



SERVICE
grossistene AS

Nr 3 - 2008

SGourmet

magasinet



Smaksprøver så langt
øyet rekker

Soppsnadder

Skolematens venner

Lantmännen Unibake Norway:
Mye brød, lite sirkus

Færderen 2008

VILL SMAK AV HØST



Bjørn Kristiansen AS, Kongsvinger	62 88 84 30
KiGa Engros AS, Sagstua	62 97 18 00
Østfoldfrukt Mysen AS, Slitu	69 89 88 99
Bjørnulf's Engros AS, Mjøndalen	32 23 12 00
Willys Agentur & Engros AS, Larvik	33 12 06 33
Agder Grossisten AS, Nedenes	37 09 79 90
D. Danielsen AS, Tananger	51 64 88 00
Haugaland Storhusholdning AS, Haugesund	52 73 64 66
Sjur Lothe Skipshandel AS, Haugesund	52 70 91 91
Måkestad Engros AS, Bønes	55 98 21 65
Kristoffer Kaarbø AS, Kokstad	55 22 72 80
Euro Supply Bergen AS, Bergen	55 39 46 60
Encon AS, Voss	56 52 09 20
Safari Engros AS, Florø	57 74 92 22
Sunnmøre Engros AS, Ålesund	70 17 20 80
TP-Engros AS, Kristiansund	71 56 57 20
Nær Engros Trondheim AS, Trondheim	73 95 73 00
Nær Engros Levanger AS, Levanger	74 08 55 60
Nær Engros AS, Namsos	74 22 61 00
Paul Nygaard AS, Mosjøen	75 11 14 30
Arne Sjule AS, Mo i Rana	75 19 88 88
Serviceord Engros AS, Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS, Finnsnes	77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen	32 21 80 00



HELAFTEN
10

HØSTTUR
22



FÆRDEREN 2008
30

Høsten, en av de fire beste årstidene!

Det er delte meninger om høsten. Enkelte registrerer med vemod at sommeren definitivt er over, at dagene blir kortere og at temperaturen synker. Andre nyter fargene, de krystallklare soldagene, den friske luften og avkastningen fra en produktiv natur. Jammen er vi forskjellige! Trøsten er at vi er i samme båt og at alternativet til å oppleve høsten er uendelig mye verre. Så vi tar imot årstiden med glede!

Noe av det vi kan glede oss over, er høstens mange gode råvarer. Aldri er tilgangen så god på vilt, fugl, fisk, skalldyr, bær og sopp som i disse dager. Du finner et stort utvalg av spennende oppskrifter med høstens råvarer i dette nummeret av SGourmet. Vi presenterer også noen av landets beste fjellområder for den turglade, med forslag til ruter og startsteder.

På den faglige siden har vi snakket med markedsdirektøren i Lantmännen Unibake Norway, som gir oss et innblikk i hvordan de arbeider og tenker. Videre kan du lese om Nær Engros i Trøndelag,

som dokumenterer at det kan by på store fordeler å samarbeide fremfor å konkurrere.

27 Servicegrossister, kunder og leverandører svarte ja til å delta i årets Færderseilas. Hvordan det gikk, får du vite lenger bak i magasinet. Som vanlig byr vi også på bransjenyheter og spennende småstoff. Mer enn nok til å kose seg lenge og vel under leselampa en mørk høstkveld.

God høst!

Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene AS

SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Veronica Olafsen (prosjektledelse)
Impuls Reklamebyrå AS (design og tekst)
Oppskrifter/bilder/txt: matprat.no,
frukt.no, Arcus AS, Norges Turistforening,
soppleder.no, skolematensvenner.no

Utgitt av: Servicegrossistene AS,
Postboks 3627, 3007 Drammen
www.servicegrossistene.no

Produksjon: Lier Kopi og Trykk AS

Tips oss på tlf: 32 21 80 00
eller e-post:
gyda.remme@servicegrossistene.no

Leder	2	Boktips	21
Innhold	3	Høsttur	22
Råvarenes årstid	5	Skolematens venner	26
Hare - den villeste smaken	7	Nær Engros AS	28
Bruk bær!	8	Færderen 2008	30
Helafte	10	Smoothies	32
Lantmännen Unibake Norway: Mye brød, lite sirkus	12	Frysetips	33
Noe godt å drikke	14	Produktnytt	34
Soppnadder	16	Bransjenytt	37
Lapskaus uten kjøtt	19	Nyttig om sopp	38
Enkelt og lett vint	20		

*Vi bringer
Europa
til Norge*



tlf: 67 15 41 00
www.culinor.no

Vi er inne i tiden for de store gratiskuppene. Naturen - skaperverkets egen grossist - leverer nå gratis åvarer i bøtter og spann. Det jaktes på storvilt, småvilt og fugl. Skalldyr og fisk er på sitt aller beste. Fangsten av mange av disse delikatessene er imidlertid ofte lovregulert og begrenset. Det stiller seg annerledes med bær og sopp. Bare tid, anledning og vilje hindrer deg i å høste inn så mange tonn du bare vil. Dessverre gjør stadig færre det, og tonnevis av sunne råvarer går til spille hver høst.

Kanskje oppskriftene på sidene som kommer kan lokke noen opp av godstolen og ut i naturen? Å høste bær og sopp gir nemlig ikke bare gratis mat i kurven. Kroppen får en tiltrengt dose bevegelse og sjela en fargerik naturopplevelse. Og når du kommer hjem, kan du lage mat som er velsmakende, delikat og stinn av sunnhet. Rapportene sier at det er et kjempeår for bær og sopp.

God høst!



WRAP TO GO

FERDIGFYLTE WRAPS
- ENKELT, RASKT & GODT!

Wrap To Go står for rask og enkel tilberedning og servering. Wrapen er håndlaget, og fryst ned stykkvis slik at det er enkelt å ta ut rett antall.

Varmes opp, og klar til å serveres!

Kommer i to ulike smaker Taco Beef Wrap og Chicken Wrap.

Serveres som Take Away eller som del av en meny med drikke og/eller salat, tortilla chips og salsa.

Mulighetene er mange!

Wrap To Go konseptet passer ypperlig til alle steder hvor det serveres god mat til folk på farten!

Produktinformasjon:

Chicken Wrap	EPD nr: 1663491
Taco Beef Wrap	EPD nr: 1608181
Wrap Holder (papp)	EPD nr: 1686062

30 x 170 gram

12 mnd holdbarhet

Oppbevares fryst - 18 grader

Les mer på www.santamariafoodservice.no



Santa Maria Norge AS
Kirkeveien 226 B - 1383 Asker
Tlf 67 55 52 80 Faks 67 55 52 81

NYHET!



HARE MED KANTARELLKREM

4 porsjoner

1 voksen hare
smør til steking
salt og pepper
1 gulrot
½ løk
1 persille rot

Marinade

3 dl rødvin
3 laurbærblad
1 ss knuste svarte pepperkorn
rikelig med urter, helst salvie,
rosmarin og persille
2 dl olivenolje

Kantarellkrem

100 g kantareller
½ finhakket løk
1 ss smør
1 boks seterrømme
salt og pepper

Slik gjør du:

1. Del haren i rygg og lår, bein ut filetene, også lårene. Legg fileter og lår i marinaden natta over.
2. Brun lårene i en gryte. Hell over litt av marinaden til lårene er nesten dekket.
3. Rens og skrell røtter. Del i passe biter og ha i gryta. Legg lokk på og sett hele gryta i stekeovnen i ca. 1,5 time, til kjøttet løsner fra beina.
4. Sil av kraften i gryta og jevn med maisenna utrørt i kaldt vann. Smak til med fløte, salt og pepper.
5. Stek filetene forsiktig til de er lett rosa. Anrett fileter og lår med sprøstekt bacon, glasert småløk og grønnsakene fra gryta.
6. Server om mulig haren med selve skogens gull, kantareller, som smaker av nellik og andre krydder.
7. Kantarellens nellik smak står svært godt til harens kraftige viltsmak. Fres kantareller og løk til de er bløte og lysebrune. Finhakk kantarellene. Bland med rømme og smak til med salt og pepper.

**MULTE "TRIFLI"**

4 porsjoner

3 dl multer
1 dl sukker
3 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker
1 ts malt kanel
8 stk. kornmo kjeks
4 blad frisk mynte eller
kanelmynte til pynt

Slik gjør du:

Knus kjeksene med kanel i en pose. Stivpisk kremfløten med vaniljesukker.

Rør multer sammen med sukker og legg lagvis med den knuste kjeksene og stivpisket kremfløte i høye glass.

Pynt med mynte og server med en gang.

Smaker godt også med andre bær.
Forsøk f.eks. å smaksette kremen med lakka likør(multelikør).

SVELER MED MASCARPONE OG TYTTEBÆR

4 porsjoner

1 ½ dl hvetemel
3 dl melk
1 ss sukker
2 stk. egg
4 ss smør
1 ts bakepulver
2 dl mascarponeost
2 ss vaniljesukker
3 dl tyttebær
10 blad frisk sitronmelisse

Slik gjør du:

Bland mel og bakepulver. Bland melk, sukker og egg i en bolle. Tilsett mel/bakepulverblandingen og bland til en fin røre. Smelt litt smør i en stekepanne og stek små pene sveler.

