fotos. Du kan blandt andet nyde danske Ida Lærkes stilistiske opstillinger, følge en verdensstjerne som Jamie Olivers madhverdag eller selv forsøge dig som visuel madkommunikatør. Instagram kan downloades i App Store eller Google play



Tid til te

Vinter og december rimer på te. Løv er økologiske teblandinger, lavet af franskmænd inspireret af livet i Norden. De smukke tedåser er en opdateret version af den klassiske nordiske kaffedåse og kommer i smukke afstemte farver. Løv Organic, Winter in Løv, DKK 100, i Meyers Deli

FRISTELSER FRA MEYERS DELI

Sødt, intenst og berusende

Meyers Blommesirup DKK **90** • Kirsebærvin Frederiksdal DKK **140** • Kirsebærvin Catherine 2010 DKK **195** • Lakrids by Bülow 5 DKK **55** • Lakrids by Bülow 1 DKK **55** • Lakrids by Bülow rør med 4 stk. DKK **230** • Løv Grey Reglisse DKK **100** • Løv is Pure DKK **100** • Løv is Zen DKK **100** • Valrhona Manjari 64% DKK **100** • Valrhona Delices 12 stk. DKK **100** • Summerbird Praline Cocoa DKK **45**

Se hele udvalget i Meyers Deli og på clausmeyer.dk
For adresser se side 83



SMAGEN AF VINTER

Vi sætter fokus på fire af vores favoritter fra årstidens nordiske råvarebank, og så tager kokkene fra RADIO guleroden under kærlig behandling.



SMAGEN AF VINTER



GRØNKÅL

Grønkål er noget af det sundeste, der findes i vores jord. Vi har dyrket og spist kålen siden 1100-tallet og sandsynligvis endnu længere tilbage. Den mistede sin betydning som grøntsag op gennem 1960'erne, men er med det nordiske køkkens fremkomst heldigvis ved at generobre den plads i vores madkultur, den fortjener.

GRØNKÅLSSUPPE ER EN KLASSIKER, og den første opskrift på retten i danske kogebøger er fra 1600-tallet. Grønkålen har dog fortjent meget mere end blot at blive brugt til suppe, stuvning eller grønlangkål. Brug den grønne kål rå i salatskålen, i varme retter eller som grønkålspuré.

SPIS I NOVEMBER

Dådyr · Fasan · Græskar · **Grønkål** · Hare · Hvidkål
Jordskok · Julesalat · Knoldselleri · Kuller · Peberrod
Persillerod · Pærer · Rosenkål · Rødbede · Rådyr
Sild · Skorzonnerod · Torsk · Æbler



ØSTERSHATTE

Østershatten er en smuk, blågrå eller brunlig vintersvamp, der vokser på især løvtræ, oftest bøg og hovedsagelig på døde eller døende stammer. Svampen dukker op i oktober og kan i milde vintre findes helt frem til marts. Svampen er bedst, når den er ung og kanten stadig er indrullet.

ØSTERSHATTE ER GENIALE I SOVS, stegte som tilbehør, i svampesuppe eller bare sauteret, evt. kogt igennem med lidt fløde og så vippet over på et stykke ristet brød. Prøv også at stege østershatte i 3-4 minutter med timian, smag til med salt, peber, citronsaft og top før servering med skallotteløgs-ringe. Vidunderlig, lille ret med lidt godt brød til.

SPIS I DECEMBER

Græskar · Grønkål · Hare · Hvidkål · Hvilling · Julesalat
Knoldselleri · Korn · Kuller · Nødder · Peberrod
Persillerod · Pærer · Rosenkål · Rødbede · Rødfisk
Rødkål · Slånebær · Torsk · Æbler · **Østershatte**

SMAGEN AF VINTER



ROSENKÅL

Selv om rosenkål er i sæson mere end halvdelen af året, er den hårdføre grøntsag en sjælden gæst i de danske køkkener. Mange synes, at de lugter og smager spøjst, men vi kan kun opfordre til at give de kære kål en ekstra chance – og tage andre tilberedningsmetoder end overkogning i brug. For rosenkål er lidt af en usleben diamant i den nordiske urtehave og en af vores sundeste grøntsager.

PRØV DEM RÅ OG MARINERET. Enten skåret i tynde skiver eller plukket, så det er de hele, smukke blade, der bliver marineret. Eller prøv at blanchere rosenkålen i et par minutter i kogende vand og efterfølgende stege dem i smør. Alternativt kan du glasere dem med smør og æbleeddike – det er virkelig delikat. Rosenkål er også skønne som puré.

SPIS I JANUAR

Agerhøne · Bønner og linser · Grøn kål · Gulerod
Jordskok · Julesalat · Knoldgaltetand · Knoldselleri
Korn · Kålrabi · Pastinak · Persillerod · **Rosenkål**
Rødbede · Savoykål · Torskerogn · Vinterporre · Østershat



ØSTERS

I vore farvande og fjorde har vi nogle af verdens lækreste østers. På grund af den lave vandtemperatur vokser østers i f.eks. Limfjorden så langsomt, at de opnår en særlig smag og er meget kød- og karakterfulde.

ØSTERS ER YDERST VELEGNET både au naturel og tilberedt, hvor den holder sin størrelse og gode smag. Spis dem helt rå i egen saft eller dryp dem f.eks. med en cidereddike tilsat fine tern af skalotteløg og syrligt æble. Østers er også en fantastisk smagsgiver i varme retter; skalotteløg, porrer, lidt cider eller hvedeøl, smør eller fløde, timian og hakkede eller blendede østers – så er du tæt på at have en af de nemmeste og skønneste supper i denne verden.

SPIS I FEBRUAR

Bønner og linser · Grøn kål · Gulerod · Julesalat
Knoldselleri · Korn · Kålrabi · Løg · Pastinak · Persillerod
Rosenkål · Rødbede · Savoykål · Skorzonnerod
Stenbiderrogn · Torskerogn · Vinterporre · **Østers** · Østershat

KONG GULEROD

Guleroden leder køkkenurternes oprør i Offenbachs operette "Le Roi Carotte" fra 1872 og er for en kort stund konge. Som konge af grøntsagshaven kan man vel egentlig ikke klandre guleroden for at blive lidt høj i toppen, og som den næstmest spiste grøntsag i Danmark, ja – så er vi vel selv uden om, at den farverige rodfrugt sidder lunt i tronstolen. Spis den rå, revet, strimlet, stegt, bagt, kogt, braiseret eller pureret. Put den i supper eller gryderetter, pres den til juice, spis den i is eller karamelliser den og server den til desserter.

Gulerødder fra Grantoftegaard,
høstet 20. september 2012.

Purple haze

White satin

Bolero

Yellow submarine



GULEROD MED SPRØD HONNINGKAGE OG KAMILLE

Restaurant RADIO tager den velkendte gulerod under kærlig behandling og mikser den med kamilleskum, honningkage og urt efter eget valg.

4 pers.

150 g honningkage
20 små blade fra valgfri urt.
På billedet er der brugt skvalderkål, som har den fine egenskab, at de smager af gulerod, når de er helt spæde. Man kan dog også sagtens bruge kørvel, citronmelisse eller helt udeladede det grønne.

Gulerodssorbet

2 kg gulerødder
2 dl æblemost
80 g glukose
80 g sukker
3 g citronsyre

Kamilleskum (kan udelades, hvis du ikke ejer en sifonflaske)

6 dl sødmælk
4 dl fløde
4 blade gelatine
100 g sukker
25 g kamille
2 sifonpatroner

Syltede gulerødder

4 skrællede gulerødder
100 g sukker
100 g vand
1/2 dl citronsaft

Honningkagen skæres i små stykker á 1x1 cm og tørres i ovnen ved 70 grader, til de er sprøde (ca. 3-4 timer).

Gulerodssorbet. Skræl alle gulerødderne og læg fire til side til syltning. Juice de resterende. Kog æblemosten med sukker, glukose og citronsyre. Afkøl og tilsæt 1/2 l gulerodssaft. Kør blandingen på din ismaskine og server inden for et par timer.

Kamilleskum. Kog mælken med sukker og kamille. Tilsæt gelatine og lad det trække i 10 minutter. Sigt kamillen fra og tilsæt fløden. Hæld væsken på en sifon og tilføj 2 sifonpatroner. Ryst og sæt på køl, til den skal bruges.

Syltede gulerødder. Kog vand med sukker og citronsaft og nedkøl. De 4 gulerødder, du lagde til side tidligere, skæres i tynde bånd eller strimler. Brug en skræller eller et mandolinjern. Læg strimlerne i den kolde sukkerlage et par timer før servering.

Anret den sprøde honningkage i bunden af tallerknen. Fold gulerodsbåndene som på billedet og læg et æg af gulerodssorbet på. Tilføj lidt kamilleskum og pynt med urt efter eget valg.

VI ÅBNEDE RADIO I 2010. RESTAURANTEN ER ET UHØJTIDELIGT SPISESTED PLACERET 200 M FRA SØERNE I KØBENHAVN OG MED DR'S SMUKKE GAMLE RADIOHUS SOM GENBO. RADIO LEDES AF KOKKENE OG PARTNERNE JESPER KIRKETERP OG RASMUS KLIM.

RESTAURANT RADIO

JULIUS THOMSENS GADE 12

1632 KØBENHAVN V

T: +45 25 10 27 33

W: RESTAURANTRADIO.DK



Chokolad

CHOKKOLADE

Dark KAGER

Fondant 85

MOUSSE AU

64% KAKAO

Hot chocolate

“Måske var jeg kakao-bønne i et tidligere liv”

Morten Borup er intet mindre end en vaskeægte chokoladenørd. Han faldt i chokoladegryden som knægt og har siden starten af 90'erne været Claus Meyers faste kagekammerat. Sammen introducerede de danskerne for kvalitetschokoladen Valrhona, og netop nu er makkerparret aktuelt med kage- og dessertbogen “Chokolade”.

Hvad får en 10-årig dreng til at gå på biblioteket og låne bøger om den tekniske side af kakaoproduktion?

Morten Borup kan ikke forklare det, men blot konstatere, at det var en dybfølt interesse. “Det var bare noget, der kom et sted fra. Jeg vil ikke gå så langt som til at sige, at det var mit kald. Men næsten. Måske har jeg været kakaobønne i et tidligere liv”, gætter han grinende.

Vi har sat en af landets største chokolade-freaks stævne over en kop kaffe på en travl café i København. Larmen fra utilfredse babyer, højrostede studerende og espressomaskinens høje hvin synes ikke at forstyrre Morten Borup. Han taler nemlig om sit favoritemne: Chokolade.

Han fortæller om sine tidlige chokoladeeksperimenter i barndomshjemmets køkken, hvor han øvede sig i temperering af råchokolade og forfinede konsistensen på de klassiske chokoladedesserty. Ord som grundighed og ordentlighed går igen, når han taler om dessertfremstilling, og

han fortæller indlevende og længe om den rette konsistens for en chokolademousse. “Jeg har egentlig altid været tilhænger af det klassiske. Ikke klassisk som i noget kedeligt, men som i grundkøkkenet. I dessertkøkkenet er det f.eks. at lave en mousse, der smelter på den rigtige måde. At lave en ordentlig is, hvor du har pisket æggene længe nok, så du får en god luftighed. Det er det, jeg mener med ordentligt”, forklarer han.

Derfor er det heller ikke så overraskende, at hans overordnede budskab til begyndere såvel som dygtige amatører i dessertkøkkenet er “keep it simple”. Det er nemlig det, grundkøkkenet handler om, forklarer han. At mestre en teknik til perfektion og servere den bedst mulige version af en ret.

Dessertkøkkenets diamant

Fascinationen ved chokoladen sammenstiller han med andres interesse for vin eller kaffe. På samme måde som en kaffebønne har særlige egenskaber, har kakaobønnen også sine karakteristika. Og her er der tale om både noget smagsmæssigt og noget

virkningsmæssigt: “Chokolade har en stor psykologisk påvirkning på mennesker. Folk bliver simpelthen bløde i knæene, når de spiser chokolade”. En af årsagerne til chokoladens stærke påvirkning af mennesket er de mere end sekshundrede forskellige molekyllære forbindelser, den indeholder. De stammer fra kakaoens liv som grøntsag, fra fermenteringsprocessen, hvor bønnerne skilles fra frugtkød, og fra ristningen. Kakaosmørrets unikke smeltepunkt (chokolade smelter ved 34 grader, red.) er en anden. “Der er kun ét fedtstof som kakaosmør – og det er kakaosmør”, konstaterer Morten Borup. I billig chokolade kan man finde efterligninger, men da indholdet af kakaosmør hænger sammen med chokoladens kakaoprocent, er netop kakaoprocenten et godt pejlemærke, hvis man vil have en god chokolade med hjem i indkøbsnettet. Man skal dog ikke tro, at man kan bedømme en chokolades kvalitet alene på baggrund af kakaoprocenten. “Den kan jo være lavet af et mindre godt parti bønner”, som Morten Borup pointerer. For som med alle andre kvalitetsprodukter begynder arbejdet i marken, og man kan

ikke skabe god chokolade af dårlige bønner. Og her nærmer vi os sagens kerne: "Bønner af dårlig kvalitet bliver ofte ristet længere eller ved en højere temperatur for at fjerne uønskede stoffer. Det resulterer dog i, at man også fjerner aromaerne. Man kan alternativt tilsætte en masse sukker, men det lægger ligesom et låg hen over hele chokoladen", forklarer Morten Borup. En høj kakaoprocent – uafhængig af bønnernes kvalitet – viser dog, at producenten tager sin metier alvorligt. "Under alle omstændigheder er man pinedød nødt til at smage den enkelte chokolade for at vurdere, om den smager godt", understreger Morten Borup. Ikke den værste tjans i verden, vil nogen mene. Men kan alle så smage forskel på god og dårlig chokolade? "Det vil jeg påstå. Med meget få øvelser kan alle smage, hvad der er godt, og hvad der er dårligt. Det handler om at forsøge at vurdere chokoladens smeltekvalitet, dens

grundsmage og aromaer (læs, hvordan længere nede på siden, red.)".

