

# mat & vin

■ **KAFFEVASK:** Besk og bitter kaffe skyldes ofte urenheter innvendig i trakteren, espressomaskinen eller serveringskannen. Skal du servere god kaffe, må alt utstyr være skinnende rent, skriver Norsk kaffeinformasjon. Selv om kaffe regnes som kalorifri, inneholder den fettstoffer som sammen med humus i vannet, gir avleiringer alle steder den kommer i kontakt med utstyret. Kaffepartikler som setter seg fast i filter, rør og pakninger, harskner og avgir negative smaksstoffer. Derfor er det viktig at alle beholdere og hele maskinen rengjøres innvendig og utvendig. Såpe, klor og syntetiske vaskemidler bør være bannlyst fordi de setter smak. Glem også kjerringråd om bakepulver og eddik for å rense trakteren. Du kan få kjøpt et effektivt basisk rensmiddel i alle landets dagligvarebutikker.

## spise hjemme?



### Fiken med marshmallows

En morsom dessert som du kan lage på grillen. En søt og mektig avslutning på grillmåltidet.

#### Ingredienser (4 porsjoner):

- 8 stk frisk fiken
- 8 stk marshmallows
- 8 ts honning
- 8 ts hakkede valnøttkjerner

#### Slik gjør du:

1. Lag et kryss i toppen av hver fiken og klem dem i bunnen, slik at dem åpner seg i toppen.

2. Sett fikenene i en ildfast form. Legg en marshmallows i hver fiken. Ha på en ts honning og dryss over en ts hakkede valnøtter.

3. Sett den ildfaste formen på grillen og legg på lokket. Grillen i ca 10 minutter til marshmallowsene er blitt gyllenbrune. Serveres gjerne med is krem.

PST: Kan også stekes i stekeovnen.

Kilde: Matprat.no

## ut og danse?

### Dans på Gimle pub

Oagee spiller på Gimle pub fredag 25. og lørdag 26. juni.

*Gjennom en årrekke har Tariquet vært en premissleverandør på det norske markedet for rein og pen, frisk og fruktig tørr hvitvin fra Gascogne i Sør-Frankrike.*

Etter hvert viser det seg at de tilbyr en vifte av ulike hvitviner, fra de tørre til de søte. Endog fins en fruktig rosé. Dessuten har de alltid laget Armagnac; helt i tråd med gascognernes stolte tradisjoner.

Historien om Domaine du Tariquet starter med at den fattige bjørnetemmeren Artaud og hans bartendersønn Jean Pierre skrapte sammen midler til å kjøpe en vinmark i 1912. Stein på stein ble siden

lagt. I dag er det de to kjekke brødrene Armin og Remy Grassa, som for øvrig kan beundres på den ene boksen på denne siden, som forvalter familiens eiendom.

Jordbruket er naturvennlig, uten sprøytemidler og kunstgjødsel, svovling er redusert til et minimum, og vinene har null eikekontakt. Dette er sunne og gode, beint fram ærlige vinvarer, som passer som fot i hose til årstidas lette og friske matvarer.

## Domaine du Tariquet

# leverer varene

Nr 59538 Chateau du Tariquet les Dernières Grives 2008 kr 189,90

Domaine du Tariquet, Sørvest, Frankrike (Bestillingsutvalg)



**Hvitvin.** Druer: petit manseng. Ikke fatlagret.

Blank medium dyp gyllengul. Forførende aroma av karamell, kaprifol, aprikos og honning. Søt, men balansert av en fantastisk syrestruktur. Konsentrert som bare søren. Rein og skjær nektar. Forfriskende og krydret lang, lang ettersmak.

**Passer til:** Tarte Tartin med eple eller aprikos, fruktsalat eller som en grensesprengende dessert i seg selv.

**Konklusjon:** Dessertvinhimmelen er nær. Hvit dessertvin blir ikke stort bedre. Bare opptil 10 ganger så kostbar som denne. Sensasjonelt god!

Nr 15493/Nr 51466 Tariquet Sauvignon 2009 75cl kr 109,90/3 liter BiB kr 334,90

Domaine du Tariquet, Sørvest, Frankrike (Porsgrunn og Skien)



**Hvitvin.** Druer: sauvignon blanc. Ikke fatlagret.

Blank lys grønnul. Ganske intens aroma av stikkelsbær, sitron og nesle. Tørr, lett til middels fyldig fruktig og oljeaktig smak. Ganske lang frisk ettersmak med en liten bittersnert.

**Passer til:** Blåskjell, grillet fisk, asparges, chevre, salat eller hygge.

**Konklusjon:** Flaskevarianten er bitte litt mer intens og fruktig enn kartongen, men koster litt mer. Det går opp i opp. Meget bra kjøp er begge!

Nr 30583/ Nr 31908 Domaine du Tariquet 2009 75 cl kr 89,90/3 liter BiB kr 319,90

Domaine du Tariquet, Sørvest, Frankrike (Finnes overalt i Telemark)



**Hvitvin.** Druer: 50 prosent colombar, 50 prosent ugni blanc. Ikke fatlagret.

Blank lys grønnul. Frisk fruktig duft av nektarin og eple med hint av hvite blomster.

Tørr, slank og lett, leskende smak. Bra frisk ettersmak.

**Passer til:** Reker, blåskjell, grillet fisk, salat eller hygge.

**Konklusjon:** Litt mindre intens og konsentrert en sauvignon blancvarianten, men også billigere. Bankers ved sommerfestbordet!

Nr 44104 Domaine du Tariquet le Rosé 2009 kr 99,90

Domaine du Tariquet, Sørvest, Frankrike (Bestillingsutvalget)



**Rosévin.** Druer: 34 prosent merlot, 33 prosent syrah, 33 prosent tannat. Ikke fatlagret.

Skinnende rødrosa. Enkel lukt av røde bær med noe tuttfrukti. Slank, tørr og litt bruspulveraktig. Grei frisk ettersmak.

**Passer til:** Salat, grillet eller stekt rød fisk, lyst kjøtt, gjerne grillet eller hygge.

**Konklusjon:** En middelmådig rosé.



Mads  
ENDRESEN

mads.endresen@ta.no