Bland mascarponeosten med tyttebær og vaniljesukker, og pisk til en krem. Hold litt tyttebær igjen til pynt.

Server sveler lagvis med mascarponekrem og tyttebær. Pynt med frisk sitronmelisseblader til slutt.

Om du ønsker kan du smaksette svelene med kanel eller kardemomme, og server gjerne litt tyttebærsyltetøy til som saus.

BREIFLABBMEDALJONGER

4 porsjoner

- 1 kg breiflabbhale
- 1 ss knust svart pepper
- 400 g reker med skall
- 2 ss smør
- 1 ss tomatpuré
- 1 dl hvitvin
- 2 dl vann
- 100 g kantareller
- 3 dl kremfløte
- smør
- salt og pepper

Slik gjør du:

1. Rens breiflabbhalen for skinn og hinner. Fjern det brusaktige ryggbeinet. Del fileten i 8 like store stykker og krydre med knust svart pepper og litt salt.
2. Stek fiskestykkene 5-6 minutter på hver side på middels varme. Fisken skal få en gyllen stekeflate.
3. Rens rekene og fres skallet i smør. Tilsett tomatpuré og kok ut kjelen med hvitvin og salt.
4. La skallene koke i 10 minutter. Sil av og ta vare på kraften som er igjen.
5. Rens kantarellene og stek dem brune i varmt smør. Hell over rekekraft og fløte og kok alt til sausen tykner. Ha i rekene til slutt.
6. Server fisken anrettet på den gode sausen med dampede grønnsaker og eventuelt mandelpoteter.



APPELSINKREM MED MARINERTE SKOGSBÆR

4 porsjoner

- Revet skall av en appelsin
- ½ kanelstang
- 1 vaniljestang
- 4 dl kremfløte
- 1 dl helmelk
- 2 ss sukker
- 1 ss honning
- 1 egg
- 6 eggeplommer

- Marinade
- 2 dl hvitvin
- 1 dl vann
- 1½ dl sukker
- 1 stjerneanis
- 1 kanelstang
- litt presset sitron

Slik gjør du:

1. Ha appelsinskallet i en kjele sammen med fløte og melk. Kok opp sammen med kanelstang og frøene fra vaniljestangen. Ha gjerne oppi selve stangen også. Kok forsiktig i 5 minutter og ha så i sukker og honning.
2. Rør sammen egg og eggeplommer. Sil først den varme melkeblanding over eggmassen. Sil deretter hele massen for å fjerne eggetråder og liknende.
3. Fyll den silte massen i porsjonsformer og stek i vannbad i stekeovn ved 100°C til massen har stivnet (ca. 30 min.).
4. Kok opp hvitvin, vann, sukker og krydder. La alt koke i 5 minutter. Smak til med presset sitron. Sil laken og avkjøl før den helles over bærene.



LANTMÄNNEN UNIBAKE NORWAY:

MYE BRØD, LITE SIRKUS

For grossister og storhusholdninger er Lantmännen Unibake en velkjent og anerkjent leverandør, men den jevne forbruker er nok mer familiær med konsernets merkevarer.

Er man den lykkelige innehaver av en grill, skal det godt gjøres å ha unngått å servere SKOGA pølse- og hamburgerbrød en varm sommerkveld.

Elskere av ekte, dansk wienerbakst vet godt at de skal se etter den ovale logoen til Schulstad Royal Danish Pastry, som bakes på moderne vis, i tråd med 150 år lange tradisjoner.

Men Lantmännen? Er ikke det en grillprodusent?

- Vi distribuerer alle våre produkter via grossist i Norge, og er ikke så opptatt av å fremheve konsernavnet vårt på forbrukermarkedet.

Det er viktigere å skape sterke merkevarer og gode konsepter som etterspørres gjennom grossistledet, sier Salgs- og Markedsdirektør Bent Andersen i Lantmännen Unibake. Han har vært i Lantmännen Unibake Norway i seks år, og har ansvaret for salg og marketing i salgskanalene storhusholdning, dagligvare og KBS.

Lokal forankring, internasjonal paraply

- Under merkenavnet SKOGA produserer vi pølsebrød og hamburgerbrød i verdensklasse, sier Andersen.
- I tillegg markedsfører vi ulike typer frysede bakevarer, som er kjerneproduktene i konsernet. I Norge er vi 100 ansatte som omsetter for ca 350 mill. kroner. Internasjonalt er vi en del av Lantmännen-konsernet som har ca 40 milliarder SEK i omsetning og 12.000 ansatte i 19 land. Men i Norge tenker og opererer vi nasjonalt og lokalt, sier Andersen.

- Blant annet i samarbeid med Servicegrossistene?

- Servicegrossistene er en betydelig samarbeidspartner for oss, og vi opplever en positiv salgsutvikling. Kundegruppene vi i all hovedsak betjener gjennom det gode samarbeidet med Servicegrossistene, er tradisjonelle storhusholdningskunder og kjedekunder som Forsvaret. De største varegruppene er Skoga pølse- og hamburgerbrød og baguetter. Men vi øker jevnt og trutt innen bake-off produkter som brød, porsjonsbrød og wienerbakst, sier Andersen.

Sterke merkevarer

Lantmännen Unibake har mange spennende produkter knyttet mot sterke merkenavn som SKOGA, Schulstad og Pastridor. Ganske nylig utviklet bedriften en egen serie bake-off produkter med fokus på sunnhet og god smak. Produktene markedsføres under navnet "Good For You". I tillegg eies den legendariske,

danske baguetteprodusenten Hatting av Lantmännen Unibake. I Norge selges disse produktene via søsterselskapet Lantmännen Cerealía.

- Går det an å be en selger om en kort beskrivelse av produktene?

- Jada!, smiler Andersen. - Schulstad Royal Danish Pastry er et unikt stykke dansk historie. Denne klassiske wienerbaksten går 150 år tilbake i tid, og er basert på oppskrifter brakt hjem fra Østerrike av danske bakere. Produktene er faktisk verdensberømte. Schulstad Bake Off er et bredt sortiment som omfatter brød, baguetter og porsjonsbrød. Unibake er eksklusiv leverandør av disse produktene i Norge. Pastridor er en serie nydelige belgiske Croissanter, basert på klassiske oppskrifter med ekte smør og belgisk sjokolade som gir en unik og karakteristisk smak. "Good for You!" er en ny serie bake-off-produkter med fokus på sunnhet og god smak. Serien består av hele brød, porsjonsbrød og baguetter med grovere korn, riktig fett og høy grad av kostfiber. Fiberrike pølse- og hamburgerbrød er siste skudd på stammen, sier Andersen. – Ble beskrivelsen kort nok?

Følger trendene

- Sunnhet er en klar trend. Hvordan utvikler markedet seg ellers?

- I vår utvikling av nye produkter og konsepter er det først og fremst tre trender vi tar hensyn til, sier Andersen.
- **Sunnhet og helse** er viktig. Folk interesserer seg for grovere produkter, Omega-3 produkter og økologiske varer. Vår "Good For You!" serie har fokus på dette, og den siste lanseringen av Fiberrike pølse- og hamburgerbrød er et direkte resultat av denne trenden. **Nytelse** er en annen tendens. Kundene ønsker høy kvalitet og god smak, og betaler gjerne ekstra for kvalitet. **Tid** er ytterligere en viktig faktor. Tiden er en knapp ressurs ute hos våre kunder. Derfor utvikler vi i stadig større grad ferdig stekte produkter. Det siste nå er et nytt ferdigstekt brødsortiment som kun trenger fire minutter i ovn før det er rykende ferskt og klart til servering. Logistikken blir enklere og kjøkkenet eller butikkbakeren klarer brasene hvis det kommer uventet storinnrykk.

Påsmurt – den nye fastfooden

- Påsmurte baguetter og porsjonsbrød har i økende grad fått

innpass under begrepet "sunnere Fastfood", forteller Andersen.
- Flere og flere utsalgssteder ser verdien i å satse på dette konseptet, både fordi man når nye kunder og målgrupper, men også fordi det ligger store inntjeningsmuligheter her. Det er ikke bare baguetter og porsjonsbrød som kan benyttes i et smørekonsept, men også pitabrød og ikke minst wraps. Med enkle grep kan man tilby kundene smakfulle måltider med stor grad av variasjon. Tips og ideer for smøring har vi for øvrig samlet i et eget idéhefte. Ta kontakt med vårt salgsapparat hvis du ønsker "smørekurs", sier Salgs- og Markedsdirektør Bent Andersen.

Lantmännens tips til behandling av bakevarer:

Brød, Baguetter, Porsjonsbrød

Ta frem neste dags forbruk kvelden før du skal bruke det. Tin alltid brødene før steking. Tin brødene i lukket emballasje (pose). Stek i forvarmet ovn: 230 grader. Bør hvile i ca. 10 min. etter steking.

Wraps

Tinetiden er ca. 6 timer i esken og 1 time i posen. Når produktet er tint har det en holdbarhet på kjøll i 7 dager. Husk å oppbevare wrapsen i lukket pose slik at de ikke tørker ut.

Pita

Tinetiden er ca. 6 timer i esken og 15 minutter i posen. Varmes i ca. 2 minutter ved 180°C, eventuelt i brødrister 1-2 minutter, eller i klemjern ved 200°C. Når produktet er tint har det en holdbarhet på 2 dager. Husk å oppbevare pitabrødene i lukket pose slik at de ikke tørker ut.