Komparativ chokolade-smagning i 1992

At chokoladen blev Morten Borups skæbne var, ifølge ham selv, en tilfældighed "Det var præcis lige så tilfældigt, som den næste person, der træder ind af døren", siger han. Alligevel var der dog én tilfældig begivenhed, der fik afgørende betydning for den professionelle drejning, Morten Borups interesse for den aromatiske bønne tog: Deltagelsen i en komparativ chokoladesmagning tilbage i 1992, arrangeret af Claus Meyer. På det tidspunkt læste Morten Borup kinesisk på universitetet, og passionen for kakaobønnen anså han endnu for at være en hobby.

Men Claus tilbød Morten ansættelse i den dengang helt unge virksomhed, og siden blev de to kagekammerater. Sammen stiftede de en chokolade-

import og introducerede danskerne for kvalitetschokoladen Valrhona. Morten Borup var således også den naturlige assistent, da Claus Meyer udgav kogebogen "Chokolade" i 1995. Bogen blev en bestseller, og er den dag i dag den mest solgte om emnet i Norden. Nu mener de to herrer dog, at tiden er moden for en genudgivelse i en kraftigt opdateret version. Bogen er for alle lige fra chokoladeentusiasten til kagenovicen. Så drømmer du om at mestre dessertkøkkenets grundregler, om at knække emulsionskoden og lave den perfekte chokolademousse, eller frydes du ved tanken om at lave kager, der kræver dages forberedelse, så er "Chokolade" at finde hos din lokale boghandler i slutningen af november.



SÅDAN SMAGER DU PÅ CHOKOLADE

Koncentrer dig om smagen. Den kommer frem, når chokoladen smelter (ved 34 grader, red.). Først vil du kunne smage grundsmagene: Surt, sødt, salt, bittert og måske umami. Bagefter skal du lave små ind- og udåndingsøvelser. Træk luft ind og ud, som om du har noget siddende i næsen. Det ser ikke så kækt ud, men det har en virkning. Så vil du mærke aromaerne – alt lige fra tobak, træ, blomst, ristet brød, kamfer til røde bær afhængig af chokoladen.

“ Til jul laver jeg altid fyldte chokolader – det er standard – men så har jeg faktisk også en kage, jeg altid bager. Det er en vintertung chokoladesag proppet med svesker, abrikoser, nødder og blød nougat. Du kan ligesom se det for dig – når du skærer et stykke af kagen, så ligger der en plamage af blød nougat. Det er ikke så dårligt”.

Morten Borup

Få opskriften på "Borups chokoladesag" på clausmeyer.dk



OM MORTEN BORUP

Passioneret chokoladenørd og medstifter af interesseorganisationen Chokoladeselskabet. Mangeårig faglig sparringspartner og kagekammerat til Claus Meyer. Morten er desuden en medrivende foredragsholder og underviser i dessertfremstilling i Meyers Madhus.

LÆS MERE OM KURSERNE PÅ MEYERSMADHUS.DK

VI BRINGER HER TRE UDVALGTE OPSKRIFTER FRA CLAUD MEYERS NYE BOG "CHOKOLADE"



Mørk chokolademousse med råsyltede blåbær og kakaonibs

Denne chokolademousse er meget let på grund af indholdet af mælk og husblas. Moussen har brug for mindst 12 timer i køleskab for at sætte sig. Spis den køleskabskold uden at temperere den først. Moussen holder sig 1-2 dage i køleskab og kan med fordel fryses og tøs op i køleskab.

8 personer

285 g mørk chokolade 70% kakao
+ 1½ blad husblas eller
330 g mørk chokolade, 60% kakao
+ 2 blade husblas
2,5 dl sødmælk
5 dl piskefløde
Digitaltermometer

Hak chokoladen fint og kom den i en skål. Smelt chokoladen i et varmt vandbad eller i en mikrobølgeovn (ved 'defrøst' el. max. 500 W under hyppig omrøring). Kom husblasen i en stor skål med meget koldt vand.

Bring mælken i kog i en lille gryde. Tilsæt den knugede husblas, og tag gryden fra varmen. Hæld 1/3 af den varme mælk over chokoladen og rør godt til med en gummidejskraber midt i skålen for at skabe en elastisk kerne. Tilsæt endnu 1/3 mælk og rør på samme måde. Kom til sidst resten af mælken i og rør, til blandingen er ensartet.

Pisk fløden langsomt til blødt skum.

Chokoladecremen skal være mellem 45°-50°C, når du skal vende flødeskummen i. Vend først 1/4 af flødeskummen i og hurtigt derefter resten.

Hæld chokolademoussen i portionsforme eller glas og stil dem på køl. Inden servering anrettes moussen med blåbær og drys med kakaonibs – se opskrift på næste side.

Råsyltede blåbær og kakaonibs

Råsyltede blåbær

500 g blåbær
ca. 250 g sukker
lidt cidereddike

Karamelliserede kakaonibs

80 g sukker
3 cl vand
150 g kakaonibs
2 tsk smør

Digitaltermometer

Råsyltede blåbær: Kom blåbærrene i en skål sammen med sukkeret. Rør rundt så nogle af bærrene moses. Lad det stå, til sukkeret er opløst. Smag til med cidereddike.

Karamelliserede kakaonibs: Bring sukker og vand i kog i en tykbundet gryde. Lad blandingen koge til 118°. Brug et digitaltermometer. Tag gryden fra varmen og tilsæt kakaonibs. Rør rundt, til det først klistrer og dernæst 'tørre' ud og kakaonibsene skiller sig fra hinanden.

Sæt gryden over varmen igen og lad kakaonibsene karamellisere under konstant omrøring. Vær opmærksom på, at de ikke bliver for mørke. Sluk for varmen og tilsæt smørret. Rør rundt og hæld derefter de karamelliserede kakaonibs ud på en plade beklædt med bagepapir. Spred kakaonibsene ud i et tyndt lag. Lad dem afkøle helt. Opbevar dem i en tætsluttende beholder, til du har spist dem alle sammen.

Fyldte svesker

500 g Agen-svesker med sten (store)

Praliné

100 g hasselnødder
100 g smuttede mandler
150 g sukker

Fyld

500 g svesker med sten
1½ dl Armagnac
300 g daggammel chokoladecake (eller 200 g hvidt brød uden skorpe udblødt i 4 dl sødmælk i en halv time)
1 stang vanilje, kornene af
100 g marcipan
100 g praliné
150 g sukker

Overtræk

200 g mørk chokolade 66%

Foodprocessor
Engangssprøjtepose

Dag 1

Udblød sveskerne til fyldet et døgn i en skål med Armagnac.

Dag 2

Praliné: Forvarm ovnen til 150°. Bred hasselnødderne ud på den ene halvdel af en bageplade beklædt

med bagepapir, og mandlerne på den anden side. Rist midt i ovnen i ca. 10 minutter, eller til hinderne slipper hasselnødderne, og både nødder og mandler får en gylden farve. Lad hasselnødderne afkøle et øjeblik før hinden gnides af. Du kan bruge et rent viskestykke eller hænderne til at gnide hinderne af.

Lav en karamel. Hæld 1/3 af suk-kermængden på en varm pande. Lad sukkeret smelte, til det får en ensartet farve, hæld derefter 1/3 mere på og lad det smelte. Slut af med den sidste del. Tilsæt de varme hasselnødder og mandler og vend det hele hurtigt rundt med en ske eller en spatel.

Hæld blandingen over på en kold bageplade beklædt med bagepapir og lad den køle af.

Slå nøddekaramellen i mindre stykker med en kagerulle og kom stykkerne i en foodprocessor. Kør blandingen, til den har konsistens som en pasta. For ikke at overanstreng maskinen, er det en god idé at dele portionen over i to.

Fyld: Tag sveskerne op af Armagnacen, lad dem dryppe af og udsten dem. Du behøver ikke være gelinde

– de skal køres i smadder i foodprocessoren. Gem Armagnacen. Skær chokoladekagen i mindre stykker, og blend dem sammen med sveskerne. Tilsæt Armagnaclagen, vanilje, marcipan, praliné og sukker, og kør det til en tæt, sammenhængende masse.

Kom den i en gryde, og lad den "tørre" på svagt blus under jævnlig omrøring, til den har konsistens som kransekagemasse. Lad den køle lidt af.

Udsten forsigtigt sveskerne. Det gøres nemmest ved at trykke stenen ud gennem svesken med den spidse ende forrest. Jeg plejer at lave et lille snit i den ene ende af hver sveske med en lille skarp kniv.

Hæld fyldet i en engangssprøjtepose, klip et hul og fyld hver sveske, til den er spændstig og næsten brister. Læg sveskerne på et lille fad og stil det køligt.

Smelt chokoladen og overtræk hver sveske halvt (ved åbningen) eller helt med chokolade alt efter smag. Brug en chokolade-dyppegaffel eller en almindelig gaffel. Sæt sveskerne af på en plade beklædt med bagepapir, til chokoladen er stivnet.



Fyldte svesker
En gammel fransk julespecialitet

CHOKOLADE



Chokoladecake med valnød og pære

6-8 personer

100 g mørk chokolade
75 g valnødder
180 g mørk chokolade
125 g smør
2 æg
75 g rørsukker
½ stang vanilje, kornene af
1 tsk kanel
1 spsk stærk kaffe
100 g hvedemel
ca. 750 g modne pærer
smør og sukker til formen
lidt flormelis som drys

Springform på ca. 24 cm i diameter

Hak de 100 g chokolade groft. Hak valnødderne groft. Kom begge dele i en skål og stil den til side.
Hak de 180 g chokolade og smelt det sammen med smørret i en lille gryde over svagt blus. Tag gryden af blusset.

Forvarm ovnen til 180°.

Pisk æg, rørsukker, vaniljekorn og kanel meget luftigt i en skål. Rør kaffe og den smeltede chokolade i. Sigt melet i og vend det i massen. Vend til sidst chokolade-valnøddeblandingen i.

Skræl pærerne, del dem i kvarte og fjern kernehuset. Smør springformen og drys den med sukker. Hæld det overskydende sukker væk. Fordel dejen i formen og læg pærestykkerne ovenpå – f.eks. som en roset. Drys med flormelis.
Bag kagen midt i ovnen i ca. 55 minutter. Tag den ud og lad den køle let af i formen før servering.



CHOKOLADE

En grundbog om chokolade, der giver dig en omfattende indføring i produktionen af chokolade – fra kakaotræet til fremstilling af råchokoladen. Lær om forskellige typer af chokolade og de mange kvaliteter, dette højtforædlede landbrugsprodukt har. Glæd dig til 100 mundvandsdrivende opskrifter på alt fra fløjlsbløde chokolademousser og syndige chokoladekager til dejlige isdesserter og fyldte chokolader. Opskrifter, der vil forsøde resten af dit liv.

DKK 299,95 i handlen 30. november 2012



**BOOK DIT
KAGEKURSUS
PÅ MEYERS
MADHUS.DK**

KOM MED MORTEN BORUP PÅ KAGEKURSUS

Lær at lave kagerne fra dine drømme. Måske endda nogle, der er bedre! Morten Borup underviser i hele fire forskellige kagekurser i Meyers Madhus. Og bare rolig, hvert kursus slutter med, at vi går om bord i det overdådige kagebord, og du får selvfølgelig også kager med hjem.

MEYERS KAGER

På kurset laver du Claus Meyers yndlingskager fra bunden med vægt på grundteknikker, som er rygraden i det gode kagemageri. Du lærer dejtyper, cremer og metoder at kende, som du siden kan kombinere på kryds og tværs til bl.a. lagkager, tærter, marengskager og crumbles. Alle får, ud over kager, en mørdej med hjem.

CHOKOLADE

Chokolade er lige dele lidenskab og videnskab, og på dette kursus dyrker vi begge dele. Vi laver masser af fyldte chokolader, og vi fordyber os i temperering, støbning, chokoladetyper og fremstilling af ganache – den fyldige creme inden i chokoladerne.

DESIGNERKAGER

Lær at designe kager, hvor der er tænkt særligt over finesserne, opbygningen af bunde og cremer, og som står knivskarpt, når du serverer dem. På dette kursus skal du fremstille et udvalg af Claus Meyers og Morten Borups favoritdesignerkager, og undervejs lærer du teknikker, du kan bruge på kryds og tværs i det søde køkken.

FLØDEKAGER

Lær at lave syndige, mundvandsdrivende flødekager fra bunden. Vi går om bord i flødekagerne fra dansk konditor-kunsts guldalder og laver bl.a. kartoffelkage, gåsebryst og napoleonskage – og nyder dem undervejs. Alle får, ud over kager, butterdej med hjem.

**PAS PÅ
SNITTERNE!**



Vi vil nødigt prale, men denne opskrift på honningkage-snitte er noget nær perfekt. Vær opmærksom på, at en god honningsnitte kræver forberedelse. Til gengæld kan du så glæde dig til en smagsmæssig intensitet, saftighed og blødhed, du sjældent har mødt i nogen anden honningkage.

HONNINGKAGE-SNITTE

20 STK

Fordej (laves minimum 1 måned før)

500 g honning
500 g hvedemel

Honningkagedej

10 g potaske
2 æggeblommer
1 kg fordej
5 g stødt kanel
5 g stødt ingefær
5 g stødt nellike
10 g hjortetaksalt

Æblekompot

500 g syltige æbler, f.eks. Belle de Boskoop
250 g sukker
50 ml æbleeddike

Smørcreme

200 g blødt smør
200 g flormelis

Desuden

100 g mørk chokolade til overtræk

Fordej: Ælt honning og hvedemel godt sammen i en skål og kom det i en bøtte med låg på. Gem fordejen på et ikke for lunt sted, f.eks. i et køkken-skab, i minimum 1 måned.

