

A LA CARTE

VED: REDAKSJONEN



GOD FORDØYELSE

Godt druebrennevin skal smake av råvaren det er laget av, og ikke av fat eller snarveier i produksjonsprosessen, synes produsentene bak nye **Tariquet Bas-Armagnac Folle Blanche 12 YO**. Avsenderen, Domaine du Tariquet, har i en årrekke levert god vin til Norge, og frister nå med sterkere og mer modne, gyldne dråper. Dette er en armagnac med duft av sitrusfrukt og -skall, appelsinblomst, aprikos, vanilje og krydder. Fin som avec til julekaffekoppen eller i en tøff drink. Nytes best lett avkjølt. Kr 500. Varenr. 828501

Bache-Gabrielsen ønsker alle sine venner god jul med en spesialflaske laget i begrenset opplag, en cognac blandet av destillater fra områdene Fins Bois, Grande Champagne, Petite Champagne og Borderies. Gjennomsnittsalderen på destillatene er over 20 år, noe som har gitt en fyldig og rund cognac med smak av appelsin, tørkede frukter og innslag av krydder. Balansert aldringspreg med god lengde. Kr 400 (50 cl). Varenr. 141102.

KOMMODE-KALENDER



Litt vanskelig å henge på veggen kanskje, men absolutt morsommere enn de fleste, denne adventskalenderen fra danske **Summerbird**. Tell ned til julaften ved hver dag å trekke ut en skuff og finne to stk. lekker konfekt. Kr 549. Fås i Mathallen, på Maschmanns og i kaffe- og delikatessebutikker flere steder i landet.

MOTERIKTIGE PEPPERKAKER

Lager du årets mest kreative pepperkaker, kan du vinne en tur dit pepperen gro! Celine Sjøberg i Mills DA ser frem til kåringen av verdens spreste pepperkake, en konkurranse for bakemargartner Melange, som starter 18. november og varer frem mot jul. – Hent inspirasjon fra blogger, mote- og interiørmagasiner, og finn motivene du ønsker å lage i pepperkakedeig. Jo sprøere, jo bedre, sier Sjøberg.

Last opp bildet av kakene dine på pepperkakegalleriet.no og bli med i konkurransen. Besøk gjerne bloggen sweetexplorations.com, der du finner inspirasjon og dekorasjonstips i massevis, som disse fonge designerkakene, pyntet med umiskjennelig rutemønstre. Pepperkakeoppskrift finner du på melange.no.



MAT-IDEOLOGEN

Henriette Schönberg Erken var den nasjonale strategen som tok kjøkkenveien og ble Norges koke-bokdronning og dominerende mat-ideolog på første halvdel av 1900-tallet. Hennes **Store kokebok fra 1914** er et monumentalt verk av internasjonalt format med oppskrifter på alt fra gåseleverbröche til fårrikål. Fram til 1951 var boken kommet i 20 utgaver, med over 200 000 solgte eksemplarer. Med utgangspunkt i oppskriftene forteller biografen Maria Reinertsen i den nye boken **Henriette Schönberg Erken - En norgeshistorie sett fra kjøkkenbenken** historien om Erkens liv, men også om en samfunnsutvikling og jakten på de riktige ingrediensene. Kr 349. Cappelen Damm.



TIL ALBA MED ALFSEN

Etter å ha jobbet med vin i mange år, først gjennom undervisning for blivende vinkelnerne, så gjennom utdanning av vinmonopolansatte i mat og vin, følte kokkekjendis Ole Martin Alfsen seg klar til å lage sin egen vin. **OMA Barbera D'Alba** står nå i polets hyller, klar for middager med lyst kjøtt, fugl, pasta, risretter, hvit fisk m.m. Vinen er laget av barberadruer fra usprøytede, eldre vinranker. Kr 150. Varenr. 878701.



VIN MED PÅ VEIEN

Transportvesken for opp til seks vinflasker bæres i håndtaket, og kan dessuten trylles om til et vinstativ til benken eller veggen. Smart på reise og smart hjemme. Svart, grå eller rød. Ca. 600. Spør etter den hos Traktøren og andre gavebutikker. Boxinbag.com.



JANNES JULECHUTNEY

Janne Baltzersen fulgte drømmen, startet cateringfirmaet Jannes Tapas og Söte Saker, og har ikke angret en dag. Nå står hun opp til ørene i juleforberedelser, med produksjon av hjemmelaget vaniljesukker, rødlokskompott, pikekyss og mye annet godt til årets julemarkeder. For jul finner du henne f.eks. i Mathallen i Oslo. Prøv deg på Jannes gode julechutney, som smaker godt til kjøtt og fisk av mange slag. Fin julegave også!

- 200 gram aprikos
- 200 gram dadler uten sten
- 200 gram tørket fiken
- 200 gram svisker
- 1 løk, finhakket
- 1 eple, finhakket
- 350 gram brunt sukker
- skall av 1 appelsin
- 4 dl eplecider-eddik
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk malt nellik
- 3 kanelstenger
- 3 stk stjerneanis

Kjør den tørkede frukten til en grov, jevn masse i kjøkkenmaskin med kniv. Hakket evt. for hånd. Finhakk løk og eple. Ha fruktmassen og resten av ingrediensene i en tykkbunnet gryte, og la chutneyen småkoke i ca. 1 time. Rør av og til. Pass på så massen ikke brenner seg fast i bunnen. Ta ut kanelstenger og stjerneanis, og hell chutneyen på rene, steriliserte glass.

A LA CARTE



FROM ITALY WITH STYLE

Reale vann- og vinglass, **Mami XL**, signert Stefano Giovannoni for Alessi. Sett med 2 glass til rødvin, hvitvin, longdrink, vann og champagne i krystallinglass. Priseks. rodvins- og hvitvinsglass, kr 160 (2 stk.). Karaffel kr 400. howard.no



VIN PÅ BENKEN

Praktisk og elegant vindispenser til kartongvinen, som tar liten plass og får plass i kjøleskapsdøren. Tappekranen sitter øverst, og dispenser er utstyrt med en spesiell fjærfunksjon som presser vinen fram og opp, utviklet av ingeniører i Trondheim. Kr 600. enklerelev.no