Croissanter, wienerbrød

Før steking anbefales 1 time tining i romtemperatur, men de kan stekes fra frossen tilstand. Ovnsdøren holdes lukket hele steketiden.



Bent Andersen

3 PETIT

Miljøvennlig og innovativ emballasje, utviklet hos det norske firmaet Elopak! 3 kartonger med skrukork som lett kan knekkes fra hverandre. To glass vin i hver kartong, totalt 1 liter. Den perfekte turvinen!

3 Petit er en moderne og fruktig rødvin fra solfylte Languedoc-Roussillon i Sør-Frankrike. Vinen har en dyp rød farge og rik frukt karakter i duft med innslag av modne røde bær. Smaken er middels fyldig, tiltalende fruktsødme, med integrert tanninstruktur og fløyelsmyk avslutning. Eftersmaken er lang og velbalansert.

Innhold: 75 cl

Pris ca. kr. 110,-



BASSERMANN-JORDAN PECHSTEIN RIESLING GROSSES GEWÄCHS 2007

Tyskland, Pfalz Grosses Gewächs, Produsent: Bassermann-Jordan Pechstein-vinmarken gir en rik og mineralsk vin, med tydelig preg fra sitt vulkanske jordsmonn. Den er fruktig og rik, med stor fylde og frisk syre. Anbefales til rike fiskeretter eller som meditasjonsvin.

Innhold: 75 cl

Pris ca. kr. 330,-



ORANGE BITTERS!

Orange Bitters er en tradisjonsrik cocktail ingrediens som inntil nylig har vært gjemt og glemt. Den nye interessen for klassiske cocktails har gjort at den nå er hentet frem igjen. Vår Orange Bitters er en blanding av sitrusskall med oljer fra bitre og søte appelsiner, urter og krydder. Resultatet er en velbalansert og kompleks bitter som når den brukes riktig, bidrar med en deilig smak i cocktails.

Vår anbefaling: Klassiske cocktails med Orange Bitters: Old Fashioned, Manhattan, Champagne Cocktail, Casino og Dry Martini.

Innhold: 10 cl

Pris ca. kr. 100,-



ARROLA 2006

Frankrike, AOC Irouleguy Produsent: Cave d'Irouleguy Kombinasjonen av Tannat, Cabernet Franc og Cabernet Sauvignon gir her en kraftig vin med et rått fruktpreg, høy syre og markante tanniner. Vinen byr på aromaer av mørke bær, både søte bjørnebær og bitre kirsebær. Smaken er rik og fruktig med faste tanniner og høy syre. En flott vin til storvilt og gryter.

Innhold: 75 cl

Pris ca. kr. 140,-



Visste du at smak og saftighet på kjøttet bestemmes av størrelsen av kyllingen?

Hos Vestfold Fugl lar vi dem vokse noe lenger enn vanlig. Vår gårdskylling gir et mer smakfullt og saftig resultat på ditt bord.

Høyst sannsynlig får din favorittrestaurant kylling, kalkun eller and fra oss!

Vi ønsker Geir Skeie lykke til mot

Bourse d'Or
2009

GEIR SKEIE



SJAMPINJONGSALAT

Porsjoner: 2

250 g frisk sjampinjong
2 ss finklippet frisk kruspersille

Dressing:

3 ss soyaolje

1 ss eddik

½ ts salt

¼ ts pepper

Slik gjør du:

1. Rens, børst og skjær sjampinjongene i tynne skiver.
2. Legg skivene lagvis med klippet kruspersille.
3. Bland dressingen og hell over.



SNADDERSANDWICH

Porsjoner: 4

Ingredienser

- 4 ciabattabrød
- 16 skiver hamburgerrygg
- 2 ss majones
- 2 ss sennep
- 8 skiver bacon
- 8 skiver mozzarella
- 8 frisk sjampinjong i skiver
- 4 plommetomater
- 1 pk. ruculla



LUN POSTEI MED SOPP OG BACON

Porsjoner: 4

- 8 skiver bacon
- 4 sopp i skiver
- 2 ss margarin til steking
- 4 skiver grovt rugbrød
- 400 g leverpostei (julepostei)
- 4 ts sjy eller aspic
- 4 ts frisk timian

Slik gjør du:

1. Sett ovnen på 150°C og skjær posteien i 4 skiver. Legg dem i et ildfast fat, dekk med aluminiumsfolie og varm det i 7-8 minutter.
2. Stek bacon og sopp raskt på sterk varme i panna.
3. Ha posteien på skiva og legg på sopp og bacon. Ha over stekesjyen og pynt med timian.

Slik gjør du:

1. Skjær soppen i skiver og brun den i pannen sammen med baconsnivene.
2. Del ciabattabrødet og smør på med en blanding av majones og sennep.
3. Legg hamburgerrygg, bacon, brunet sopp, tomatskiver og mozzarella.
4. Sett ciabattabrødene i ovnen på sterk varme, til osten smelter. strø på litt ruculla og server.

Ny Freia Mix sjokoladeboks

Nå med Toppris!



Kvikk Lunsj
70 stk. • 24 g

Japp
40 stk. • 30 g

Melkesjokolade
64 stk. • 24 g

Toppris
50 stk. • 30 g

NYHET!

PRODUKT	PAKNING	ART.NR.	EPD
Freia Mix sjokoladeboks	5,916 kg	712894	1702596



Kraft Foods Norge AS • Tel: +47 22 04 40 22 • Fax: +47 22 04 44 32
www.kraftfoods.no • kraftfoods norge@krafteuropa.com

Barillas pasta lages på høykvalitets durumhvete som ikke bare gir bedre smak, men også har evnen til å ta opp saus på en ypperlig måte. Strukturen i pastaen er kompakt slik at vannet trenger sakte inn ved koking.

Barilla – pasta som holder hva du lover

10, 100, 1000-regelen: Kok alltid pastaen på samme måte for å få frem smaken og den rette «al dente følelsen». For hver porsjon bruk 100 g tørr pasta, 1000 g (1 liter) vann og 10 g salt (halv spiseskje).

Ekspresskoking: Kok pastaen etter anvisning på pakken. Hell av vannet og server umiddelbart.

Dobbeltkoking: For perfekt pasta til storhusholdning bruk dobbeltkoking. Halver koketiden, hell av vannet og kjøøl raskt ned. Ha pastaen på plate og risle over olivenolje. Rett før servering, ha pastaen i kokende vann i ca. 30-40 sekunder.

Varmholding: Om pastaen skal ferdigkokes i god tid før servering kan varmholding være et alternativ. Trekk fra 1/3 av angitt koketid. Hell av vannet bland inn litt olivenolje. Sett pastaen til varming i varmeskap. Pastaen er klar etter 45 min og holder seg ca 2-3 timer.



På storhusholdning selges produktene våre gjennom salgsselskapet Baxt AS i Larvik

BAXT

Tlf: 33 13 27 80 epost: post@baxt.no



Lerum Saft og Syltetøy med 20% mindre tilsett sukker

Meir råsaft
20%
mindre tilsett
sukker

Kvalitet for norske storkjøkken

20%
mindre
tilsett
sukker



Hush.saft 0,7 liter
Brett à 12 x 0,7 liter
EPD 1159383

Hush.saft 1,4 liter
Brett à 6 x 1,4 liter
EPD 1159375

Hush.saft 10 liter
1 x 10 liter
EPD 1159193



Jordbærsyltetøy
1 x 5,8 kg spann
EPD 1160696

Bringebærsyltetøy
1 x 5,8 kg spann
EPD 1160688



M.K. BERGEN

www.lerum.no



GULROTLAPSKAUS

Porsjoner: 4

1 kg gulrot
1 løk
3 ss smør
3 ss hvetemel
8 dl vann
1 terning grønnsaksbuljong
1 ts soyasaus
3 laurbærblad
10 hel pepper
salt
1 dl grovhakket kruspersille
1/2 dl hakket tørket gressløk

Slik gjør du:

1. Skrell gulrøtter og skjær i store biter.
2. Skrell og del løk i skiver.
3. Stek gulrøtter og løk i noen minutter uten at det tar farge.
4. Strø på hvetemel og spe med vann, litt av gangen. Tilsett buljong, soya, laurbærblad og pepper.
5. Kok ved svak varme under lokk til gulrøttene blir myke, ca 25 minutter.
6. Smak til med salt og bland i urtene.

Servér gulrotlapskaus sammen med rødbeter og kokte poteter. Flatbrød er også godt til!

**RØMMEGRØT**

Porsjoner: 4

5 dl seterrømme
2 dl hvetemel
5 dl melk
1 ts salt

Slik gjør du:

1. La rømmen koke i ca. 5 minutter.
2. Sikt i halvparten av melet og rør kraftig.
3. La det stå å koke på svak varme til smøret (fettet) pipler frem. Ta av smøret med en skje før du rører inn resten av melet og sper på med melken.
4. Spe med litt melk av gangen og rør godt mellom hver gang. La grøten småkoke i ca. 5 minutter før du smaker til med salt.

Server med sukker, kanel og smøret fra rømmen.

