



Foto: matprat.no

## Foliepakket turmat

Når man skal på tur og sekken fort blir full og tung, blir man fort oppmerksom på hva ting man har med egentlig veier. Da kan det være lurt å lage i stand ferdige turpakker som denne. Denne maten gjør godt for en sulten og sliten kropp.

### Ingredienser 4 porsjoner:

4 stk. grillpølse  
1 stk. løk  
2 stk. tomat  
1 stk. purre  
1 stk. grønn squash

4 ts olje  
4 ts provencekrydder  
4 blad aluminiumsfolie

### Slik gjør du:

1. Del opp pølser og grønnsaker i passe biter/skiver.
2. Riv aluminiumsfolie i passe store ark og pensle dem med olje. Legg pølser og grønnsaker i, og topp det hele med provencekrydder. Pakk det tett og godt.
3. Legg pakkene med skjoten opp i glørne på bålet – og la dem «trekke» i varmen i ca. 20 minutter.

## Pinnebrød

Pinnebrød smaker godt når man er ute på tur.

### Ingredienser

4 dl hvetemel  
½ ts salt  
2 ts sukker  
2 ts bakepulver  
5 ss soyaolje  
ca. 1 ½ dl vann

### Slik gjør du:

1. Bland sammen det tørre.
2. Tilsett olje og vann og rør sammen til en glatt, ikke for klissete deig.
3. Ha litt olje rundt deigen og legg den i en brødpose eller isboks (olje for at deigen ikke skal klistre seg til posen).
4. Spikk pinner og tvinn deigen rundt pinnene.
5. Stek over glørne. Åpen ild vil gi svartbrent brød. Snu pinnene ofte.



Foto: matprat.no

## EDLE DRÅPER

Arne Næss

### Vi provianterer til påske

Det må jo bli solfylte dager i påsken, om du befinner deg til fjells, ved sjøen eller hjemme på terrassen! Vi har i hvert fall gått et par runder med aktuelle dråper til ulik påskemat, fra så vel sjøen som skogen eller fra bondens gode sortiment. I dag på flake, neste fredag mest på kartong.

**Vi tar sats** med et par rosa i håp om gode soldager på terrassen. Dom. du **Tariquet** Le Rosé 2012 ble nylig testet. En blend fra Gascogne i Sorvest-Frankrike. Like deler Merlot, Tannat og Syrah er anvendt, og resultatet er en franske rosé med mer rød farge enn de mest kjente rosévinene fra Sor-Frankrike. Ganske interessant duft av et kobbel av røde bær fra hagen, blant annet jordbær, men jeg synes også å kunne finne litt bringebær og moreller. Men smaken følger dessverre ikke helt opp. Blir litt vel mye «bruspulveraktiv» for meg som har en hang til de tørre crispy rosévinene fra Provence. Men for all del, helt grei, selv om jeg foretrekker hvite viner fra Dom. du **Tariquet**. De er alltid bra. Deres rosé tror jeg likevel kan bli en volumselger da den er frisk og god balanse i ettersmaken. Pris 115.

### Svak femmer

**En rosévin jeg** derimot falt for er Domaine de Valdition Rosé 2012. Koster en tier mer, men det synes jeg du skal spandere på deg. Her er fargen svært lys rosa med litt oransje. Vinen kommer fra Alpilles, ei lita «fjellkjede» i Provence, om lag 20 kilometer sør for Avignon. Det er egentlig bare å svinge rett vest like sør for byen Avignon, på vei mot Marseille. Som nordmann opplever du vel knapt at det er ei fjellkjede, men mer et høydedrag. Vinen dufter innbydende av røde hagebær og litt urter. Er fruktig, frisk og tørr. En vin jeg garantert vil hente fram til solrike ettermiddager på terrassen. Laget av seks deler Grenache, to deler Syrah og en del hver av Cabernet Sauvignon og Cinsault.

### Sterk femmer

**Etter turer til** Nord-Italia og områder rundt Gardasjøen er det alltid spennende med viner derfra. Selv om La Corte del Pozzo Bardolino 2012 kanskje ikke er noen typisk påskevin kan den være en god fredagsvin til pizza eller pasta. Også dette er en blend, laget av de lokale druene Corvina, Rondinella og Molinara, akkurat som mange ripassoer og Amaroner. Dette er imidlertid en slankere vin laget uten de berømte tørkede druene. Til kun 125 får du en frisk vin med duft og smak av kirsebær og bringebær.

### Terningkast fem

**Ukas røverkjøp blir** Andean Cabernet Sauvignon 2012. Denne nye argentineren fra Mendoza-området kan garantert bli en volumselger. Finnes i kategori fire, det vil si «over alt». Dessuten, koster kun 125 og da burde alt ligge til rette. Nydelig duft, selvsagt med mest solbær, men her finner du også interessante «blåtoner». Vi smattet fornøyd, lot den få luft, rullet den god i munnen og da dukket det opp! Lakris! God balanse hele veien fram. Dette er en vin jeg trygt vil anbefale til så vel påskelammet som storfe og hvorfor ikke elg!

### Terningkast seks

**Ukas lammevin blir** en god gamle kjenning. Jeg tror denne har stått på vår «meny» i over ti år. Muga Reserva 2009 er nå i handelen og er et ypperlig følge til blant annet lam. Her har Tempranillo fått et lite besøk av Garnacha og Mazuelo, og det har bare gjort vinen godt. Kompleks, balanser, en tanke vel mye eik for min gane, men det er for mange andre helt topp.

### Sterk femmer

**Ukas anbefaling, en** supertoscaner du kan anvende til så vel lam som annet rødt kjøtt, eller lagre til etter neste OL. **Avignonesi** Vino Nobile di Montepulciano 2010. Koster noen små tiere over 220, men dette er virkelig en super vin. Prøv den til hjort, sitter som et skudd. Men den er ypperlig til alt rødt kjøtt, storfe som lam. Nydelig miks av modne kirsebær og blå plommer sammen med litt urter fra fat gjør denne vinen svært i møtekommende.

### Klink sekser