Honningkagedej: Kom æggeblommerne i en skål og rør potaske ud i dem. Sørg for, at der ikke er klumper. Bland æggeblommerne i fordejen.

Tilsæt kanel, ingefær og nellike og ælt dejen godt sammen i ca. 6-8 minutter, hvis det gøres i hånden, og 6 minutter i røremaskinen (først 3 minutter ved lav hastighed og så 3 minutter på fuld hastighed). Kom dejen på et melet bord og del den i 4 stykker, som hver trilles ud til en pølse i din bageplades længde.

Smør 2 bageplader med lidt solsikkeolie, drys dem med lidt mel og læg 2 stænger på hver plade.

Bag 1 plade ad gangen ved 180° i ca. 12 minutter. Hold øje med, at honningkagestængerne ikke falder sammen. Afkøl stængerne på bagepladerne og sæt dem på køl med et fugtigt klæde over i 3-4 dage.

Æblekompot: Skræl og udkern æblerne og skær dem i mindre stykker. Kog dem møre ved lav varme sammen med sukkeret. Blend til en grov kompot og smag til med æbleeddike. Kom kompotten i en plastikbøtte med låg og sæt den i køleskabet – her kan den holde sig i 1 måned.

Smørcreme: Pisk smør og flormelis hvidt og luftigt med en håndmikser. Pisk kun det, du skal bruge, for cremen bliver hurtigt harsk.

Anretning: Tag 1 honningkagestang ud af køleskabet ad gangen og flæk den på langs. Løft låget af, smør et lag æblekompot på bunden og et lag smørcreme på indersiden af låget. Læg honningkagen sammen igen, og smør låget med smeltet mørk chokolade. Lad chokoladen størkne og skær honningkagen i 5 snit.

De bagte honningkagestænger kan holde sig i flere måneder i køleskabet, så læg kun dem sammen, du skal bruge. Og undgå at sætte chokoladeovertrukne snit i køleskabet. Chokoladen bliver grå og begynder at 'svede' i kulden.

TIP! Der er mere kompot, end du skal bruge til honningkagerne – brug den på yoghurt, som dessert med mælk på eller gem den til næste omgang honningkager.



Find flere opskrifter på sprødt og lækkert julebag på clausmeyer.dk

DU KAN OGSÅ KØBE HONNINGSNITTERNE I MEYERS BAGERI OG DELI. FOR ADRESSER SE SIDE 83

MEYERS HONNINGSNITTER DKK 35



Madhistoriker Bi Skaarup fortæller:

GLØGG PÅ SVENSK

Krydrede vindrikke har været kendt og elsket i Danmark i mange hundrede år. I 1600-tallet begyndte man endda at tilsætte brændevin både for styrke og som smagsforstærker. Disse punche gik deres sejrsgang op gennem 1700- og 1800-tallene for i starten af det 20. århundrede at forsvinde helt i glemslens tåger. Det var derfor noget helt nyt og anderledes, da madskribenten Esther Scheel i 1938 i bogen "Nu er det Jul igen" introducerede den svenske julepunch, glöggen, for de danske husmødre.

Hvad mener De for Eksempel om den svenske Julepunch, som kaldes Gløgg? Har De nogensinde dristet Dem til at gaa i Lag med at drikke den? Endsige lave den? Jeg vil paa forhaand betro Dem, at den ikke er for Svæklinge, for det er noget af det mest djævleblændt lumske, jeg har været ude for. De maa lave den i en sort Gryde, og det første Skridt er at øse en Pilsner ud i den. I det skummende Øl drukner De nu foreløbig et par Stykker hel Kanel, en halv Snes Kryddernelliker, lidt hel Kardemomme og en eller to Haandfulde sunnmaid Rosiner - - det kommer an paa, om det er Dem selv eller Deres Mand, der maaler Rosinerne - - en haandfuld smuttede Mandler, som skal følge efter Rosinerne kan de selv tage Dem af. Naar De saa har sat et Par Stykker Kanderet Pommeransskal ud at sejle paa de oprørte Vover, øser De 400 g Melis i Suppedasen og giver det hele et raskt lille Opkog.

Saa snart De ser det koge, løfter De det af Ilden og hælder en halv Liter god Brændevin, en halv Liter Cognac - - det behøver ærlig talt ikke at være den allerbedste - og trekvart Liter Portvin i den sorte Gryde, der nu dufter som en Skypumpe kommet direkte fra det hedeste Ceylon eller Bagindien, hvor alt hvad der er krydret gror under samme Sol, og den sættes et Øjeblik over Ilden igen, men den maa ikke koge! Nu er nemlig Tidspunktet kommet, hvor den i stor Triumf skal bæres ind i Stuen, hvor der i forvejen er anbragt en Trefod eller et lille Fundament af Mursten paa et tykt Underlag paa Bordet, hvor de smaa Glaskrus til Gløggen står parat. Hele Familien stimler nu aandeløse sammen om Punchebryggeren, som lægger en Staaltraadsrist over Gryden, og med mystiske Besværgelser lægger et stykke Topsukker på Risten, som ikke skal dække hele Gryden - - kun saa meget som den midterste Trediedel. Der skal være Plads til at øse Punchen op paa begge Sider af Risten.

Nu øses Punchen op over Sukkerklumpen, og vi stikker Ild i den. Det gør en fænomenal Virkning at slukke alt Lyset i Stuen, mens Punchen stadig øses op over det svindende Sukkerbjerg, der gaar op i smaa hede, lystige Luer. Og hvis nogen samtidig kan synge gamle Viser, kan vi drømme os mange hundrede Aar tilbage i Tiden. Naar Sukkerbjerget tilsyneladende er gaaet op i Flammer, er Punchen færdig til at serveres. Den øses op i smaa Glaskrus, vi skaaler alle sammen med hinanden, og husk - - at naar De tager den første hede Mundfuld, saa er det den sidste lille blaalige Flamme fra Sukkerbaalet, de silpper ned i Deres ædlere Dele! Saadan drikker man altså Jul paa svensk.



GLØGGLIG JUL

Hvis vinterkulden bider, så skru op for den indre varme med et godt glas gløgg. Det luner dine tæer, giver røde kinder og løfter stemningen. Tilsæt et skvæt brændevin eller Calvados, og ethvert angreb af tungsind eller vinterdepression er afværget.

Her er vores bud på julens største gløgg-oplevelse samt andre drikke og lækkerier, der forkæler dine smagsløg og klæder julebordet.





ÆBLEGLØGG

6-8 glas

- 2 æbler
- 2-3 spsk æbleeddike
- 1 liter god æblemost
- 4 spsk rørsukker
- 1 stjerneanis
- 3 hele sorte peberkorn
- 1 kardemommekapsel
- 1 skive frisk ingefær (½ cm)
- 1 kanelstang
- 2 nelliker
- 40 g tørrede tranebær

Skær det ene æble ud i grove stykker og kom dem i en gryde sammen med most, sukker og krydderier. Sæt gryden på komfuret og kog den op; lige så snart det koger, skal du tage gløggen af varmen og derefter lade den trække i ½-1 time, så den kan tage smag af alle krydderierne. Sigt gløggen over i en anden gryde og varm den let op igen. Smag evt. til med mere æbleeddike og frisk ingefær (tricket med frisk ingefær er at rive lidt på den fine side af et rivejern og så presse det imellem to skeer, så det kun er den rene, stærke ingefærsaft, der ryger i gløggen). Skær det sidste æble i kvarter, befri det for kernehus og skær frugtkødet i bittesmå tern.

Fordel æbletern og tørrede tranebær i varmfaste glas og hæld den varme gløgg oveni. Server straks.

TIP! Hvis drikken er til voksne, kan du lade tranebærrene søbe et par timer i lidt mørk rom, snaps eller Calvados, inden de ryger i gløgg-glassene. Eller du kan "komme til" at tabe en lille sjat Calvados direkte ned i voksen-gryden!



Meyers Rødvin DKK **85** • Meyers Tranebærsaft DKK **80**
 Meyers Clementinmarmelade DKK **40** • Meyers Figen-
 marmelade DKK **40** • Meyers Gløgg DKK **65** • Nordhavn
 Kirsebæreddike DKK **80** • Meyers Æblebrændevin DKK **295**
 Meyers Æblegløgg DKK **75** • Nordhavn Graneddike DKK **80**

Se hele udvalget i Meyers Deli og på clausmeyer.dk
 For adresser se side 83

Vildgæret æblecider



For 8 år siden plantede vi en hel hektar klassiske franske cideræblesorter på Lilleøvs nordside. Sidste års høst var den bedste nogensinde, og efter flere måneders langsom og kølig gæring i tank og flaske, står vi nu med en fortrinlig æblecider på halve flasker med champagneprop. Når december banker på, har cideren eftermodnet i flasken – og er klar til julefesten.

Mange forbinder cider med den sukkersøde slags, der findes i handlen. Det er cider, der ligger meget langt fra den traditionelle drik, som sådan set er mere i familie med øl og hvidvin end med sodavand. I den naturligt gærede æblesaft er smagen normalt tør eller halvtør, da det meste af det naturlige frugtsukker i æblemosten under gæringen forvandles til alkohol. Vores cider er brygget, som man har gjort det på landet i Frankrig gennem århundreder, helt uden tilsætning af hverken gær, sukker eller inddampnet æblesaft. Alkoholprocenten ligger derfor også som i de klassiske forbilleder på omkring 5-6 procent. I Danmark har vi historisk set satset ensidigt på at dyrke spisefrugt. Da vi i 2004 besluttede os for at forsøge at lave en dansk cider efter fransk forbillede, plantede vi derfor en håndfuld

klassiske franske cidersorter i vores æbleplantage. På Lilleø vokser der således nu sorter som Kermerrien, Frequin Rouge, Bedan, Douche Moen og Judaine, hvoraf nogle er syrlige og andre er bitre. De har alle et højt sukkerindhold og masser af aromastoffer, der giver vores cider en kompleks smag og en afbalanceret sødme. For at opnå den helt rette friskhed supplerer vi cideræblerne med en mindre del gode danske spiseæbler. Resultatet er en cider med en diskret æblearoma og forfriskende syre, som gør den til en glimrende ledsager til retter med fisk eller lyst kød, f.eks. vinterens retter med svinekød. Prøv den også til grønne retter og til gule oste. Eller drik den, som den er – kombinationen af det blide brus, det moderate alkoholindhold og de komplekse aromaer gør den til en interessant sag – også uden for måltidet.



SÅDAN DRIKKER DU CIDER:

I Galicien i det nordvestlige Spanien er der tradition for at hælde cideren i glasset fra en meget stor højde. Ud over at se smart ud, fremhæver traditionen også drikkenes æbletoner, da CO₂-indholdet reduceres, og iltningen får nogle af gæraromaerne til at dampe af. Men pas på – det bliver temmelig vanskeligt hen på aftenen!



MEYERS ÆBLECIDER

DKK 75

Køb den i Meyers Deli (se adresser side 83) eller på clausmeyer.dk

JULENS DRIKKE

Meyers Boskoop & Bramley Æblemost DKK 45 • Meyers Discovery Æblemost DKK 45 • Meyers Æblemost/Ribs DKK 45
Meyers Brænde Ale 33 cl DKK 31 • Meyers Æblebrændevin DKK 295 • Meyers Doyenne 70 cl DKK 70 • Meyers Rødvin
DKK 85 • Meyers Æblecider DKK 75 • Frederiksdal Kirsebærvin Catherine 2010 DKK 195 • Frederiksdal Kirsebærvin DKK 140
Lilleø Skum 2010 DKK 275 • Meyers Hvidvin DKK 85 • Arwen 2010 – hvidvinen fra Lilleø DKK 295 • Æble fra Lilleø DKK 5

Se hele udvalget i Meyers Deli og på clausmeyer.dk
For adresser se side 83







GOD JUL!

Værsgo – alt, du skal bruge til julefrokosten

Rugbrød DKK 40 · Bygbrød DKK 50 · Sild*
Meyers Brænde Ale 33 cl DKK 31 · Porse- og
valnøddesnaps DKK 250 · Meyers Æblebrændevin
DKK 295 · Meyers Asier DKK 40 · Diverse patéer
DKK 35 · Ventreche DKK 65 · Andeconfit* · Meyers
Rødbeder DKK 55 · Meyers Rødbedesalat DKK 45
Meyers Rejesalat DKK 60 · Meyers Lakserilette
DKK 65 · Koldrøget laks DKK 110 · Meyers Doyenne
75 cl DKK 70 · Blandede nordiske oste fra DKK 50

I vores køler finder du desuden franske oste,
saltede kapers, pesto, chokolademousse, chutney,
pølser og meget andet godt til julefrokostbordet.

Se hele udvalget i Meyers Deli
For adresser se side 83

*En del af julefrokosten hos Meyers Deli.

JULEFROKOST MEYERS DELI

Ideal til julehygge på kontoret
eller julefrokosten derhjemme

DKK **195** pr. person

**BESTIL DIN JULEFROKOST
I MEYERS DELI, PÅ 2510 2724
ELLER PÅ MEYERSDELI.DK**

**AFHENTNING I MEYERS DELI
PÅ GL. KONGEVEJ ELLER
GODTHÅBSVEJ. VI LEVERER
OGSÅ TIL DØREN.**

FOR ADRESSER SE SIDE 83

FLERE JULELÆKKERIER

Du kan supplere din julefrokost med flere lækre retter. På vores julemenu finder du f.eks. smørstegte rugmelspanerede fiskefiletter med grov remoulade, danske oste, terrin af kalveskank, honningsnitter og andre gode sager.