Ville fantasier

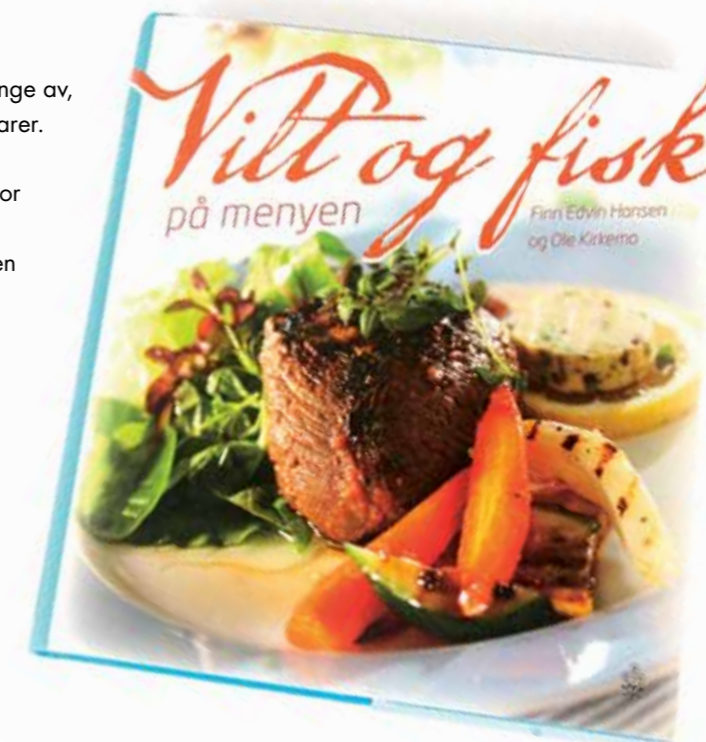
Kokebøker med deilige og spennende oppskrifter finnes det mange av, men ikke alle er like godt tilpasset norske forhold og norske råvarer.

Denne boken skiller seg ut på flere måter og er vel verdt en titt for dem som ønsker seg litt inspirasjon på kjøkkenet. Her finner du noen mer tradisjonelle retter og nye varianter både til festmenyen og til hverdagens travle tempo. I sentrum står likevel foredling av den karakteriske smaken av villmarkens grøde.

“Vilt og fisk på menyen” gir deg også lett tilgjengelige drikketips til hver oppskrift. Hva med å servere champagne til kokt piggvar eller en heftig argentiner til vilt-woken?

Vilt og fisk på menyen

av Finn Edvin Hansen og Ole Kirkemo
Cappelen Damm as
191 sider

**Noe eget i glasset**

Om sommeren og høsten åpner naturen sitt eget spiskammers og vi kan plukke, høste, samle og nyte. For de fleste betyr det safting, sylting eller vinproduksjon, men hvorfor ikke prøve noe nytt og ikke minst noen nye råvarer.

“Lag din egen dram” er en praktisk og flott bok om å lage dram og lignende av bær og planter fra hage, skog og mark.

Oppskrifter på snaps, krydderdram, bitterdram og likør, f.eks. porsdram, johannesurt, blåbær snaps, kirsebærlikør, bjørkesevjedram, julesnaps og lakrisdram. Presentasjon av over 30 bær og planter med smak, lukt, farge, utbredelse, historikk og oppskrifter.

Lær også om blanding av essenser, tilsetning av krydder, prøvesmaking og lagring. Imponer venner og familie med egenproduserte edle dråper!

Lag din egen dram

av Merci Abrahamsen, Beard Næss og Lasse Andreassen
Tun forlag
118 sider



HØST + FJELL = TUR!

JOTUNHEIMEN

Jotunheimen, fastlands-Norges mektigste fjellmassiv, grenser i øst til Huldreheimen med Sjødalen og Valdresfløyen, i sør til Skarvheimen, og i vest og nord til Breheimen over Sognefjellet og Bøverdalen.

Her er grupper av skarpe fjellrygger som ender i høyreiste tinder, her er høye platåer og fløyer, og her er breer, mange bratte og utilgjengelige, andre fyller opp daler og botner mellom tindene, og er turmål for fotturister og skiløpere. Mellom tinder og rygger går dype daler, mange frodige med elver, fosser og sjøer. Alle norske topper over 2300 moh. ligger i Jotunheimen, med Galdhøpiggen 2469 moh. og Glittertinden 2452 moh. (brehøyden i 1999: 2472 moh.).

I Jotunheimen ferdes både førstegangsvandrere og erfarne klatrere. Særlig Hurrungane og tindene mellom Bygdin og Gjende blir ofte besøkt av klatrere.

Mest populære rute:

Utvilsomt turen over Veslefjellet og Besseggen mellom Gjendesheim og Memurubu, men turen til Galdhøpiggen fra Juvasshytta er en god nummer to.

Gode startsteder:

Gjendesheim, Fondsbu, Hjelle i Utladalen, Sognefjellet, Leirvassbu, Spiterstulen og Juvasshytta.

Kart:

I tillegg til hovedkartserien Norge 1:50 000 fra Statens kartverk, fins turkartene Besseggen og Galdhøpiggen i 1:25 000 og Jotunheimen Aust og Vest samt Beitostølen, Vang i Valdres og Årdal i 1:50 000 og Jotunheimen i 1:100 000 fra Ugland It group AS og Jotunheimen i 1:100 000 Cappelens Damm. Alle godt oppdaterte.

RONDANE OG ALVDAL VESTFJELL

Rondane er et praktfullt fjellområde. Det ligger sentralt og er et viktig rekreasjonsområde for store deler av Sør-Norge. Det er delt i tre markerte fjellgrupper, alle med topper på over 2000 meter. I øst ligger Rondvasshøgde med Storronden og Rondsloppet, den høyeste av alle, 2178 moh. I vest ligger Smiubelgin med de jevnhøye toppene Veslesmeden, Storsmeden og Trolltinden, bundet sammen av smale band. Rondvatnet skjærer seg som en dyp renne inn mellom disse ville fjellpartiene. Den tredje gruppen, skilt fra Rondvasshøgde og Rondsloppet av den dype Langglupdalen, er Høgronden, Midtronden og Digerronden.

Nettet av hytter og ruter i Rondane fortsetter østover inn i Alvdal Vestfjell. Med Storsølnkletten som naturlig midtpunkt er det et vell av gode turmuligheter også i disse strøkene.

Mest populære ruter:

Rondane: Turen fra Mysusæter via Spranget til Rondvassbu,

og turen til Peer Gynthytta fra Høvringen. Alvdal Vestfjell: Turen fra Straumbu til Breisjøseter.

Gode startsteder:

Rondane: Mysusæter, Høvringen, Hjerkin, Grimsdalen, Dørålseter, Straumbu og Rondetunet. Alvdal Vestfjell: Atnbrua, Straumbu, Stodsbuøya, Frankseter, Flatseter og Kvislåsseter.

Kart:

I tillegg til hovedkartserien Norge 1:50 000 fra statens kartverk, er området dekket av godt oppdaterte turkart: 1:100 000-kartet Rondane fra Cappelens Damm dekker hele området inkludert Alvdal Vestfjell, mens 1:50 000-kartene Rondane Nord, Rondane Sør og Høvringen-Kvamsfjellet dekker deler av området.

Friele OneCafé

- friskbrygget kaffe direkte i koppen!



Friele OneCafé kombinerer smaken og kvaliteten av **friskbrygget**, malt kaffe med **tilgjengeligheten** og enkelheten til frysetørret kaffe. En unik **énkoppsløsning!**

I filterposen er det malt Friele-kaffe, og ved hjelp av kokende vann lager man en utmerket kopp kaffe – helt uten trakteutstyr. Dette gjør Friele OneCafé enkel å servere nær sagt overalt.

Friele OneCafé Classic
En blanding av opptil syv typer arabica-kaffe fra Sør- og Mellom-Amerika, Afrika og Asia.
EPD-nr 1682582

Friele OneCafé Koffeinfri
Koffeinfri høylandskaffe fra Brasil, Colombia og Guatemala. EPD-nr 1682475

Begge er pakket i praktiske displayesker à 112 stk. Friele OneCafé er individuelt pakket i beskyttende atmosfære, og har ni måneders holdbarhet.

SÅ ENKELT ER DET:

Hell kokende vann over filterposen, og dypp den i det varme vannet i ca 3 minutter.



For mer informasjon om Friele OneCafé kontakt:
Kaffehuset Friele, PB 175, 5852 Bergen, tlf 55 92 66 00,
firmapost@friele.no, www.friele.no



www.friele.no

SULITJELMAFJELLENE

Fjellområdet mellom Junkerdalen og Sulitjelma og fjellene rundt Sulitjelma har lenge ligget i skyggen av sine mer kjente slektninger på Saltfjellet. Det er det ingen grunn til. Med tinder på over 1900 meter, majestetiske breer, åpne flyer og brede daler har Sulitjelmaområdet mye å by på for fjellvandreren.

Midt i området ligger det store Balvatnet med rolige fjellformasjoner rundt og i sør skjærer frodige skogkledte daler seg inn som Storengdalen og Junkerdalen. I vest faller terrenget bratt ned mot Saltaldalen og Saltaldalsfjorden.

Mest populære ruter:

Fra Sulitjelma til Sorjus og videre til Staloluokta, fra Balvatnet til Argaladhytta og Junkerdalen og motsatt vei fra Trygvebu til Balvatnet, og fra Storengstua til Junkerdalen.

