

SG o u r m e t

magasinet

**Sushi på
hjemmebane**

Willys Agentur & Engros AS
En oppvekst på lager

Japanske søtsaker

Spennvidde i bokreolen

En liten innføring i
**Japansk
matkunst**

JAPANSKE GLEDER

“Japan” og “glede” er vel ikke den mest opplagte ordkombinasjonen våren 2011, da det japanske kontinentet fikk opptil flere brutale påminnelser om at naturen fremdeles er sjefen og at atomenergien heller ikke er helt risikofri. Med hele verden som skrekkslagne vitner, har japanerne med stoisk ro og imponerende viljestyrke kommet seg igjennom første del av krisen. Nå fortsetter gjenoppbyggingen, nesten helt uten bistand utenfra, for slik hjelp har den japanske stoltheten vondt for å svelge.

Da kan vi i det minste vise vår respekt på andre måter. Hva om vi utvidet vår kunnskap om det japanske kjøkkenet? Det er nemlig både utsøkt og rikt på kultur og tradisjon. Har du smakt sushi, er du egentlig bare i utkanten av det japanske kjøkkenet. Her fins det utallige muligheter for variasjon med all verdens råvarer, og maten er bokstavelig talt religiøst komponert for å tilfredsstille både øyne og gane.

Ellers gjør vi i dette nummeret av SGourmet også en del kortere reiser, blant annet til et jazzkjøkken i Porsgrunn, en grossist som har vokst opp på et lager i Larvik og en leverandør som kombinerer produkter fra norsk seterliv, svensk landbruk og italienske alpelandbyer.

I tillegg får du bransjenyheter og småstoff, som vanlig. Vi vil også gratulere D.Danielsen AS med TNFs næringspris “Årets Bedrift 2010”.

God lesning og ha en behagelig forsommer!

Med vennlig hilsen
Inge Eliassen
Daglig Leder
Servicegrossistene AS



MAT OG DRIKKE:

Niku Jaga - kjøtt og poteter	8
Kakitmajiru	9
Wok med nudler	9
Sukijaki - Japans nasjonalrett	10
Grønn te iskrem	15
Maki sushi	21
Sashimi	21
Dorajaki	23

REDAKSJONELT:

Bli kjent med Japanske ingredienser	4
Matkultur	5
D. Danielsen AS Årets bedrift 2010	11
Willys Agentur & Engros AS En oppvekst på lager	12
Barilla Norge AS Kvalitet og matglede i over 130 år	18
Sushi på hjemmebane	20
Jonas B. Gundersen Jazzkjøkken	24
Boktips	27
Bransjenytt	28
Produktnytt	30

Bjørnulf 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
Måkestad Engros AS, Blomsterdalen 55 14 10 30
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 75 77 50
Bjørn Kristiansen AS, Kongsvinger 62 88 84 30
Måkestad Engros Øst AS, Sagstua 62 97 18 00

Østfoldfrukt Mysen AS, Slitu 69 89 88 99
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
Servicenord Engros AS, Harstad 77 00 22 40
Selbøe & Asebø AS, Finnsnes 77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen 32 21 80 00

SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Moodboard Reklamebyrå
(design og tekst)

Oppskrifter/bilder/txt:
Opplysningskontoret for egg og kjøtt, Haugen-Gruppen AS, klikk.no, sushisi.no, travelmarket.no, millasmat.com, godfisk.no, about.com

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@servicegrossistene.no

BLI KJENT MED JAPANSKE INGREDIENSER

Her blir du kjent med noen japanske ingredienser, og hva enkelte av dem kan erstattes med.

Daikon/rettich er en reddiktype med frisk og søt smak. Den finnes i flere varianter, men den store og avlange hvite er vanligst. Brukes bla rå i salater og kokt i supper.

Dashi er japansk fast eller flytende suppebuljong laget av f.eks. tang og tørkede tunfiskflak. Kyllingbuljong kan til nød brukes som erstatning.

Gyozaplater er runde japanske nuddelplater til å lage "ravioli". De litt tykkere kinesiske won ton-platene kan brukes som erstatning.

Hijiki er en sjøplante som vokser ved kysten av Japan, Korea og Kina. Hijiki blir kokt og tørket til bruk i matlaging. Ferdig fremstilt hikiki blir solgt i fyrstikkstore strimler som minner om sort te med tynnrullede hele blader. Smaken på hijiki er lett bitter. Skal bløtlegges før bruk. Bruk evt. arame, en annen type tørket tang, som erstatning.

Japansk majones inneholder riseddik, og smaker litt annerledes enn vanlig majones. Bruk vanlig majones, gjerne tilsatt litt riseddik, om du ikke får tak i den japanske.

Lotusfrukt/-blomst er en vekst i vannliljefamilien. Det er den eneste blomsten som blomstrer og har frukter samtidig. Både

frukt/blomst blir brukt til matlaging i Østen.

Mirin er japansk risvin som minner om saké, men alkoholinnholdet er lavere. Mirin blir brukt som smaksforsterker i japansk kjøkken. Smaken er lett søtlig. Kan erstattes med en blanding av sake og sukker.