Brød fra bageriet



Risalamande med kirsebærsauce og sukkerristede mandler



Tøndemodnede hvide sild marineret i lage af julekrydderier serveret med æbler i syrnede fløde, kapers og rødløg



Julemedister med råkost af efterårskål fra vores marker og flødebagte kartofler



Andeconfitlår med svesker og rødkål kogt med solbæreddike



Rilette af koldrøget og fersk laks med rødbeder, dild og knasende hvedebrød

HAR DU AND
TILOVERS?
BLIV INSPIRERET
PÅ SIDE 49

Juleanden

ANDESTEG MED SVESKER, ÆBLER OG BRUN SOVS

6 PERSONER

1 and (ca. 3-3½ kg)
havsalt
1 kg danske æbler (f.eks. Cox Orange eller Belle de Boskoop)
½ kg svesker
4 kviste timian
friskkværnet peber
½ dl hvedemel
1½ liter vand
lidt cidreddike eller anden lys frugteddike
lidt sukker
eller evt. lidt gastrik

Tør anden indvendigt og udvendigt med køkkenrulle og gnid den herefter med havsalt både indeni og udenpå.

Skær æblerne i kvarte, befri dem for kernehus, skær dem i grove tern og bland dem med svesker, hakket timian, salt og peber. Prop æbler og svesker ind i anden – det er vigtigt, at anden er stopfuld, da fyldet er med til at holde på saften og derved forhindrer udtørring. Bind lårene stramt op omkring brystet, da dette er med til at holde brystkødet saftigt. Læg anden på en rist med brystet opad, og sæt en bradepande med hals, vingespids og kråse under risten.
Kom anden i en 250° forvarmet ovn

og brun den i 15 min. Tag herefter bradepanden ud og tilsæt mel – vend det godt rundt, så det opsuger det fedt, som er dryppet ned i bradepanden.

Hæld nu 1 liter vand i bradepanden, og sæt den ind under anden igen. Skru ovnen ned til 150° og steg anden videre i 2-2 1/2 time. Den færdige and skal have et flot gyldent og sprødt skind, samtidig med at lårkødet har trukket sig op ad benet, som i øvrigt er lige ved at falde af af sig selv.

Når anden er stegt færdig, skal du tage den ud, og lade den hvile i 20-25 min., inden du skærer den ud. Sigt imens sovsen fra bradepanden over i en gryde. Melet skulle gerne have jævnet sovsen. Hvis der er for meget ekstra fedt på toppen, så skum det af. Juster evt. sovsens konsistens, hvis der er behov for det. Smag til med lidt eddike og sukker eller gastrik samt salt og peber, til den er lige så god som din mors.

Skær anden ud i 8 stykker (4 bryststykker, 2 overlår og 2 underlår) og server den med svesker og æbler, brun sovs samt kogte, brunede eller

smørstegte kartofler – eller hvad du nu plejer at spise til andesteg.

UNDGÅ TRÆNGSEL OG ALARM

Julens bedste tip:

En af de vigtigste og desværre tit sværeste ting i julen er at få tid til at nyde den. Planlæg derfor måltiderne, så indkøb og forberedelser er ordnet i god tid, og du på selve dagen kun har et minimum af arbejde tilbage. Undgå også at kaste dig ud i en indviklet ret for første gang på selve juleaften.

Lav anden i god tid:

Steg anden om formiddagen, partér den, læg den i en bradepande og lav sovsen (på skroget) helt færdig. Et kvarter inden I skal spise, steger du andestykkerne sprøde i lidt fedtstof på en varm pande, smider dem i en bradepande og varmer dem i ovnen i 10-15 min. ved 150°.

EN GLAD AND FRA LILLEØ TIL JULEBORDET

Vores ænder vralter lige nu frit omkring og bliver fedet op i frugthaverne på Lilleø. De lever fra maj og frem til slagtingen af nedfaldsfrugt, græs, urter og korn. Denne opvækst giver et udsædvanligt dejligt, aromatisk kød med god struktur. Ænderne tørslagtes kort før jul hos Tingsted Vildt- og Fjerkræslagteri og sælges ferskt.

DKK 160 pr. kg.

Bestilling senest 22. december kl. 16.00
Afhentning 23. december kl. 10-20 i Meyers Deli på Gl. Kongevej 107 eller Godthåbsvej 10
Bestil din and på meyersdeli.dk



FÅ MERE KNALD PÅ JULESOVSEN!

I 400 år har en karamelliseret eddikesirup været en skattet ingrediens, der har givet smagskarakter til saucer i det franske og det italienske køkken. Nu er hemmeligheden ude. Gastrik er genial til julesovsen!

MEYERS GASTRIK DKK 80
Køb den i Meyers Deli, på clausmeyer.dk eller se, hvordan du selv laver den på side 9.



MEYERS JULEMENU
DKK 260 PR. PERSON. MIN. 10 KVERTER
BESTIL PÅ 3918 6900 ELLER PÅ

MEYERSKØKKEN.DK

MEYERS JULEMENU

Sild · Vintergrønt · Tyk fløde

Vores sild er gammeldags modnede og lagt i lage af æbleeddike. Serveres med økovintergrønt fra vores marker på Grantoftegaard.

Laks · Rødbede · Peberrod

Vi krydrer laksen med enebær og røger de hele laksesider i vores røgeri i Nordhavnen.

Julesylte · Persillerødder · Marmelade

Marmeladen laver vi med rødløg og peberrod. Persillerødderne syltes med safran og persillens top.

Andeconfit · Rødkål · Svesker

Vi confiterer andelårene i timevis med timian og hvidløg og koger rødkålen med vores egen solbæreddike. Sveskerne er fede, glinsende og fra Agen.

Rullesteg · Pomerans · Hvide rosiner

Rullestegen er af frilandgris og proppet med julekrydderier.

Kål · Æbler · Tykmælk

Salat af knasende grønne kål fra vores marker med "mormordressing" af tykmælk og nogle af kongerigets bedste Belle de Boskoop æbler.

Risalamande · Kirsebær · Mandler

Blød, cremet og med masser af vaniljekorn. Vi koger kirsebærsaucen selv, af danske kirsebær, og krydrer med stjerneanis og kanel. Sukkerristede mandler på toppen.

Brød fra bageriet

.....

MEYERS BAGESKOLE



SLIP DIN INDRE BAGER FRI OG LÆR AT BAGE SUVERÆNE BRØD I MEYERS MADHUS

BAGEKURSUS VOL. 1

På dette kursus vil vi indføre dig i hemmelighederne bag godt brød: Langtidshævning, betydningen af forholdet mellem vand og mel, brugen af surdej i bagning og vigtigheden af at bage ved den rette temperatur. Med andre ord, alt hvad der skal til, for at du kan hæve dit bageniveau og din bageglæde betragteligt!

Vi maler mel på Madhusets kornkværn og du lærer at dosere det grove mel i dejen, så du fremadrettet får det brød, du ønsker.

Desuden vil du lære at håndtere de våde deje, der er et omdrejningspunkt i vores bagefilosofi og giver brød med en forrygende saftig krumme.

BAGEKURSUS VOL. 2

Dette kursus er til dig, der er garvet hjemmebager. Måske har du allerede været på vores bagekursus vol. 1, eller du har været på et grundlæggende bagekursus et helt andet sted.

Her tæmmer vi de mest udfordrende, aromatiske meltyper, vi går i dybden med surdej, og du lærer ælteteknikker og hævemethoder for viderekommende. Og så bager vi selvfølgelig en række forrygende brød, der fundamentalt udvider dit repertoire.

NYT RUGBRØDSKURSUS

Der er ikke noget, der slår et friskt og saftigt hjemmebagt rugbrød.

På vores rugbrødskursus bliver du indviet i surdejens hemmeligheder, lærer de mest velegnede korn- og meltyper at kende og bliver indført i ælte-, hæve- og bagemetoder.

Vi viser dig variationsmuligheder i smag og tekstur og kommer omkring et par af de mere tekniske detaljer bag det gode rugbrød. Og så indvier vi dig i forskellen mellem et moderne, et klassisk og et langtidsbagt rugbrød. Kort sagt, vi hjælper dig med at blive en sand rugbrøds-mester.

NYT CRASH COURSE

Slip din indre bager løs, og lad dig opluge af processen bag moderne, langtidshævet brød. Du får hænderne i egen dej, og lærer om betydningen af forholdet mellem vand og mel.

Vi fortæller om ælte- og hæveteknikker og indvier dig i brugen af surdej og vigtigheden af at bage ved den rette temperatur. Du går hjem med den dej, du selv har arbejdet med, en surdej, et hævet bundniveau og opskriften på et bedre bageliv.

MEL FRA GRUPE&MEYER I HELE LANDET

I Meyers Madhus bager vi med mel af økologisk korn fra Norden, primært fra bonden Per Grupes marker ved Mørdrupgaard. Melet kan købes i COOP-butikker landet over, i Meyers Deli og Meyers Bageri.

Gå på opdagelse i kornet på grupemeyer.dk og find os på facebook.

grupe  meyer

GIV ET BAGEKURSUS TIL EN DU HOLDER AF

Læg et bagekursus under juletræet og få en mesterbager i familien. Eller forkæl dig selv med et kursus hos vores dygtige bagere. Vi garanterer, at du vil gå fra køkkenet med øget bageglæde, surdej, dunkende friskt brød og opskriften på et nyt bageliv.

SE KURSUSOVERSIGTEN OG KØB ET KURSUS PÅ MEYERSMADHUS.DK

LÆS OM ALLE VORES KURSER, SE DE LEDIGE DATOER, TJEK PRISERNE OG KØB BILLET PÅ MEYERSMADHUS.DK

Sløjd – et skærebræt

Sløjd

Elm Skovhaverne Helnæs

Sløjd

Elm Skovhaverne Helnæs

Sløjd

Elm Skovhaverne Helnæs

MØD

MØBELSNEDKEREN
MORTEN HØEG-LARSEN
HOS GEORG JENSEN
PÅ AMAGERTORV, KBH
I DECEMBER!

I 2009 VAR FRANDS FRAAS NIELSEN, skovridder i Skovhaverne ved Helnæs Bugt på Fyn, nødt til at fælde en stor mængde elmetræer, der var blevet ramt af elmesyge. Heldigvis stod møbelsnedker Morten Høeg-Larsen klar til at give de syge elmetræer nyt liv.

Han forelskede sig på stedet i træets smukke åretegninger og bragte dem med sig hjem til værkstedet lidt uden for Ystad i Skåne. Her har han skabt hvert enkelt skærebræt af de smukke planker i hånden og på en håndfuld gamle maskiner – en af maskinerne kan dateres helt tilbage til 1890'erne. På hvert bræt er træets oprindelse indgraveret, men derudover får træet lov til at tale sit eget tydelige æstetiske sprog. Var der nogen, der sagde årets julegave?

Det første parti skærebrætter i elmetræ fra de fynske skove fås i tre størrelser:

Ca. 40 cm: DKK 975

Ca. 60 cm: DKK 1.500

Ca. 80 cm: DKK 1.950

Drømmer du om et endnu større bræt opfylder Sløjd også specialønsker.

For nærmere info og salg se sløjd.org



Hotel Saxkjøbing

Gæstekokke, filmaftener og intimkoncerter

HOLD DIN JULEFROKOST PÅ HOTEL SAXKJØBING

Kig forbi hotellet med kollegerne, familien og vennerne – eller inviter din allerkæreste på en helt særlig julemenu – måske endda med romantisk overnatning inkl. lækkert morgenbord på det hyggelige hotel.

Restaurantens julemenu er en hyldest til de lokale råvarer fra Lolland-Falster og øerne i Smålandshavet og tilbydes fra 19. november og helt frem til 20. december.

VORES JULEMENU

- Tøndemodnede hvide sild med allehånde, kapers, rødløg og syrnet fløde
- Meyers koldrøgede laks med æble-sellerisalat og mormordressing
- Andesteg med rødkål kogt med kirsebæreddike og kartofler stegt i andefedt med urter
- Hjemmelavet julepostej med syltede kvæder fra Sydhavsøerne, bacon og stegte svampe
- Fårebrie fra Knuthenlund med hjemmelavet relish på Lilleøfrugt
- Risalamande med egen kirsebærsauce smagt til med kirsebærvin fra Frederiksdal og toppet med sukkerristede mandler
- Friskbagt hvedebrød, rugbrød og økologisk smør

Julemenu: DKK **195**

Hotel Saxkjøbing har i mere end 175 år fungeret som samlingspunkt for byens borgere og de senere år også som en skøn oase for tilreisende, der vil smage områdets lækre råvarer, opleve den skønne natur og komme helt ned i gear. Med jævne mellemrum inviteres nogle af landets bedste kokke til at lave Folkekøkken i hotellets gamle teatersal, og derudover arrangerer hotellet filmaftener, kunstnerweekends og koncerter, hvor såvel topnavne som upcoming stjerner optræder. I 2012 har hotellet bl.a. præsenteret Cæcilie Norby, Lennart Ginman og Majbritte Ulrikkeholm. Se et udvalg af den næste tids arrangementer herunder.

KULTURTORSDAG

Hver måned er der på udvalgte torsdage film- og koncertaftener på Hotel Saxkjøbing. Inden filmen serveres der husmandskost med øl, vin eller æblemost til samt en lille filmtematisk appetizer fra køkkenet.

Foreløbig har direktør for Grand Teatret og tidligere filmanmelder, Kim Foss, udvalgt følgende film til dig:

7. december: London River

En række terrorbombninger ryster London i juli 2005 og to forældre, med meget forskellige baggrunde, tager til storbyen for at finde deres børn.

7. februar: Kilimanjaros sne

En anmelderrost, underholdende og varm fortælling om sammenhold – i familien, i venskabet og på arbejdspladsen. Forbered dig på både bittersødme og skarp politisk brod.