Gode startsteder:

Sulitjelma, Balvatnet, Storengstua og Junkerdalen.

Kart:

I tillegg til hovedkartserien Norge i 1:50 000 fra Statens kartverk, fins Det Store Saltfjellkartet i 1:100 000 som dekker hele området og svenske Lantmäteriets Fjällkarta BD9 -Padjelanta-Sulitelma og BD14 Kvikkjøkk-Jäkkvik i 1:100 000 som dekker grensestrøkene bra.

VESTFOLD, SKRIM OG TELEMAR

Vestfold byr på mange merkete stier. Området spenner over alt fra kyst- og skogsstier i lavlandet til Skrim med høytliggende skoger og åser. Det blir til og med så vidt snautt på de høyeste toppene.

Vest for disse områdene ligger Telemark med Lifjell, skogsområdene rundt Skien, Luksefjell og skogtraktene nordover til Bolkesjø. Skogsområdene sørøstover til Kongsberg er også flotte turområder. Også her stikker det opp noen bare rygger som gir fin utsikt, men for øvrig er dette typisk østnorsk skogs-terreng som det er enkelt å ferdes i selv for de yngre og de som ikke er så turvante.

Mest populære ruter:

Fra Omholtsetra til Darrebu, Ivarsbu og Sørmyrsetra og fra Nordagutu til Svanstul. Turer til topps på Styggemann på Skrim eller til Nare i Sauheradfjella.

Gode startsteder:

Meheia, Vindfjelltunet, Grorud, Omholsætra, Rajesætra, Godal øverst i Luksefjell, eller Nordagutu for dem som kommer med jernbanen.

Kart:

I tillegg til hovedkartserien i Norge 1:50 000 fra Statens kartverk, fins følgende turkart: Skrim-Vindfjell 1:50 000, Grenland, Skien Vest og Skien Øst i målestokk 1:25 000, og Flesberg-Kongsberg-Notodden i målestokk 1:60 000. Dessuten turkartene Heia-Svartåa utgitt av SOTF, Skien Nord utgitt av TT og Skrim utgitt av TOT, alle 1:25 000. Med unntak av Skrim-Vindfjell, er turkartene oppdaterte.



BARN OG MATVANER

Stiftelsen Skolematens Venner vil være en organisasjon som baserer sitt virke på støtte fra næringsmiddelindustrien, legater, støtteordninger og andre interessenter i form av medlemskap. Regler for dette er nedfelt i Stiftelsens vedtekter som bestemmes av generalforsamlingen.

Skolematens Venner har- og skal ha en visjon av stort format.

Dog er det viktigste for Skolematens Venner å være en pådriver og påvirker til å øke forståelsen for hva et bra kosthold faktisk har å si for barn og unge.

Mat og måltider er sentrale i våre liv, som nytelse, kilde til glede, som møteplass og kulturbærer. Matvaner har også stor innvirkning på helsen, både for voksne og barn. Bra mat og fysisk aktivitet gjør at barna blir pigge og har lettere for å leke og lære. Førskolen og skolen har en enestående mulighet til å skape en naturlig og rik livsstil med bra matvaner for barna. Hjem og familie har det grunnleggende ansvaret, men siden de fleste barna spiser mange av sine måltider utenfor hjemmet, påvirkes matvanene av andre voksne. Gode og næringsrike måltider i koselige miljøer der barn og voksne spiser sammen gir personalet mulighet til å formidle og praktisere en positiv holdning til mat og måltider.

Gode prinsipper for mat i barnehagen:

- Server frukt og grønt til hvert måltid.
- Server bare vann og lettmeik til maten.
- Server boller, kaker, is og saft max en gang i måneden.
- Pass på at der er friskt kaldt vann å drikke til de som er tørste.
- Gi alle barn mulighet til å spise i ro og fred.

Bra prinsipper for mat i skolen:

- Pass på at det er mulig å kjøpe frukt til en lav pris på skolen.
- Ta bort godteri, bakeverk, saft, brus og snacks fra skolens kafeterie/kiosk eller automater.
- Server bare vann og lettmeik til maten.
- Pass på at der er friskt kaldt vann å drikke til de som er tørste.
- Gi alle barn mulighet til å spise i ro og fred.

Om barnet skal få i seg alle næringstoffene kroppen behøver, uten å gå opp i vekt, finnes det ikke mye plass til godis og snacks.

Om barnet ditt spiser sunne og gode måltider, det vil si mye frukt og grønt og ikke så mye mettet fett, er det plass til godis og snacks som tilsvarer ca 145-200 kalorier pr. dag.

For barn i aldersgruppen 2-6 år tilsvarer det på en uke:

- 1 liten bolle
- 3 småkaker
- 1½ dl is
- ½ dl smågodt, 40 gram
- 3 biter sjokolade, 25 gram
- ½ minipose snacks, 30 gram
- 3½ dl brus og saft.

For barn i aldersgruppen 7-15 år tilsvarer det på en uke:

- 1 bolle
- 4 småkaker
- 2 dl is
- 1 dl smågodt, 60 gram
- 1 liten sjokoladecake, 40 gram
- 1 minipose snacks, 50 gram
- 5 dl brus og saft.





Bakre rekke fra venstre: Tom Kenneth Fornes, Per Arne Ringstad, Lasse Lium, Aril Haugberg, Per Jarle Bolkan (Pjall), Steinar Skotvold, Bjørn Hallem
Fremre rekke fra venstre: Jan Age Gressdal, Torgeir Myhre, Leif Ove Stavrum, Asbjørg Hallem, Jan Tangen

MAN KAN KONKURRERE OG MAN KAN SAMARBEIDE. DET SISTE ER LUREST.

FELLESFUNKSJONER GIR BEDRE SERVICE OG RIMELIGERE DRIFT

Nær Engros-gruppen dekker et stort geografisk område i Midt-Norge. Grovt sett betjener de tre gruppemedlemmene både Nord- og Sør-Trøndelag, og gruppen omsatte i 2007 for ca 250 millioner kroner. De tre bedriftene har totalt 50 ansatte.

- Hvordan kom gruppen til, daglig leder Bjørn Hallem i Nær Engros Levanger?

- Gruppen består av tre frittstående firmaer med felles eierskap, sier Hallem, som har drevet Nær Engros Levanger siden 1997 og jobbet med næringsmidler siden 1972.

- Alle er aksjeselskaper. Namsos er eldst, så kom Levanger i 1997 og i 1999 ble Nær Engros Trondheim etablert av Namsos og Levanger i fellesskap. Dette gjorde vi for å dekke et område hvor Servicegrossistene ikke var representert den gangen.

Sammen har vi siden kunnet yte god service og effektiv levering i begge Trøndelagsfylkene. I tillegg oppnår vi andre gode synergi-effekter, sier Hallem.

- Hvordan foregår samarbeidet i praksis?

- Vi samarbeider om varesortiment, distribusjon, salg og markedsføring. Vi har også etablert et felles distribusjonsselskap, Nær-Trans, som tar seg av all inntransport fra Østlandet til våre tre lagre. Nær-Trans har en moderne flåte av kjøll-/frysebiler, distribusjonsbiler, isbiler m.m. I tillegg har vi samlet alle administrative kontorfunksjoner på Namsos, som dermed fungerer som et slags hovedkontor. Samarbeidet gir oss bare fordeler, spesielt på varebeholdningssiden, sier Hallem, som forteller at gruppen utad fremstår som en homogen gruppe som er medlem av Servicegrossistene.

Felles sortiment med lokale variasjoner

- Har alle tre det samme sortimentet, ellers finnes det lokale variasjoner innad i gruppen?

- Grunnsortimentet er likt, men vi har endel lokale tilpasninger og tar også inn endel lokale produkter. Korteist mat er jo i vinden, men vi solgte lokale varer lenge før trenden ble så populær og omtalt, sier Hallem, som forteller at gruppen fører alt i matvarer, så som frukt og grønt, fisk og fiskeprodukter, kjøtt og kjøttprodukter, meierivarer, tørrkolonial, papir og renholds-artikler. - De lokalproduserte varene er i hovedsak kjøttprodukter, fiskeprodukter, egg, grønnsaker og rotvekster, sier han.

Alle kunder er viktige

- Er det noen kundegrupper som peker seg ut?

- Ikke egentlig, sier Hallem. - Vi har kunder innen alle størrelsessegmentene både i offentlig og privat sektor. Det er små kantiner, kiosker, kafeer, gatekjøkken, hoteller, og store kantiner i flere av Midt-Norges dominerende virksomheter. Vi er tjent med å ha en variert kundemasse, og prioriterer ingen grupper eller bransjer foran andre. Når vi sier at "alle kundene er like viktige for oss", så mener vi det faktisk, sier Hallem.

Enorme avstander

- Noen spesielle utfordringer for grossister i Midt-Norge?

- Området vårt består av to fylker som er store i utstrekning, i tillegg til at det er mange lange fjordarmer og utposter. Vi opererer daglig over forholdsvis store avstander, noe som gjør at kostnadene til distribusjon gir oss økonomiske utfordringer. Derfor må vi være ekstra dyktige på logistikk og samtransport. Det sier seg selv, når vårt geografiske nedslagsfelt strekker seg fra Dovre i sør og nesten til Brønnøysund i nord, fra Røros i øst til Hitra og Frøya i vest. Utover det har vi vel de samme utfordringene og mulighetene som de andre Servicegrossistene, sier Hallem.

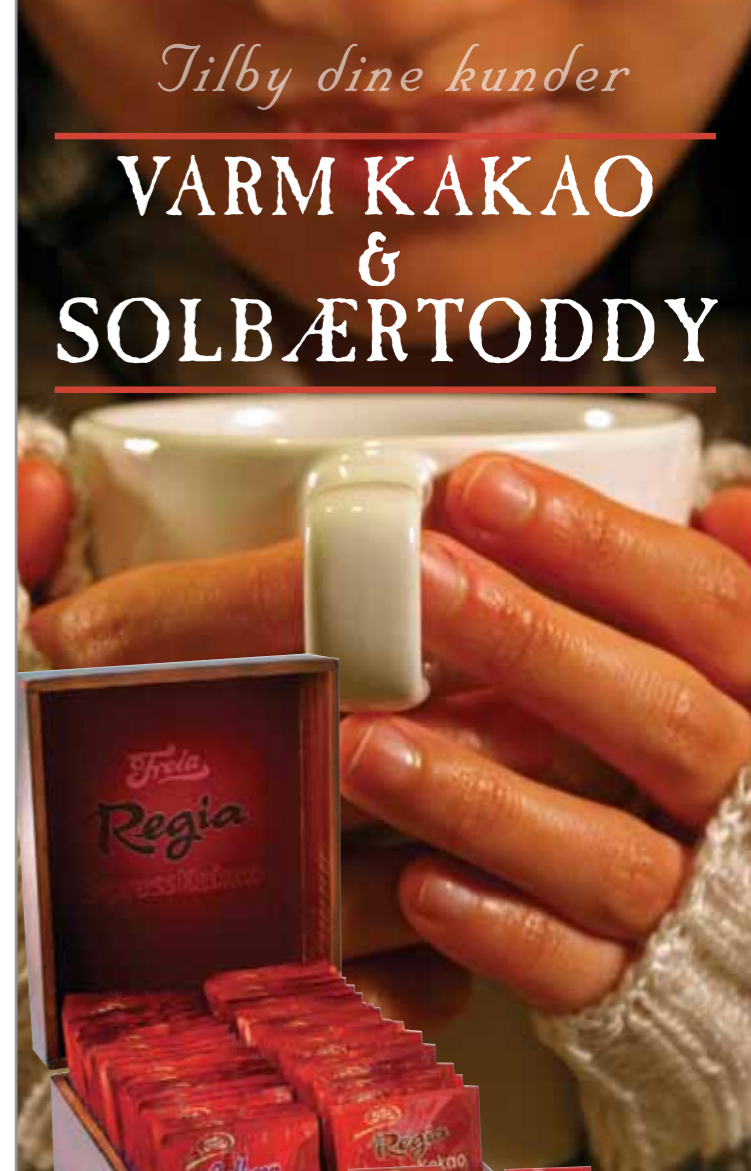
Umiddelbare byggeplaner

- Har gruppen konkrete planer eller ønsker for fremtiden?

- I de nærmeste årene prioriterer vi bygningssituasjonen. Den er ikke god nok på Levanger, så der skal det bygges nytt lagerbygg allerede i 2009. Dette tvinger seg fram for at vi skal kunne opprettholde servicen overfor kundene. Det er det viktigste for oss, sier Hallem.

- En omsetning på 250 millioner kroner på 50 ansatte tyder på effektiv drift?

- Det er hektiske dager for de ansatte i alle de tre bedriftene, men det er også veldig gode arbeidsmiljøer og en god tone blant kollegene. Vi gjør det bra fordi alle hjelper alle for å nå de daglige målene, avslutter daglig leder Bjørn Hallem i Nær Engros Levanger.



Tilby dine kunder

VARM KAKAO & SOLBÆRTODDY



10% på Regia i september og oktober!

Varm sjokolade og solbærtoddy er høst- og vinterprodukter. Sørg for at gjestene dine ser posene i vårt lekre treskrin som du kan bestille gratis på mhalvorsen@krafteurope.com. Legg ved adresse og kundenr. hos grossist, så sender vi dette flotte Regia-skrinet som øker impuls salget av disse produktene!

Husk: Varme kunder er gode kunder!

EPD-nr	Navn	Pakn.	Ant. pr. krt
970 152	Regia Express Kakao	30 pk	8 á 30 poser
970 756	Freia Solbærtoddy	30 pk	8 á 30 poser



Kraft Foods Norge - Away from home
P.O. Box 6658 Rodeløkka, NO-0502 Oslo
Tel: +47 22 04 40 22, Fax: +47 22 04 44 32
www.kraftfoodsnoordic.com

NOEN SUSER AVGÅRDE OG DRIVER RUNDT. ANDRE SEILER.

FÆRDEREN 2008

Det er ikke bare-bare å være et velmenende menneske med jobb i storhusholdningsbransjen. Noen må ta utfordringen, og 27 forventingsfulle personer tok den under Færderseilasen 2008. 27 brave menn og kvinner fra hele landet meldte seg som mannskap da Servicegrossistene etterlyste mannskap til tre seilbåter som skulle – etter planen – hevde seg i Færderseilasen 2008, som ble gjennomført 13. – 15. juni. De eventyrlystne var en fin mix av kjedekunder, frittstående kunder, grossister og noen fra kjedekontoret hos Servicegrossistene.



Fra venstre: Skipper Steinar Olsbø, Nils-Erik Flåhagen, Anne Sofie Langlid og Kåre Hellem.



Introkurs

Første del av arrangementet var et introduksjonskurs i seiling. 10 personer deltok, og de ble belønnet med betydelig lærdom fra Seilcharters hovedskipper Steinar Olsbø. I dag kan vi fastslå at selv folk fra indre Hedmark vet hva det er å slå, jibbe, heise spinnaker, sløre, lense, krysse og falle av. Men vi har ingen garanti for at kunnskapen sitter. Den festet seg vel egentlig aldri helt. Hva betyr det egentlig å løffe? Det er ikke bake-off, det er i hvert fall sikkert!

Leverandørene ble på land

Fredag morgen rykket gode leverandører inn med presentasjoner av seg selv og produktene sine. Både Coca-Cola, Norsk Storhusholdning og Tine bidro med god og motiverende informasjon for seilklare kremmere. Men så sto regattaen i fokus.

Tre båter med ambisjoner

Seilcharter og Servicegrossistene stilte med tre båter, tilpasset forskjellige ambisjons- og kompetansenivåer. To X-Yacht 452 på litt over 45 fot utgjorde ambisjonene, mens en Bavaria 44 representerte de mer turorienterte. Hver av båtene tok et mannskap på 7 – 11 personer. Skipperne var proffe og tok ansvaret for å fordele arbeidsoppgaver og plassering om bord. Den ene X452'en ble bemannet med folk med litt eller mye seilerfaring eller ekstra vinnermotivasjon. Den andre X'en fikk mannskap som gjerne ville være med i proffklassen, men uten å tro fullt og fast på vinnermulighetene. Bavariaen er en turbåt, og ble dermed bemannet med folk som i utgangspunktet ville ha en fin seileopplevelse.

Beste Færder på lenge

Skipper Steinar Olsbø mener at dette var den beste Færder på mange år, værmessig. Han liker vær. Det var alt fra nesten vindstille til frisk vind, og det liker seilere. Men hva liker innkalte mannskaper? - Det var slitsomt, men utrolig moro, sier Gyda Remme i Servicegrossistene. - Vi fikk oppleve all slags vær, sol, regn, vindstille og masse vind, sier Gyda. - For det meste var det god vind, og etter runding ved Færder gikk det i 7,5 til 8,5 knop helt til Horten. Vår båt krysset mållinjen 05.50 om morgenen som den første av "våre" båter. Det holdt til en 15. plass. Vi lå lenge bedre an, men vi ble fryktelig slitne og gjorde en del feil.

Blant annet heiste vi spinnakeren opp/ned og deretter bak/fram. Sånt tar tid, og vi tapte plasser. Men det spiller ingen rolle, egentlig. Vi hadde det utrolig moro, sier Gyda.

Trøtte og fornøyde

- Og så var det feiring?

- Ja, men i begrenset omfang. Du aner ikke hvor deilig sliten og døsig man blir av å være oppe og i friluft så mange timer i strekk! Omtrent halvparten av deltakerne på våre båter ble igjen i Horten, der Norsk Storhusholdning hadde invitert til grillfest. Etter det gikk folk en runde i byen for å føle på stemningen, men de fleste fant køya ganske fort.

FROKOSTSMOOTHIE

- 4 stk. isbiter
- 2 dl druejuice
- 2 dl yoghurt naturell
- 4 ss frokostblanding (4-korn)
- 2 dl jordbær andre friske bær kan også brukes
- 2 ss frosne blåbær - andre bær kan også brukes
- 1 stk. banan
- 4 stk. valnøtkjerner
- 1 ts honning

Slik gjør du:
Isbitene kan også lages av eplejuice.

Kjør alle ingrediensene i en blender/hurtigmikser til en jevn blanding. Nytes umiddelbart.

Tips: Hold igjen 3 ss yoghurt og dander smoothieblandingen og resten av yoghurten lagvis i et glass.

**FRYSE BÆR**

De fleste bær egner seg godt til frysing. Her er noen tips for et bedre resultat.