Film: **DKK 65**

Hele pakken: **DKK 195**

FOLKEKØKKEN 2013

En række af landets førende kokke gæster i løbet af året hotellet og præsenterer Folkekøkken – en helt særlig menu til lejligheden med udgangspunkt i lokale råvarer.

26. januar: Andreas Harder

Sardinienekspert og kogebogsforfatter

16. februar: Madsvinet

Rustik gastronomi fra Vesterbro

16. marts: Gourmandiet

Slagtermesteren og køkkenchefen kommer på besøg

20. april: Bi Skaarup

Madhistoriker og foredragsholder

25. maj: Philippe Houdet

Tidligere køkkenchef hos Pierre André

DKK 695

Inkl. mad, vin, vand samt kaffe/te



**LÆS MERE OM HOTELLET, RESTAURANTEN OG EVENTS PÅ HOTEL-SAX KJOBING.DK
HER KAN DU OGSÅ TILMELDE DIG NYHEDSBREVET**



GASTRONOMISK TEAMBUILDING

MED MEYERS MADHUS

Bliv rystet sammen i køkkenet i Meyers Madhus. Vi tilbyder en stribe Gastronomiske Teambuildings, som skræddersys til lige netop jeres virksomhed

På en Gastronomisk Teambuilding føres I ind i et fascinerende univers af råvarer, smag, kultur, håndværk, teknikker og tilberedningsmetoder. Succesoplevelserne i køkkenet kræver omhu, samarbejde og timing, ligesom i virksomheden. Vi sørger for dygtige teambuilding-kokke og værter i topform, der med kyndig vejledning hjælper jer i mål og sørger for, at ingen mangler noget. Sværhedsgraden og varigheden bestemmer I.

Afhold firmajulefrokosten som en teambuilding og få både hyggeligt samvær, god mad og et styrket sammenhold.

SAMMEN KOGER VI BEDRE!

Samarbejde, samvær, smil og vidunderlig mad går op i en højere enhed, når I arbejder tæt sammen i nogle fornøjelige timer om at tilberede et fantastisk måltid helt fra bunden. I bruger og udvikler jeres kompetencer i en helt ny og spændende sammenhæng.

GASTRONOMISK EXTRAVAGANZA

Få en madoplevelse ud over det sædvanlige med råvarer, tilberedninger, vine og sammensætninger af en kaliber, man kun møder på de bedste restauranter. Kokkene deler ud af deres færdigheder og tricks, og I får lov til at prøve kræfter med råvarer som trøfler, østers og hummer.

GASTRONOMISK 5-KAMP

En ting ved vi: Tabere og vindere bliver lige mætte! Men her skruer vi op for konkurrencemomentet, og I prøver kræfter med jer selv og hinanden. Der kampkoges, blindegøres og dystes i finger- og sansefærdigheder. Lige på tungen. Tungen lige i munden. En sjov udfordring i smag, sanser og samarbejde.

DE GODE AFLEVERINGER

Lærerig teambuilding med fokus på jeres evne til at kommunikere og koordinere. Der skal omhyggelighed, samarbejde og timing til for at lykkes, men vi guider jer og giver jer redskaberne til at nå i mål. Til sidst nyder I et storslået måltid i fællesskab og sejrslust.

VI HAR AFHOLDT TEAMBUILDINGS I MEYERS MADHUS SIDEN 1999, OG VI UDVIKLER HELE TIDEN NYE MODELLER OG FORLØB. SE ALLE VORES FORSKELLIGE TEAMBUILDINGS PÅ MEYERSMADHUS.DK. DU KAN OGSÅ KONTAKTE ANNETTE MYRUP PÅ TLF. 3536 3837 OG FÅ EN SNAK OM DEN RIGTIGE TEAMBUILDING TIL DIN VIRKSOMHED

Årets bedste rester

Sjældent har man så gode rester som i december. Julemaden efterlader en regulær skattekiste fyldt med flæskesteg, skinke, sovs, andeskrog, brunede og pillede kartofler, risengrød, marcipan, rødvinssjatter, portvinssjatter – ja, alt det bedste fra vinterens forråd. Vi har bedt kokken Martin Guf fra Go'morgen Danmark trylle med resterne fra julebordet, og det er slet ikke så tosset, det han hiver op af hatten ...

“Nyd jeres jul alle sammen. Og smid ikke resterne ud – så er der råd til en større gave eller en bedre flaske vin”

– Martin Guf, kogedreng og stifter af Lokal Kærlighed



Grøn kål med flæskesteg

Justér opskriften efter mængden af dine rester

Rester af grønkålen
Rester af flæskestegen – gerne med svær på
Hvidløg
Thai chili
Soja
Fiskesauce
Citron eller lime
Olie

Skær sværen fra flæskestegen og knus den. Skær kødet i tern og mariner det i en blanding af soja, fiskesauce, hakket hvidløg og chili i 2 timer.

Varm en pande og halvér en citron. Smør citronen let med olie på skærefladen og kom den på den varme pande. Steg den i 5-7 min. til saften er karamelliseret og skærefladen er sort.

Hæld ca ½ dl olie i bunden af en wok og varm op. Steg det marinerede kød heri og hæld marinaden med. Kog det lidt ind og vend til sidst kålen i den varme wok i 1-2 minutter. Servér kålen med de knuste flæskesvær på toppen og citronen ved siden af.

French dip sandwich

Resterne af anden/gåsen/kyllingen/
kalkunen/vagtelen/duen – ja, selv
stegen kan blandes i.

Resterne af sovsen og stegfedtet

Lidt sennep

Lidt soja

Lidt vinsjatter

1 løg i tern

Flute

Skær eller pil al kødet fra skroget og put
det i en gryde sammen med resten af
ingredienserne – undtagen flutene. Kog
det igennem ved svag varme. Det må gerne
ligne en tyk suppe med kød. Når kødet er
helt mørt, tages det op og sovsen sigtes og
kommes i en skål.

Brødet bages varmt og sprødt i ovnen og
fyldes med kødet. Dyp sandwichen i sovsen
og mærk eventuelle juledagstømmermænd
lette og ren nydelse indtræffe.

Undgå madspild i julen

1. TÆNK OVER DINE PORTIONERS STØRRELSE

Overvej, hvor meget mad I egentlig
kan spise, og køb ind derefter.

2. UDVÆLG JULERETTERNE MED OMHU

Løsriv dig fra forventningerne om,
at julebordet skal bugne af mad.
En god julefrokost afhænger ikke
af mængden af mad eller antal
retter på bordet.

3. DEL UD AF DINE RESTER

Når du har gæster til julemad,
så giv gæsterne lidt bonusmad
med hjem.

Kilde: Stop Spild Af Mad



**BLEV DU MÆT?
PÅ MEYERS DELI OG
NAMNAM PAKKER VI
MEGET GERNE DET, DU
HAR TILOVERS NED I EN
TAKE-AWAY- BOKS.
BARE SPØRG OS**

Klatkager med kirsebærsovs

Ca. 400 g risengrød
 1 æggeblomme
 2 stiftpiskede æggehvider
 2 spsk sukker
 2 spsk mel
 Revet skal fra 1 citron
 Lidt vanilje

Rør risengrød, æggeblomme, sukker, mel, citronskal og vanilje sammen. Vend de piskede og luftige æggehvider forsigtigt i. Kom en stor spiseskefuld dej på panden i klatter og steg klatkagerne ved middelvarme. De er færdige, når de er gyldenbrune.

Servér klatkagerne med resten af kirsebærsovsen eller – som i min familie – med resten af jordbærsovsen.



Fakta om madspild

- Madspild defineres som de indkøbte/tilberedte fødevarer, som husstanden ikke når at spise og i stedet kasserer.
- Hver dansker smider 63 kg god og spiselig mad i skraldespanden – hvert år. I en ganske almindelig husholdning løber det op i et madspild på 10.000 kr. årligt.
- På årsbasis smider danskerne 540.000 ton mad ud til en værdi af 16 milliarder kr.
- I december alene smider hver husholdning mad direkte i skraldespanden for næsten 1.000 kr. Normalt er det grøntsager, mejeriprodukter og brød, som fylder mest i skraldespanden, men i julemåneden ryger der også kød med.
- Den ældre generation er bedre til at udnytte al maden end den yngre generation.

Kilder: Forbrugerrådet, Landbrug & Fødevarer og Stop Spild Af Mad.



En restekogebog

Forbrugerbewægelsen Stop Spild Af Mad udgav i 2011 kogebogen 'Stop spild af mad – en kogebog med mere', der giver dig ideer, metoder og opskrifter til at udnytte al din mad. Opskrifterne leveres af store danske madpersonligheder som Francis Cardenau, Katrine Klinken, Camilla Plum og Thomas Rode Andersen.

DKK 299,95



namnam

DET OPRINDELIGE PERANAKAN-
KØKKEN OG SINGAPORES GADEKØKKENER
BARE INDENDØRS MIDT PÅ VESTERBRO

“
*En sjældent kompromisløs
og vel gennemført
spiseoplevelse”*
– Svend Rasmussen, Berlingske

“
Namnam vinder på vovemodet”
– Helle Brønnum Carlsen, Politiken

“
*Namnam får min varmeste anbefaling, når det gælder om at
finde et spændende, afslappet måltid mad”*
– Ole Troelsø, Børsen



Long Mango DKK 90

Vodka-Mango Juice-Cranberry-Lime-Passion Syrup

Jack Mule DKK 95

Rum-Peach-Apple-Lime-Ginger Beer

Singapore Gin Sling DKK 105

Gin-Cherry Heering-Cointreau
Benedictine-Pineapple-Lemon-Bitters-Soda

Asian Hold Up DKK 90

Gin-Aperol-Pineapple Juice-Lemon-Passion Fruit

Koko Mojito DKK 95

Koko Kanu Rum-Lime Juice-Mint Leaves-Chili Gomme
Soda-Lime Juice-Lime Peel

Watermelon Martini DKK 95

Vodka-Lime Juice-Watermelon

Espresso Martini DKK 95

Vodka-Kahlua-Coffee

Mango & Mint Daiquiri DKK 115

Rum-Lime Juice-Mango Puree-Mint Leaves

Raspberry Mulatta DKK 115

Dark Rum-Creme De Cacao-Raspberry Puree
Sugar-Lime Juice-Kahlua

Frozen Lychee Lust DKK 115

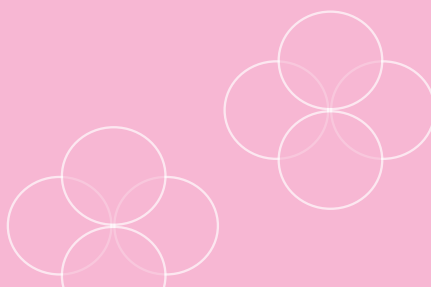
Koko Kanu Rum-Condensed Milk-Lime Juice-Lychee

MEGET MERE END SINGAPORE GIN SLING ...

Der er sagt mange pæne ord om maden på namnam. Men også husets eksotiske cocktails høster anerkendende uhhmm-lyde ved servering. Et besøg på namnam kalder instinktivt på en Singapore Gin Sling, men drinkskortet byder også på en række andre delikate cocktails. Start aftenen med en Watermelon Martini eller nyd en KoKo Mojito til dine kikærtfritters eller din Nonya Poh Pia.

FRIDAY AFTER DARK DRINKS & DJs

Kenneth Bager er musikalsk kurator for vores fredag aftener. Mellem kl. 22 og 01 kan du nyde dit måltid eller kigge forbi til en snack og en drink til tonerne af nogle af de skarpeste DJs i byen. Musikken vil være velkendt, men vil blive serveret på en overraskende og forfriskende måde. Skyd weekenden i gang på namnam ...



NY
E
R
P
M
C
C
P
C
F
H
C

Hovedbestanddelen i ceviche er rå fisk marineret i citrussaft. Syren i saften fra citrusfrugterne nedbryder proteinerne i fiskekødet og 'tilbereder' den, så den bliver hvid og fast i kødet ligesom kogt fisk. Det er dog vigtigt at huske på, at du netop ikke koger fisken, og at syren ikke dræber bakterier og parasitter lige så effektivt som kogning – brug derfor kun den friskeste fisk, når du laver ceviche. Du kan eventuelt fryse fisken inden brug.

Der er mange meninger om, hvor lang tid fisken skal marinere i citrussaften. Opskrifter kan angive alt fra et par minutter til flere timer. I denne version fra namnam bliver fisken lynmarinet, hvilket betyder, at fisken er nærmest rå, når den bliver serveret. Det er således kun lige fiskens yderflade, der har taget farve af citrusmarinaden. Du kan sagtens lade fisken marinere længere, ligesom du kan bruge andre hvide fisketyper.

南 nam 南

Vesterbrogade 39, 1620 København V
T: +45 4191 9898
W: restaurantnamnam.dk



KARLOS PONTE
Køkkenschef på restaurant namnam og manden bag den fantastiske ceviche.

Nævn 5 ting, du ikke kan undvære i dit køkken.

Kærlighed til maden, systemer, rengøring, friske varer og udstyr – som jo kan skifte fra én type mad til en anden.

Hvad har du altid i køleskabet?

Kassava, der er en sydamerikansk rod, og så min hjemmelavede chilisaucen.