- De peneste pyntebærene får vi ved at de fryses ned hver for seg på et brett, e.l. Når de er frosne, tas de over i en boks eller et glass og legges tilbake i fryseren. Dette kalles singelfrosne bær.
- Frosne bær med hamsen på kan også være fint å ha.
- Bær bør tines langsomt i kjøleskapet, da blir de best og mindre vasne.
- For å unngå vasne bær bør det ikke tilsettes sukker når du fryser dem ned. Smak heller til med sukker når du skal bruke de.
- Sett fryseren din på laveste temperatur ved innfrysning, så du unngår store iskrystaller
- Pakk maten i mindre porsjoner så unngår du å ta opp mer enn du trenger.

Holdbarhet: Ca 1 år

**BLÅBÆRSMOOTHIE**

(4 glass)

- 2 stk. banan
- 4 dl frosne blåbær
- 4 dl vaniljeyoghurt
- 4 dl druejuice

Skrell bananen og del den i biter. Kjør banan, yoghurt, juice og 3 dl blåbær i en foodprosessor eller blender.

Vend til slutt i resten av blåbærene og server i høye glass.

Smaker godt som mellommåltid eller til dessert.

**FRYSE SOPP**

Sopp kan holde seg i opptil ett år i fryseren, men du bør behandle den for et godt resultat.

- Det aller viktigste både når du skal spise soppen med en gang og når du skal fryse den ned er å rengjøre all soppen godt. Fjern jord med en børste og skjær vekk den nederste delen på stilkene dersom det er mose eller jord der (gjør dette gjerne ute i naturen). Vann må ikke brukes, da blir soppen klissete og holder seg dårligere.
- Det anbefales å forvelle soppen før du fryser den ned. La soppen koke i rikelig med vann i 2-3 minutter, hell av vannet og skyll soppen straks i kaldt vann. Tørk soppen før du pakker den til frysing.
- Pakk soppen i tomme og rene melkekartonger eller plastbokser slik at du unngår å skade soppen.
- Det lønner seg å pakke soppen i posjonspakker.
- Sammenkott sopp er også fint å fryse. Skjær soppen i passende biter og legg dem i en tørr kjele. Rør forsiktig til det soppen begynner å bli fuktig. La dette få surre til mesteparten av væsken er kokt inn. Sopp som er sammenkott kan gjerne flatpakkes i pose, slik at du kan brette av akkurat så mye eller lite du trenger.
- Når du skal bruke soppen er det viktig å ikke tine den helt, men bruke den rett i gryta, halvtint. Da unngår du at soppen blir vassen.

Holdbarhet: Ca. 1 år.

Er det brukt smør ved forvellingen: 3-4 måneder.





HOFF med potetnyhet

HOFF Marinerte Potetbåter er friterede poteter som er påført en marinade smaksatt med en blanding av blant annet rosmarin og hvitløk. Potetbåtene er ekstra sprø og delikate på grunn av urtemarinaden som er påført hver enkelt potetbåt. HOFF Marinerte Potetbåter passer til de fleste kjøtt- og fiskeretter, og egner seg også ypperlig til tapas!

HOFF Turbo Frites, glatt, er en pommes frites variant som skal stekes uten bruk av frityr, - på svært rask tid!

Den egner seg meget bra til oppvarming i varmluftovner, spesielle varmluft-/trommelmaskiner, pizzaovner eller mikrobølgeovn med varmluft og turbogrill.

Oppvarmingstid i mikrobølgeovn med turbogrill er kun 1,5 minutter!

Dette gir nye muligheter til en hel rekke serveringssteder som ikke har mulighet for å benytte frityr!

Et tilleggsgode er at HOFF Turbo Frites kun inneholder 8% fett ferdig tilberedt! (Hoff)



Godt, sunt og økologisk – Go Organic!

Organic er vår serie økologisk dyrkede krydder for restaurant og storkjøkken. De er tatt frem for deg som ønsker å ta et aktivt valg i forhold til miljøet, og som kanskje allerede i dag har økologiske retter på menyen.

Santa Maria lanserer i september 16 nye Organic krydder i 1 liters bokser, blant annet sort pepper, oregano, timian og kardemomme. Dyrket helt og holdet ut ifra naturens egne vilkår. (Santa Maria)



Grandiosa Pizzasnurrer er et luftig bakverk, med kjent form, og med saftig pizzafyll i svingene. Snurrene kan

Grandiosa Pizzasnurrer - favorittpizza i hver eneste bit!

tilberedes fra frys og tint tilstand, og er perfekt som snacking på farten eller til møtemat. (Stabburet)

Nå kommer Halal-osten

Først i Skandinavia. Fra TINEs meieri i Ørsta kommer nå Skandinavias første halal-sertifiserte ost. Norbo-osten er en av få ostetyper som ikke er tilsatt løpe fra kyr eller svin, og har de siste årene rukket å bli svært populær blant vegetarianere, muslimer og andre grupper som foretrekker ikke-animalske meieriprodukter.

Nå har osten vært igjennom en grundig sertifiseringsprosess i samarbeid med Muslimsk råds eget Tayyibat Halal Sertifiserings Organisasjon.

Resultatet er at Norbo blir den første halal-sertifiserte hvitosten i Skandinavia.

– Halal-sertifiseringen innebærer at muslimer, vegetarianere og jøder nå får en ost, som garantert er i tråd med disse gruppens religiøse overbevisning og levesett, sier konserndirektør i TINE, Hege Holter Brekke. (Tine)



Nye oljer fra Vita hjertego fordi rettene du serverer er en hjertesak for dine gjester

NYHET!



Maten du serverer skal ikke bare smake godt, stadig flere gjester ønsker seg også sunne retter. La Vita hjertego hjelpe deg med dette. Nå lanseres tre, nye hjertegode oljer til storhusholdning: Optimal, raps og oliven. Alle er beriket med vitamin D, noe som gjør godt for nordboere som ikke ser solen for mye.

Vita hjertego Optimal inneholder dessuten naturlig vitamin E, mens raps- og olivenolje er beriket med vitamin E. Alle oljene har et optimalt forhold mellom Omega-3 og Omega-6, noe som gjør at Omega-3 kan utnyttes effektivt i kroppen.

Produkt	EPD nr.	Antall i D-pak
Vita hjertego olivenolje	1468 339	1 kanne 5 ltr.
Vita hjertego Optimal	1161 736	1 kanne 5 ltr.
Vita hjertego rapsolje	1468 347	1 kanne 10 ltr.



www.vitahjertego.no

Mills Proff Partner. Postboks 4644 Sofienberg, 0506 Oslo. Tlf. 22 80 86 00. Faks 22 11 12 07. www.millsproffpartner.no



Førsteklasses restaurantkvalitet - med pizzaprodukter fra Stabburet

Rå pizzabunner gir markedets beste kvalitet. Deigen er ferdig kjevlet, og sausen er godt krydret og jevnt fordelt. Singelfryst pizza-topping gjør porsjoneringen enklere, og gir null svinn da toppingen kan legges på direkte fra fryst tilstand. Vi deler gjerne vår kompetanse og gir deg råd og tips, slik at du kan lage pizzaen som alle vil ha.



EPD nr	Varenavn	Stk/kartong	Vekt/kartong
1683341	Stabburet Pizzabunn rå m/saus 40cm	20	14,0 kg
1683366	Stabburet Pizzabunn rå m/saus 30cm	20	7,6 kg
1683069	Stabburet Stekt kjøttdeig	-	5,0 kg
1683077	Stabburet Snadderpepperoni	-	5,0 kg
1683093	Stabburet Pizzaskinke	-	5,0 kg
1683127	Stabburet Pizzakjøtt	-	5,0 kg



Stabburet AS, Postboks 711, 1411 Kolbotn Tlf: 66 81 61 00
www.stabburet.no http://produktkatalog.stabburet.no



Foto: Gunnar Syverud, LMD - Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk

NORSK SEIER I KOKKE-EM

Geir Skeie og hans team gikk av med seieren under årets Bocuse d'Or Europe som gikk av stabelen 1. og 2. juli i Stavanger. Det er første gang den prestisjetunge konkurransen ble arrangert utenfor Lyon i Frankrike og Skeie måtte bevise seg bedre enn hele 19 andre kokkelag.

Skeie gikk til topps med rettene «Laks Austevoll» og «Lam Fitjar». Menyen er en hyllest til hjemstedet hans Fitjar. Han har laget vinnermenyen i alt 15 ganger i forberedelsene til årets konkurranse.

Nå går turen videre til VM i kokkekunst i Lyon neste år for 28-åringen som til daglig er kjøkkensjef på Midtåsen i Sandefjord.

Kilde: NTB

GLEDELIG ØKNING I ØKOMEK

Økoorganisasjonen Oikos gleder seg over økningen i produksjon av økologisk melk i Norge. I følge tall fra TINE har totalandelen av melken som er økologisk økt til 2,07 % for januar-mai 2008 mot 1,78 % i samme periode i 2007.

Økningen er på 19 % og tilsvarer 2 millioner liter. Økningen fra 2006 til 2007 var nesten 10 %. Målet til TINE er at totalandelen av økologisk melk skal være 6 % innen 2012.

Kilde: Tine

VAASAN & VAASAN KJØPER CULINOR OG MILLS BAKE-OFF

Vaasan & Vaasan-konsernet har fullført oppkjøpet av Culinor AS, og har samtidig kjøpt bake-off delen av storhusholdnings-virksomheten til Mills DA.

Gjennom oppkjøpet av Culinor AS og bake-off delen i storhusholdningsvirksomheten til Mills DA har Vaasan & Vaasan-konsernet fått en enda sterkere stilling i det nordiske markedet. Vaasan & Vaasan-konsernets avdeling for halvstekte bakervarer omfatter Nordic Bake Off AB i Sverige, som har egne produksjonsanlegg i Fargersta og Gotland, Culinor AS i Norge og Vaasan & Vaasan Oy, som har produksjonsanlegg for halvstekte bakervarer i Joutseno i Finland. Etter oppkjøpene overstiger konsernets proformaomsetning 980 millioner kroner fordelt på 400 medarbeidere.

– Markedet for halvstekte bakervarer i Norge forventes å opprettholde den sterke veksten, sier Kalle Tanhuanpää, konsernsjef i Vaasan & Vaasan. Oppkjøpet av Culinor AS og "un branded" bake-off fra Mills DA gir oss en ypperlig mulighet til å videreutvikle denne virksomheten og konsolidere den sterke stillingen vi har i det nordiske markedet.

Kilde: fastfoof.no/pressemelding Mills DA



"SJØMAT FOR ALLE" 2008

For 8. år på rad arrangeres "Sjømat for alle" fokuserer på opplæringsaktiviteter for barn og ungdom og kunnskapsformidling ut mot publikum.

21. oktober starter konferansen som henvender seg til aktører i bransjen. I år er temaene bærekraft, miljø, helse og hvordan å vinne kampen om forbrukere.

"Sjømat for alle" er arrangert av Fiskeriforum Vest med støtte fra Hordaland fylkeskommune og Innovasjon Norge.

Kilde: www.fiskeriforum.no

NYTTIG OM SOPP

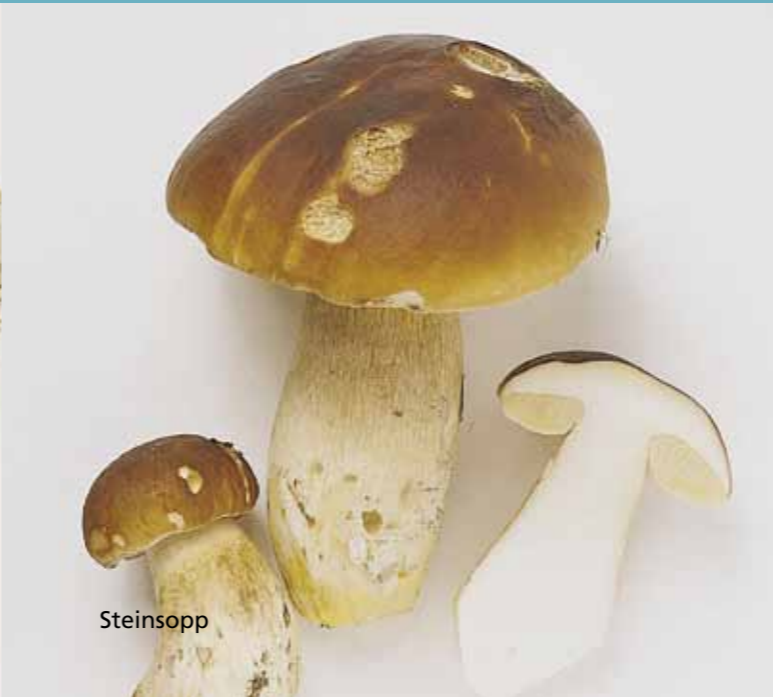
Det finnes en vrimmel av soppbøker på norsk, og hvert år kommer nye. Hva du skal kjøpe, avhenger i stor grad av hva du allerede kan. En soppbok (eller monografi) som tar for seg tusen arter, vil antakeligvis være ganske ubrukelig for en nybegynner. Den har imidlertid den fordel at det er en stor sjanse for at de soppene du har funnet ute i naturen på siste tur, vil være representert i dette verket. Og motsatt – en soppbok for nybegynnere vil være ganske uinteressant for den viderekomne.

Kjøp gjerne mer enn 1 soppbok. Bakgrunnen er at sopp varierer fra individ til individ, samt i utviklingen fra ung til gammel. Har man flere soppbøker vil man kunne fange opp litt av denne variasjonsbredden.

Er du nybegynner, så kjøp både en nybegynnerbok pluss et litt større verk. Husk at både tekst og bilder er viktig for valg av soppbok. Det er ikke tilstrekkelig å bestemme sopp utelukkende ved å ha illustrasjoner!



Fåresopp



Steinsopp



Traktkantarell



Piggsopp



Kantareller

SOPPKONTROLL

Både Mattilsynet og Norges sopp- og nyttevekstforbund tilbyr soppkontroller av kvalifiserte soppakkyndige. Soppkontroller blir ofte annonserte i lokalpresse.

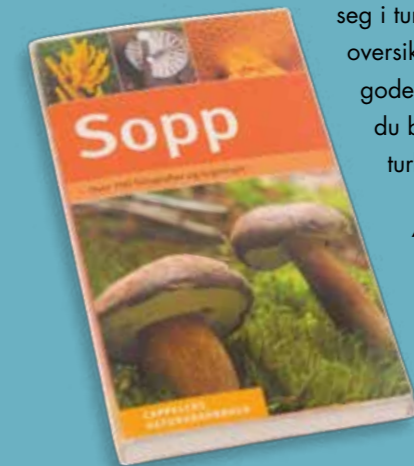
Ta kontakt med Mattilsynets distriktskontor der du bor på telefon **06040** for nærmere informasjon om soppkontroll.

Ikke alle distriktskontor i Mattilsynet har egne soppakkyndige, eller avtaler med eksterne soppakkyndige.

Er du usikker på om du har fått i deg giftig sopp bør du umiddelbart ringe Giftinformasjonen på telefon 22 59 13 00.

HANDY TURKAMERAT

Denne boken er liten og lett å ta med seg i tursekken og gir deg en god oversikt over hvilke sopper som er gode matsopper og hvilke arter du bør styre unna. Uvurderlig turkamerat for nybegynnere!



"SOPP"

Michael Eppinger og Helga Hofmann (red.) CappelenDamm 2005

En absolutt regel gjelder: Spis aldri sopp du ikke er 100% sikker på. Det kan være fatalt!

Noe helt annet er imidlertid hva du plukker. I norsk natur finnes det noe slikt som 10.000 arter av sopp – med stort og smått. Omtrent 3000 av dem er det vi kaller "storsopper", og det er blant disse matsoppene finnes. Mangfoldet er med andre ord enormt, og plukking av sopp er nesten som en gullgraverjakt: man vet aldri hva man kan finne. De aller fleste av de disse tre tusen artene er ikke spiselige, men nysgjerrigheten driver deg kanskje til å vite hva du har plukket? Det kan jo være at du har gjort et lite varp?

Rundt om landet arrangeres det soppkontroller i løpet av august, september og begynnelsen av oktober, til hjelp for dere som vil være trygge på fangsten. Soppkontrolløren kan i tillegg lære deg noe nytt, slik at soppkunnskapene langsomt utvides. Ta derfor en tur til soppkontrollen, og få hjelp av ekspertene. Det er folk som har lang erfaring med identifisering av sopp – men ingen av disse ekspertene kan bestemme alle de 10.000 artene. De vil imidlertid alltid vite om soppene de har foran seg er spiselige eller uspiselige.

Til hjelp for soppkontrolløren skal du huske på følgende:

- Notér deg hvor og hvordan soppen vokste (geografi, naturtype og substrat – dvs hva den vokste på).
- La soppen være hel – og få med så mye som mulig av stilken.

Til hjelp for deg selv, og de soppene du skal bruke i maten, husk på følgende:

- Plukk soppen i kurv, slik at de ikke moses sammen (ikke bruk plastpose!)
- Ha alltid med deg kniv, og rens soppen ute i skogen.

Det sparer deg for en masse arbeid når du kommer hjem.

- Hold ukjent sopp for seg, slik at du ikke blander dem med matsoppen (putt dem gjerne i egne papirposer).
- Plukk bare unge og friske individer. Vrak gammel sopp.
- Bruk kniven til å skjære gjennom matsoppen, for å sjekke om den er nogenlunde fri for mark (noen tolererer overhodet ingen mark i soppen, mens andre godtar at det finnes enkelte slike dyr der).

kilde: soppgleder.no



Utvikler og forsterker samarbeidet i verdikjeden
Produsent - Grossist - Kunde



- et lønnsomt innkjøpssamarbeid!

- **større valgfrihet**
- **gunstige avtaler**
- **fleksibilitet i praksis**



Med visshet om at "sammen er vi sterkere" er Systemkjøp et innkjøpssamarbeid som tilbys Servicegrossistenes kunder. Strukturerte vare-innkjøp og konsentrasjon om felles

leverandører kommer både produsenter, grossister og kunder tilgode. Systemkjøp BA bistår sine medlemmer til å finne "de riktige" varene til konkurransedyktige priser.

www.systemkjop.no

Systemkjøp Norge BA, PB 3627, 3007 Drammen, tlf. 32 21 80 00, firmapost@systemkjop.no