NAMNAMS CEVICHE

8 pers

500 g torsk

Lad torsken trække i en blanding af salt og sukker i forholdet 1 til 4 i ca. 12 timer. Skær fisken i 0,5 x 4 cm stykker

Marinade

20 g chilipuré

20 g revet galangarod

20 g finthakket citrongræs

50 g soja

20 g fiskesovs

100 g limesaft

20 g sesamolie

25 g brun farin

4 g ristede og knuste korianderfrø

Bland alle ingredienserne sammen og stil marinaden på køl

240 g mango

240 g fennikel

160 g rødløg

160 g rød peber

24 citronfileter

24 g forårsløg – den grønne top

24 g finthakkede korianderblade

24 g rød frisk chili

16 g ristede sesamfrø

40 hele korianderblade

havsalt

Rens og skyl alle grøntsagerne. Skær mango, rødløg og frisk chili i tynde strimler. Skær forårsløgstopperne i tynde diagonale skiver. Skær fennikel i tynde skiver. Hak den røde peber i små tern. Hak korianderbladene fint.

Servering

Læg fisken i bunden af en tallerken sammen med lidt marinade, hakket koriander og rød peber. Vend rødløg og fennikel i lidt marinade og placér den oven på fisken.

Pynt med forårsløg, mango, citronfileter, chili, korianderblade og sesam. Smag til med salt og servér.

Hvad er det bedste måltid, du har fået serveret?

En kartoffelsuppe med persille, æg og forårsløg lavet og serveret af Fru Julia midt i Andesbjergene i Venezuela.

Har du en favorit på julebordet?

Jeg er fra Venezuela, og vores nationale juleret hedder Hayaca.

Den består af majsdej fyldt med kød og grøntsager og pakket i bananblade. Men faktisk er min favoritjulemad den danske. Alt smager dejligt i Danmark til jul: Flæskesteg, juleand, rødkål, pebernødder ...

Færdiggør sætningen: Det er først rigtig jul, når ...

Jeg drikker min første juleøl.

Nannam serverer i foraktet klassiske laks, Poh Pia, Beef Rendang og Ikan Panggang og Singapore gadekøkken-highlights som Roti Prata, Chilli Crabs, Fish Head Curry og Gado-gado. Det hele let opdateret og iblandt med (og uden) lystegete Svin med Tamarind og Pepper Crayfish, Macaroni med sødmælk og sødmælk med sødmælk og sødmælk. Det er det året. Det er det året. Det er det året.

"at spise sammen", og te, venner og familie. Når man bestiller mad måltidet at bestille prisen er den største nydelse sine medspiserer. Vi er i den ånd også her på

Nams k... nannam

... gets its name from Peter...
... ding a...
... k Ind...





Tak for mad!

Flere end 3.500 glade, mætte børn siger tak for dejlig mad!

Der var adgang forbudt for voksne, da de mest overskudsagtige kokke, tjenere og restauratører i Danmark og Sverige en tirsdag i oktober arbejdede sammen om at give de yngste restaurantgæster en madoplevelse for livet. Med hjælp fra de 85 restauranter og Melting Pots sponsorer kan et flot overskud fra Smagens Time nu sendes videre til arbejdet med at skabe maduddannelse for unge i Sydamerikas fattigste land, Bolivia.

Vi glæder os til 2013!



**SMAGENS
TIME**

forbudt for voksne!



“Tak for en dejlig oplevelse i går! Vi havde 80 søde, nysgerrige, sultne og begejstrede børn til middag. De opførte sig eksemplarisk og vi havde alle en rigtig dejlig aften. Vi er helt klart med igen til næste år”

- Prindsen i Roskilde

”En kæmpe ros for arrangementet og til personalet på Kong Hans. Min søn var stolt som en pave, da han kom hjem og fortalte, at tjeneren havde taget deres jakker og høje hatte, trukket stolene ud for dem og været helt vildt høflige :-). Thomas Rode havde serveret sauce til hovedretten for dem hver især ved bordet. Wauw! Sådan skal det gøres, hvis man vil give ungerne en oplevelse for livet. 1.000 tak for det!”

- Far til Smagens Time-gæst



NYT FRA BOLIVIA

To danske kokke rejste i oktober til Bolivia for at lede et storstilet madprojekt. I hovedstaden La Paz skal de udvikle og drive GUSTU, en gourmetrestaurant, bistro og bageri med tilhørende madskole for fattige, unge bolivianere. Deres første møde med Bolivia bød på alt fra kvinder i bowlerhatter til frugter med smag af jungle! Få her Kamilla Seidlers beretning om mødet med Bolivias råvarer og eleverne på madskolen – og deltagelsen på det første symposium om det nye bolivianske køkken, hvor en lang række interesseorganisationer og madfolk kom til hovedstaden La Paz fra hele det store land, og det bolivianske madmanifest blev vedtaget.

OM GUSTU

Projektet, der realiseres i et samarbejde mellem fonden Melting Pot og den danske NGO IBIS, har til formål at give udsatte unge uden udsigt til uddannelse eller job et grundlag for at blive en generation af græsrods-iværksættere, som vil være i stand til at løfte deres familier og lokalsamfund ud af fattigdom og sult. Projektet trækker på Claus Meyers arbejde med etableringen af noma og den nordiske køkkenbevægelse og tager udgangspunkt i idéen om, at man ved at forløse potentialet i Bolivias madkultur kan fremme sundhed, uddannelse, beskæftigelse og i den sidste ende økonomisk vækst i landet. Projektet har fået navnet GUSTU, da GUSTU betyder "smag" på inkarigets sprog quechua.

På madskolen GUSTU i La Paz, Bolivia arbejder lokale kokke med at uddanne hold på op til 30 elever. Det første hold på 23 kokke-, tjener-, og bageraspiranter er allerede godt i gang. De afsluttede deres praktikforløb på restauranter i La Paz i august, og vil således stå klar, når gourmetrestauranten GUSTU åbner i La Paz i januar 2013. Bistron og bageriet er planlagt til at åbne i løbet af 2013.

OM SYMPOSIET

Som en del af madsammenkomsten TAMBO afholdt Melting Pot Bolivia et 3-dages symposium om det nye bolivianske køkken. Symposiumet samlede toneangivende madfolk fra hele landet for at diskutere kulturel identitet, gastronomisk entreprenørskab og det bolivianske køkkens potentiale og for at udarbejde det bolivianske madmanifest. Melting Pot Bolivia har forberedt processen gennem halvandet år, og den danske ambassade i Bolivia har gjort et fantastisk stykke arbejde under hele forløbet. Symposiumet blev afviklet med mere end 400 deltagere og 35 talere, og madskolen GUSTU stod for al catering. Se manifestet for det nye bolivianske køkken på clausmeyer.dk

“ Symposiumet skabte virkelig konstruktive debatter, og jeg tror, det lykkedes på de tre dage at folde manifestets vision så flot ud, at alle deltagerne tog hjem med en fælles opfattelse af, hvilke værdier udviklingen af det bolivianske køkken skal bygge på.”

– Claus Meyer

Kamilla Seidler kommer fra en stilling som assisterende køkkenchef på Restaurant Geist og sammen med Michelangelo Cestari, der kommer fra en stilling som ansvarlig for sødt og brød på michelinrestauranten Relæ, står hun nu i spidsen for GUSTU.

KAMILLA SEIDLER SKRIVER HJEM:

Det er en helt særlig fornemmelse at lande med et fly og vide, at her skal man bo i mindst to år. Samtidig manifesterer fornemmelsen sig også fysisk, idet El Alto lufthavnen ligger i næsten 4000 meters højde, og alle passagerer derfor 'svinger' lidt af højdesyge.

Fra lufthavnen går turen mod GUSTU ad snørklede veje. Ud af vinduet kigger vi på store, fascinerende graffiti-pieces med kærlighedssange væltende ud af taxaens højtalere. La Paz er et virvar af folk lige fra unge, håbefulde mennesker med glimt i øjet til seriøse blikke fra de fantastisk smukt klædte 'indigenas', der gør byen levende med deres skræddersyede bowlerhatte og voluminøse, farverige skørter.

Jeg har set frem til at opleve landets markeder. Mercado Rodrigues i La Paz bugner af farver og råvarer, jeg aldrig har set før. At starte forfra med en helt ny råvarebank, det må være en drøm for enhver kok. Det er det i hvert fald for mig. Og så er der jo også alle de ting, man kender, som avocado, papaya og bananer, men nu i kæmpe størrelser og med en smag af jungle!

Jeg tog af sted til Bolivia, fordi min erfaring skal tælle på et andet plan end urteplukning og at glæde sig til aspargessæsonen. Men jeg kunne ikke have forestillet mig det, som har mødt mig. Den forventning, jeg kan se i de unge menneskers øjne, vores elever på GUSTU, er ubeskrivelig. De kan ikke forstå, at nogen

vil hjælpe dem. De har været så mange svære ting igennem. Nu er det med at komme i øjenhøjde med dem og få dem til at forstå, at de er uundværlige for os og for projektet, og at de skal være med til at udvikle et flagskib for det nye bolivianske køkken. De unge menneskers løfte om, at vi om fem år vil se frugten af 'det danske initiativ', betyder meget. Mere end jeg kan beskrive.

I oktober afholdt vi det første symposium for det nye bolivianske køkken. Symposiet var en del af TAMBO, den første udgave af en madsammenkomst i stil med Mistura i Peru og Mad Foodcamp i København. Det trak tusindvis af folk til, så der var uendeligt med inspiration at hente: Kokke, husmødre og økologiske landbrugsdrivende fra alle egne havde deres lokale specialiteter med. Oste, vin, Dulce de leche, marmelader og brød medbragt i farvestrålende, flettede kurve.

Vi smagte alt fra suppen potosi, der serveres med en glohed lavasten i, til cordero a la cruz, et helstegt lam på et kors, der konstant flyttes i forhold til vindretningen, da kødet bliver tilberedt af varmen og røgen fra et bål. Det smagte som en drøm. Der er stor stolthed forbundet med egn og tilhørssted, og diskussionen om, hvilke traditionelle retter og teknikker der betyder mest for Bolivia, slutter vist aldrig. Jeg ser allerede frem til næste år!





"Madskolens Venner"
er en medlemsklub
startet af IBIS til
fordel for Madskolen
GUSTU i La Paz,
Bolivia.



EN GAVE DER GAVNER

BLIV MEDLEM AF "MADSKOLENS VENNER"

SEND ET KONTANT JULEKORT TIL BOLIVIA OG STØT MADSKOLEN GUSTU I LA PAZ

GUSTU projektet, der realiseres i et samarbejde mellem fonden Melting Pot, som Claus Meyer har taget initiativ til at stifte, og den danske NGO IBIS, har til formål at give udsatte unge uden udsigt til uddannelse eller job et grundlag for at blive en generation af græsrods-iværksættere, som vil være i stand til at løfte deres familier og lokalsamfund ud af fattigdom og sult.

SOM EN AF MADSKOLENS VENNER BIDRAGER DU TIL:

- Uddannelse af fattige, unge bolivianere i madhåndværk og entreprenørskab på Madskolen GUSTU
- Folkekøkkener og undervisningsaktiviteter i La Paz' fattige kvarterer, skabt af Madskolen GUSTU
- Mikrokredit og rådgivning til elever på Madskolen GUSTU, så de kan starte egen virksomhed
- Stipendier til videreuddannelse af de mest ambitiøse madskoleelever efter endt forløb på GUSTU

I ANLEDNINGEN AF JULEN HAR IBIS LAVET EN SÆRLIG JULEPAKKE TIL DIG og en, du holder af, således at I sammen kan følge med i arbejdet med GUSTU i La Paz. Hvis du køber et medlemskab inden 23. december, får du to medlemskaber til ét medlemskabs pris i første kvartal.

- I vil som venner af Madskolen i Bolivia løbende få nyhedsbrev med historier fra Madskolen, nyt fra eleverne og arbejdet med at skabe en boliviansk madbevægelse.
- Som venner af Madskolen bliver I desuden inviteret med til spændende madevents og foredrag i Danmark.
- Som giver får du tilsendt en velkomstgave med venskabsarmbånd og boliviansk api-drik til både dig og din modtager, som du kan lægge under træet*.

Medlemsskab DKK **250** pr. kvartal

Se mere og køb julmedlemskab på madskolenibolivia.dk

* Efter de første 3 måneder er gået, sørger IBIS for at kontakte modtageren for at høre, om medlemsskabet skal fortsættes.



En sprællemænd til fordel for Melting Pot

Illustrator Helle Vibeke Jensen har til julen 2012 designet en helt særlig sprællemænd. Ud over at bidrage til julens klippe-klister-hygge støtter du samtidigt arbejdet i fonden Melting Pot, når du køber nissepiggen med hjem.

Sprællemænden koster DKK **50** og kan købes i alle Meyers Deli og på clausmeyer.dk

Overskuddet fra salget af sprællemænden går til Melting Pots indsats for, gennem madprojekter, at forbedre fremtidsmulighederne for udsatte mennesker. Læs mere på meltingpotfoundation.org

EN NYTÅRSMENU BLIVER TIL

For køkkenchefen Malene Messmann og de andre kokke i Meyers Køkken starter planlægningen af nytårsmenuen allerede i januar. Der er nemlig rigtig mange ting, der skal afprøves, overvejes og forberedes, når man laver nytårsmiddagen til mange tusinde danskere.

Derfor fik Malene f.eks. allerede i foråret plantet flere forskellige gulerodssorter på vores marker ved det økologiske landbrug Grantoftgaard, så hun var sikker på at få den helt rigtige smag til forretten på årets nytårsmenu: Kammuslinger med gulerødder på flere måder. "Vi plantede gulerødder i flere forskellige farver, så der kommer faktisk både gule, lilla og orange gulerødder på menuen. De orange har en meget sødlig smag – meget mere end dem fra supermarkedet – de smager næsten som om, man har dyppet dem i sukkervand. Da Claus (Meyer, red.) prøvesmagte menuen, spurgte han os, hvad vi havde gjort ved dem, men de var faktisk bare blevet bagt i vakuum med lidt salt! De lilla gulerødder tilbereder vi med æbleeddike, så de bliver lidt syrlige. Sammen spiller de fantastisk op mod

de fint smagende muslinger", fortæller hun.

Til at binde rødderne og muslingerne sammen rører køkkenet en fed, cremet mayonnaise, som er smagt til med strandkrabbebisque. Strandkrabben er den helt almindelige krabbe, vi kender fra havnen, mellem stenene i vandkanten og på stranden om sommeren. Vi har ikke tradition for at spise den, da den ikke indeholder særligt meget kød, "til gengæld er de fyldt med en supersmag af saltvand, så de er rigtig gode at koge på", forklarer Malene og fortæller, at hun har kogt bisquen på krabber fanget på Lilleø. "Jeg kan godt lide at vide, hvor råvarerne kommer fra, og så er det da lidt rart at tænke på, at det er en ven fra Lilleø, som har fisket krabberne op af vandet til os", smiler hun.

Hyldebæreddike, økogrønt og kantareller

Ud over at sæsonen altid er i centrum i Meyers Køkken, vægter et andet kriterium også højt, når der vælges råvarer til nytårsmenuen: De skal være eksklusive. Derfor serverer køkkenet i år oksetournedos til hovedretten: "Det er et super mørt, aromatisk og lækkert stykke kød. Skank og tykkam er måske mere kraftfulde, men spises ikke helt så godt i festtøj", mener Malene. Som til forretten blev også hovedrettens tilbehør sået i det tidlige forår. Lange rækker af rødbeder og grønkål er henover sommeren blevet passet og plejet af gartner Catja Kirkegaard og hendes team i vores marker og strutter nu af sundhed både under og over jorden. "At få sådanne grøntsager i hænderne er for mig den

SE HELE NYTÅRSMENUEN PÅ SIDE 64, MEYERSKØKKEN.DK OG MEYERSDELI.DK

største luksus som kok", siger Malene begejstret. Rødbederne bliver tilberedt i en hyldebæreddike, som Malene har bedt eddikemester Andreas Harder fra Nordhavn Eddikebryggeri om at udvikle. "Vi har eksperimenteret rigtig meget med hyldeblomsteddike, men med efteråret kommer hyldebær, og jeg synes egentlig, det er synd, at man nærmest kun ser dem brugt til saft. Sidste år talte jeg derfor med Andreas om, at jeg rigtig godt kunne tænke mig at eksperimentere med hyldebær. Andreas har lavet en eddike, som jeg er blevet rigtig glad for. Den er sådan lidt syrlig og let bitter, og det går virkelig godt sammen med rødbederne, som jo er lidt jordbundede og søde. Og så er farvekombinationen fænome-nal. Hyldebær har jo en sindssyg flot, rubinrød farve!"

Og vi må ikke glemme kartoflerne. "Vi laver en skøn, cremet kompot i år. Den er smagt til med kantareller, hvoraf de fleste er plukket i de svenske skove af nogle af vores kokkelever tilbage i september og derefter syltet. På den måde har vi høstet svampene på det

bedste tidspunkt for at sikre den bedst mulige smag", forklarer Malene.

Morten Heiberg laver desserten

Helt uvant for Malene og hendes team er det, at de ikke selv står for desserten i år. Dessertikonet Morten Heiberg, der netop har åbnet kage-shoppen Creme de la creme sammen med Claus Meyer, har nemlig kreeret punktummet for årets nytårsmenu. Hvad den præcist kommer til at bestå af, ved Malene ikke endnu: "Jeg ved, at vores nytårskage bliver noget med kirsebær og chokolade i mange for-mer, og jeg ved, det bliver godt", griner hun.

Hun glæder sig i hvert fald til at sætte tænderne i kagen nytårsaften, for selvom hun har planlagt og arbejdet med menuen i mange uger op til nytår, så spiser hun den faktisk også selv på årets sidste aften. "Jeg synes, det er en god måde at få råvarer og mad af rigtig høj kvalitet samtidig med, at man ikke skal stå i køkkenet i flere timer. Og det er altså meget rart en gang imellem", siger køkkenchefen.

3 SKARPE TIL KØKKENCHEFEN

Hvad spiser du altid selv til nytår?

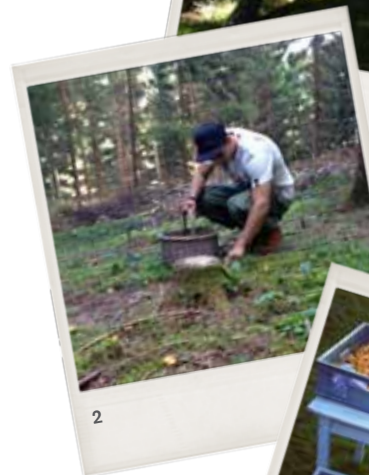
Jeg må jo indrømme, at jeg er rigtig glad for at spise foie gras, så det indgår i min egen nytårsmenu som en lille mellemret.

Har du et nytårsforsæt?

Jeg synes, det er vigtigt, at vi bliver lidt bedre til at være gode ved hinanden. Bruge lidt længere tid på det, man er i gang med, i stedet for at springe så hurtigt videre til det næste. Vi er rigtig mange forskellige nationaliteter i vores køkken, så det er rigtig fedt lige at tage sig lidt ekstra tid og blandt andet høre, hvad de forskellige laver i højtidene.

Hvad er en god nytårsaften for dig?

Som kok på restaurant har jeg i rigtig mange år fejret nytårsaften på mit arbejde, og det, har jeg egentlig syntes, var den bedste nytårsaften, jeg kunne have, fordi man er med til at gøre en masse mennesker glade. Man laver mad til andre og kan se, at de har det godt, har en fest, nyder maden og er glade. For mig handler nytårsaften om at gøre mennesker glade.



1 + 2. Kokkelever på svampejagt i de svenske skove.

3. En weekend på svampejagt mellem nåletræerne i Sverige kan godt betale sig.

4. Kokkelever fra Meyers Køkken er en tur forbi Claus Meyers have for at plukke hyldebær til årets nytårsmenu.

5. Køkkenchef Malene Messmann





GODT NYTÅR!

TIL TO, TIL TOLV,
TIL TUSIND ...

Kammusling · Gulerødder & Strandkrabbe

Rimmede kammuslinger vendt i maltknas serveret med strandkrabbemayo og gulerødder på flere måder

.....

Oksetournedos · Vilde svampe & Rødbeder

Bøf af oksemørbrad, serveret med rødbeder bagt med hyldebæreddike, grønkål fra vores marker, kartoffelkompot med vilde svampe og en kraftig smørpisket okseglace med porse

.....

Creme de la creme

Nytårskage med Valrhonachokolade og kirsebær. Serveres med en cremet sauce på polynesisk vanilje

ÅRETS NYTÅRSMENU

DKK **350** pr. kuvert

Kan bestilles ned til to kuverter.

Der kan tilkøbes oste samt kranskekager fra Meyers Bageri.

**Bestil og læs mere på
meyerskøkken.dk og meyersdeli.dk
eller ring til os på tlf. 3918 6900**

senest d. 30. december kl. 12

VIND

EN NYTÅRSFEST OG EN OVERLEVELSESPAKKE FRA MEYERS DELI!

Vi fylder jer op nytårsaften og bygger jer op 1. januar. Vind en nytårsfest for seks personer og en dagen-efter-overlevelsespakke fra Meyers Deli.

Fem af dine venner vil holde ret meget af dig nytårsaften. Altså hvis du vinder præmien og inviterer dem til nytårsfest på vores regning! Du kan vinde 6 x Meyers tre-retters nytårsmenu, et udvalg af franske oste, kransekage af den anden verden, hvidvin til forretten, rødvin til hovedretten og champagne til nedtællingen. Dagen efter bygger vi dig og en ven op igen, når vi inviterer på burger i Meyers Deli med most til!

SVAR & VIND

Hvem har udviklet en særlig lækker dessertkage til Meyers Nytårsmenu?

- a) Master Fatman
- b) Morten Heiberg
- c) Søren Gericke

Send svaret til vind@meyersmad.dk senest 20. december.
Skriv MEYERS DELI i emnefeltet og husk at skrive navn og telefonnummer i mailen. Vinderen får direkte besked.

DET ER GÅET HELT I KAGE

FOR MORTEN HEIBERG OG CLAUS MEYER

Morten og Claus har sammen åbnet kageshoppen Creme de la creme i Meyers Bageri i Magasin på Kgs. Nytorv. Butikken fører seks koncentrerede og knivskarpe designerkager, der hver for sig er bygget op af bløde mousser, smeltende cremer og komplicerede kagebunde.

D'herrer har brugt det meste af året på at udvikle og smage sig frem til et sortiment af seks ualmindeligt dejlige kager.

Mød dem på de næste sider ...

CREME
DE LA
CREME

CREME DE LA CREME I MEYERS BAGERI, MAGASIN KGS. NYTORV 13, 1050 KBH K





AUGUSTA

Krydret mandelbund, syltede kirsebær,
luftig ostecreme og crumble

Et stykke DKK 55 · Hel kage til 10 personer DKK 500



VIOLA

Jordbær syltet med hyldeblomst og vanilje, lys chokolademousse,
bagte mandelbunde og mørk chokoladeglaze

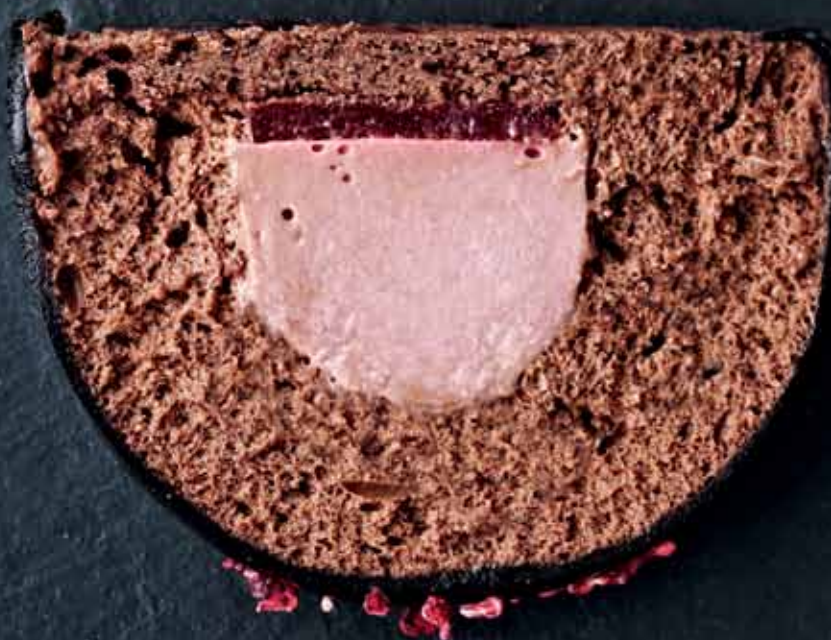
Et stykke DKK 55 · Hel kage til 6 personer DKK 300



ELLA

Genoise, bagte æbler, makroner og karamelcreme

Et stykke DKK 55 · Hel kage til 6 personer DKK 300



ELVIRA

Manjari-bisquitbund, Manjari-mousse,
hindbærcremeux og hindbærgelé
Et stykke DKK **55** · Hel kage til 6 personer DKK **300**



SAMUEL

Kaffesagocreme, kaffecremeux, sacherbund,
Caribes-chokolademousse

Et stykke DKK **55** · Hel kage til 6 personer DKK **300**

CREME DE LA CREME

Hele kager skal bestilles 3 dage i forvejen, da vi laver dem helt fra bunden til dig og dine gæster. Ved større bestillinger eller særlige ønsker kontakt Tamara Lassen på tal@meyersmad.dk



WILLIAM

Guanaja-biscuitbund, Guanaja-cremeux, chokoladecrunch og mørk Guanaja-chokolademousse
Et stykke DKK 55 · Hel kage til 6 personer DKK 300

CLAUS MEYER PRÆSENTERER
KRANSEKAGE

DU SKAL BRUGE

500 G GOD MARCIPAN MED
MINDST 60% MANDLER
(F.EKS. SUMMERBIRD 75%)
200 G SUKKER
100 G ÆGGEHVIDER

GLASUR :
1 PASTEURISERET
ÆGGEHVIDE
FLORMELIS



DEL MARCIPANEN I MINDRE STYKKER,
OG KOM DEN I EN RØREMASKINE.
TILSÆT SUKKER OG RØR LANGSOMT
ÆGGEHVIDERNE I LIDT AD GANGEN.
BLANDINGEN ER FÆRDIG,
NÅR DEN ER HOMOGEN.



STIL KRANSEKAGEMASSEN I KØLESKABET
OG LAD DEN SÆTTE SIG I NOGLE TIMER.
(I EN BEHOLDER ELLER SKÅL MED FILM OVER)



FORVARM OVNEN TIL
190 GRADER VED
VARMLUFT.



FORM KRANSEKAGEMASSEN
I STYKKER EFTER ØNSKE, OG
BAG DEM PÅ BAGEPAPIR TIL DE
ER GYLNE PÅ OVERFALDEN OG
I BUNDEN. CA. 10 MINUTTER.
SÆT EVT. EN EKSTRA BAGEPLADE
UNDER, SÅ DIN KRANSEKAGE
BLIVER BRÆNDT I BUNDEN.
LAD DEN KØLE AF PÅ EN KOLD
PLADE ELLER RIST.



SIGT FLORMELISEN OG TILSÆT
ÆGGEHVIDERNE LIDT AD GANGEN OG
RØR/PISK GLASUREN TIL EN TYK
KONSISTENS, SOM IKKE FLYDER. PISK
GERNE LIDT LUFT I DEN - DET GIVER
EN HVIDERE FARVE.



FYLD GLASUREN I
ET LILLE KRÈMMERHUS
FOLDET AF BAGEPAPIR,
OG SPRØJT DEN UP PÅ
KRANSEKAGESTYKKERNE
I ZIGZAGMØNSTER. LAD
GLASUREN TØRRE EN TINES
TID, INDEN DU SERVERER
KRANSEKAGERNE.



TIP! KRANSEKAGERNE KAN HOLDE
SIG I FRYSEREN I MINDST 1 MÅNED.



OPSKRIFT: CLAUDS MEYER
TEGNINGER: ANDERS WALTER

KRANSEKAGER FRA MEYERS BAGERI

KLASSISK KRANSEKAGE

Dyppet i Manjari – mørk chokolade fra Valrhona
DKK 25

KRANSEKAGE MED PISTACIE OG CITRON

Dyppet i Opalys – hvid chokolade fra Valrhona
DKK 25

KRANSEKAGE MED NØDDER

Dyppet i Tanariva – lys chokolade fra Valrhona
DKK 25

KRANSEKAGERNE KAN KØBES I MEYERS BAGERI
OG MEYERS DELI. FOR ADRESSER SE SIDE 83

Året i glimt

Vi har samlet et udpluk af årets mange gode og opløftende oplevelser ...



namnam
Singapores gadekøkken rykkede indenfor – og på Vesterbro.



Supersanker

Legenden Miles Irving tog os med i skoven.



Melting Pots første symposium om det nye bolivianske køkken er veloverstået.



Frugtfestival

Den skønne frugt fra Sydhavsøerne blev hyldet og nydt i Sakskøbing.



Pop up i Århus

Meyers Bageskole var en tur i det jyske, hvor 288 hænder over 5 dage gav den gas i dejskålen.



Copenhagen Cooking

Bageskole for børn, gadekøkken, Nordic Taste, crash-course i brødbagning og råvarefest var bl.a. på programmet.



TEDx Copenhagen
Claus gav en brandtale og både bagte og kylede med brød.



Charity fest
Øksnehallen blev fyldt med gastronomer, madører, top underholdning og dejlig musik i den gode sags tjeneste.

Scan koden eller gå på clausmeyer.dk for at se hele TEDx-talen



Markvandring
En dag i høstens tegn, med høj sol og kornføring hos Per Grupe.



Food Festival, Tangkrogen i Århus
Vi pakkede korn, kværn, friske og forædlede frugter fra Lilleø og havde en forrygende weekend.



Madmodsløbet 2012
Flere end 600 børn gav kræsenheden baghjul, da de smagte sig igennem seks udfordringer for smagsløgene.



Masterclass
Kultbageren Chad Robertson fra Tartine Bakery kiggede forbi Meyers Madhus og spredte bageglæde.



I efterårsferien gjorde Meyers Madhus 120 børn til kokke for en dag. Deres arbejde kunne efterfølgende nydes af forældre og søskende.



Masterclass
Chokoladeguruen Damien Allsop kom på et velsmagende besøg i Meyers Madhus.

EVENTKALENDER



12.-25. NOVEMBER

POP UP-MADLAVNINGSKURSER I ÅRHUS

De dygtige kokke og bagere fra Meyers Madhus hiver teltpælene i Nørrebros baggård op og fylder bilen med de bedste råvarer og grej og sætter kursen mod Skejby i Århus. Tag med på en opdagelsesrejse, som giver dig færdigheder til mere velsmagende mad resten af livet.

Køb billet på meyersmadhus.dk



8. DECEMBER

CHOKOLADEFEST I MADHUSET

For at fejre udgivelsen af bogen "Chokolade" inviterer vi til chokoladeorgie i Madhuset. Kom og dyp dit hjerte i chokolade, når Claus Meyer og Morten Heiberg deler ud af deres store viden og lækre smagsprøver og mød nogle af landets bedste chokoladeproducenter.

Køb billet på meyersmadhus.dk eller i døren.



19. DECEMBER

Denne dato er deadline, hvis du vil sikre dig en af de eftertragtede køkkenhaver på markerne ved Grantoftegaard i Ballerup.

Skriv til arc@meyersmad.dk



FEBRUAR 2013

COPENHAGEN COOKING - WINTER EDITION

Vi sammensætter et uimodståeligt program til vinterens store madfestival. Hold dig opdateret på clausmeyer.dk eller tilmeld dig vores nyhedsbrev og få nyhederne først.



14. APRIL 2013

MEYERS KØKKENHAVER ÅBNER

Vi slår havelågen op til endnu en sæson i de økologiske køkkenhaver. Gartnerne står på spring for at hjælpe dig med at høste lækker økogrønt helt frem til høstfesten i september. Vil du være med?

Send en mail til arc@meyersmad.dk.

VI ÅBNER 700 M² STORT MAD- OG SPISEHUS I LYNGBY

med restaurant, take away, vinbar, bageri, kafferisteri og køkkenskole!

I starten af 2013 samler vi alt det, vi har lært, under ét tag, når vi åbner MEYERS i Lyngby Arkaden på Lyngby Hovedgade 49.

BAGERI, GOURMET PIZZARIA, DELI & CREME DE LA CREME

Allerede fra morgenstunden vil du kunne nyde duften af nybagt brød fra bageriet, et arbejdende værksted, hvor der bages i den store brændefyrede ovn fra morgen til aften. Naboer og forbipasserende kan glæde sig til friskbagt ølandshvedebrød, mørkebrune rugbrød, syndige tebirkes, kanelsnurrer, smørbagte croissanter, og lækkerier med Valrhona-chokolade, som enten kan nydes i vores café eller tages med hjem. Det samme gælder kagerne fra Heiberg og Meyers kageprojekt Creme de la creme og de lækre pizzaer, som kokke og bagere i fællesskab går i gang med, når dagens brød og kager er bagt. Du kan også gå på opdagelse i køledisken og på hylderne, hvor du kan købe lækkerier som vores egen røgede laks, rillette, oste, most, marmelade, eddike, Valrhona-chokolade og meget mere.

ESTATE RISTERI & KAFFEBAR

Kaffenørderne fra Estate Coffee har bønner på hjernen. Vi har altid sat en ære i at købe de bedste grønne bønner, og i at kaffen når koppen så friskristet som muligt. I kaffebaren løfter vi niveauet en tand mere og rister alle bønnerne i eget mikro-risteri. Lad vores baristaer forkæle dig med espressobaserede drikke eller med en kop sort kaffe i Hario Brew-baren, hvor baristaen tilbereder kaffen kop for kop med en optimal bryggeprofil for hver enkelt kaffe. Du kan selvfølgelig også købe bønnerne med hjem.

FOOD COURT OG TAKE AWAY

I vores food court kan du hele dagen få mad i en fart til at tage med hjem eller spise ved de hurtige borde. Sandwich, salater, varme retter fra køkkenet. Dagens Singapore-ret fra namnams wok-station. Kød grillet over gløderne fra den træfyrede brændeovn med delikat tilbehør og naturligvis gourmetpizzaerne.

RESTAURANT & VINBAR

Restauranten er et uformelt nordisk spisehus. Som en Deli, men med mere vægt på serveringen. Menuen er en blanding af Meyer klassikere og tavleretter sammensat med afsæt i sæsonens råvarer, og hvad vi kan trække fra Catja og gartnerne i vores marker ved Gran-toftegaard. I vinbaren byder vores sommelierer på en perlerække af skønne vine på glas, og fra tid til anden kan du møde de producenter, vi beundrer.

KØKKENSKOLE & TEAMBUILDING

Vi har også gjort plads til en forvokset kogeø i forlængelse af restauranten. Her vil du kunne deltage i mini-madlavningskurser og bageskoler eller arrangere Chefs Table for vennerne. Med afsæt i de succesfulde madlavningskurser i Meyers Madhus på Nørrebrogade eksporterer vi vores viden, grej, kokke og bagere til det nye hus i Lyngby, hvor du vil kunne dygtiggøre dig i en fart, hygge med vennerne eller dyste mod kolleger på en Gastronomisk Teambuilding.

Vi glæder os voldsomt til at komme til Lyngby, hvor der i skrivende stund lægges an til opbygning og indretning under ledelse af Christina Meyer Bengtsson og Ulrik Nordentoft (RADIO, namnam m.m.).

Vi skal nok orientere løbende om processen og varsle den præcise åbningsdato i god tid.



VIL DU MED I MARKEN?

Går du med en drøm om at få din egen køkkenhave, så er det nu, du skal slå til. Til april slår vi have-lågen op til en ny sæson i køkkenhaverne på Grantoftegaard – kun 5 minutter på cykel fra Ballerup S-togs-station, og du kan allerede nu sikre dig en af de eftertragtede haver. I løbet af sæsonen vil vores professionelle gartnere hjælpe dig på vej, så du kan høste knasende lækker økogrønt hele sommeren.



vores marker 🍷 🍷

Køkkenhaverne er 60 m² og kan lejes for **DKK 3.500** pr. sæson

Du kan også få en delehave for **DKK 2.250** pr. sæson

Prisen inkluderer 5 workshops med vores dygtige gartnere

Skriv til arc@meyersmad.dk inden 19. december 2012, hvis du vil på venteliste og være blandt de første, der får tilbudt en køkkenhave på Grantoftegaard. Du kan også overraske et familiemedlem med en køkkenhave i julegave.



LÆS MEGET MERE OM HAVERNE OG HØSTEN PÅ CLAUSMEYER.DK UNDER KØKKENHAVER

Opskrifter

| | |
|---|-------|
| Sæsonens grønt | s. 12 |
| Gulerod med sprød honningkage og kamille | s. 15 |
| Mørk chokolademousse med råsyltede blåbær | s. 19 |
| Fyldte svesker | s. 20 |
| Chokoladekage med valnød og pære | s. 22 |
| Honningkagesnitter | s. 25 |
| Æblegløgg | s. 29 |
| Andesteg med svesker, æbler og brun sovs | s. 39 |
| Grønkål med flæskesteg | s. 49 |
| French dip sandwich | s. 50 |
| Klatkager med kirsebærsovs | s. 51 |
| Ceviche fra namnam | s. 54 |
| Kransekage | s. 74 |



*Julehygge når
det er sjovest.
Og lækrest.*

Dan
Sukker

LAD DIG INSPIRERE



Gi' værtinden en "buket" cake pops i stedet for den traditionelle juleblomst. Det er sjovere. Og meget lækre.

Cake pops ca. 25 stk.

Bag med ungerne, mens I venter på julemanden! Cake pops er fint dekorede kager på pinde. Sjove at lave og lækre at spise.

Ca. 500 g mørdej eller anden kagedej
10 digestivekiks
75 g Philadelphia friskost naturel
2 spsk. Dansukker Mørkt Muscovadorørsukker
200 g valgfri, mørk chokolade
Kagepynt/krymmel
Grillpinde i træ

1. Halver grillpindene og læg dem i vand.
2. Mos eller blend kagedejen til små stykker. Knus kiksene og bland dem med kagedejen. Tilsæt osten og muscovadorørsukkeret. Form bollerne til den ønskede størrelse, læg dem på et fad og stil dem i køleskabet.
3. Smelt chokoladen over vandbad eller i mikrobølgeovnen ved lav varme.
4. Sæt en grillpind i hver bolle og dyp den i den smeltede chokolade.
5. Rul bollerne i kagepynt/krymmel eller strø det på. Stil dem til at stivne køligt.

**Find flere juleopskrifter på
www.dansukker.dk**



Opskrifter direkte på mobilen!

Download vores app.



NORDIC SUGAR A/S, LANGEBROGADE 1, 1014 KØBENHAVN
FORBRUGERKONTAKT: TELEFON: 32 66 27 50, TELEFONTID 9-12
FORBRUGERKONTAKT@DANSUKKER.DK
ABONNÉR PÅ VORES NYHEDSBREV: WWW.DANSUKKER.DK

HER FINDER DU OS

MEYERS DELI

Diner, take away, kaffebar, kolonialhandel, kontormad



Gl. Kongevej 107
1850 Frederiksberg C
Tlf.: 3325 4595
meyersdeli.dk



Magasin, Kgs. Nytorv 13
1095 København K
Tlf.: 3318 2425
meyersdeli.dk



Godthåbsvej 10
2000 Frederiksberg
Tlf.: 2510 2730
meyersdeli.dk

RADIO

Uhøjtideligt spisessted



Julius Thomsens Gade 12
1632 København V
Tlf.: 2510 2733
restaurantradio.dk

MEYERS BAGERI

Friskbagt brød og kager, nymalet mel, surdej, bagebøger



Jærgersborggade 9
2200 København N
Tlf.: 2510 1134



Store Kongensgade 46
1264 København K
Tlf.: 2510 7579



Magasin, Kgs. Nytorv 13
1095 København K
Tlf.: 3318 2425

NAMNAM

Singaporeansk spisehus



Vesterbrogade 39
1620 København V
Tlf.: 4191 9898
restaurantnamnam.dk

MEYERS MADHUS

Gastronomisk team-building, madlavningskurser, køkkenbørn, smagninger



Nørrebrogade 52 C,
2200 København N
Tlf.: 3536 3837
meyersmadhus.dk

MEYERS KØKKEN

Mad ud af huset til private og firmaer, festarrangør, locations



Kattegatvej 53
2100 København Ø
Tlf.: 3918 6900
meyerskøkken.dk

NORDHAVN EDDIKEBRYGGERI

Eddikeproduktion, rundvisning og smagninger



Kattegatvej 53
2100 København Ø
Tlf.: 2510 2769
nordhavn-eddikebryggeri.dk

HOTEL SAXKJØBING

Forkælelse og hygge, tæt på naturen, langt fra byens stress og jag



Torvet 9
4990 Saksøbing
Tlf.: 5470 4039
hotel-saxkjobing.dk



Find os på
clausmeyer.dk
[facebook.com/ClausMeyerDK](https://www.facebook.com/ClausMeyerDK)
twitter.com/ClausMeyerDK