Miso er en tykk japansk pasta laget av ris, bygg og/eller soyabønner og salt som blir gjæret i opptil tre år. Det er ingen fullverdig erstatning for miso, men dersom bare en liten mengde kreves i oppskriften, kan en bruke sesampasta eller tahini.

Nashipære (sandpære, eplepære, asiatisk pære, japansk pære, taiwansk pære) er en pæretype fra Øst-Asia. Den japanske er rund, mens den kinesiske er pæreformet. Nashipæren knaser som et eple når en biter i det, men smaken minner mest om en vandig og litt krydret pære. En hard pære kan brukes som erstatning.

Nori er plater av sammenpresset og tørket tang. Mye brukt i sushi.

Nudler er det en del av i Japan – mange har form som spaghetti som f.eks. soba og somen, og den tykkere udon. Nudlene, som nesten utelukkende er laget av hvete og bokhvete, blir servert både varme og kalde. Asiatiske hvetenudler og italiensk spaghetti kan brukes som erstatning.

Ponzu er en mye brukt sitrussaus. Den lages av mirin, gjæret og tørket tunfisk, tang og sitrusfrukter som f.eks. yozu (se nederst)

Sake, Japans nasjonaldrikk, er en "vin" laget av ris. Den brukes flittig i matlaging.

Shisoblader (perilla) er en asiatisk urt i myntefamilien. Smaken minner om anis og kanel. Det finnes både grønn og rød shiso. Den grønne er sterkest og minner en del om kanel, den røde om anis.

Shitake er en sopp som selges både fersk og tørket (bløtlegges før bruk). Soppen blir også brukt i andre asiatiske kjøkken, som det kinesiske.

Tamari er en japansk soyasaus fra Chubu-regionen. Den er hovedsakelig laget av soyabønner. I motsetning til flere andre japanske soyalignende sauser, inneholder tamari bare litt hvete. Fargen på tamari er mørkere og smaken mer fyldig enn andre japanske sauser i samme kategori. Tamari er den "originale" japanske soyasausen og den er mest lik den kinesiske. Vanlig mørk kinesisk soyasaus kan brukes som erstatning.

Tempuramix er en ferdig melblanding til å lage frityrørre som f.eks. skalldyr og grønnsaker dyppes i før fritering.

Tobiko er den oransje rognen fra flyvefisk. Ofte brukt i sushi, for eksempel i californiaruller. Det finnes også grønn tobiko (farget med wasabi) og sort (farget med soyasaus). Du kan bruke lakserogn, løyrom og rognkjeksrogn som erstatning for tobiko.

Tofu er blokker av koagulert soyamelk, ofte brukt i vegetarretter. Kinesisk opprinnelse.

Toro er eksklusiv fet filet fra buken på tunfisk. Mør og smøraktig. Vanlig filet av blue fin tunfisk kan brukes som erstatning.

Tosaka (tosaka nori) er rød tang som blir tørket. Wakame kan brukes istedenfor.

Wagyu er japansk fe som gir kjøtt med høy prosent av umettet fett. Kjøttet er spesielt mørt, saftig og smaksrikt. Entrecôte kan brukes som erstatning.

Wakame er mørkegrønn tang som enten blir saltet eller tørket til bruk i supper som f.eks. misosuppe eller i wakamesalat.

Wasabi er en grønnsak i kålfamilien, også kjent som japansk pepperrot. Røttene blir brukt til å lage sterk wasabipasta som er mye brukt til sushi. Wasabi kan kjøpes som ferdig pasta i tuber, eller i pulverform som blandes ut med vann.

Yellowtail er en delikat makrellfisk som blir mye brukt i sushi.

Yuzu er en sitrusfrukt fra Øst-Asia. Skallet er rynkete og med en farge som varierer mellom grønn og gul – avhengig av modenhet. Smaken er bitter og minner om grapefrukt med noter av mandarin. Lime kan brukes istedenfor.



Ytterøy Premium

Syv lokale gårdsbruk leverer ekstra store, og saftige kyllinger med stolthet

- Kylling fra Ytterøy er ren nytelse

www.ytteroykylling.no

Ytterøykylling lanserer en ny Premium kjølevarereserie med fastvekt på varen. Naturell og fersk – pakket i halvgastro aluminiumskål 4x2,5 kg krt

- | | |
|---|-----------|
| - Premium Kyllingfilet m/s & v/b naturell | ca 280 gr |
| - Premium Kyllingfilet m/s naturell | ca 240 gr |
| - Premium Kyllingfilet naturell | ca 220 gr |
| - Premium Kyllinglår naturell | ca 240 gr |



MATKULTUR

Det japanske kjøkken er knyttet til den zen buddhistiske tankegang hvor maten skal tilfredsstillende både kropp og sjel. Det japanske kjøkken åpner en verden av variert og eksotisk mat.

I Japan er det knyttet mange skikker til det å spise sushi. Vil du forsøke å følge noen av dem?

- Tilby gjestene dine et lite, varmt håndkle når de setter seg til bords, slik at de kan vaske hendene sine før maten serveres.

- Spisepinnene plasseres foran gjesten. Pinnene må ligge ved siden av hverandre og den tynneste delen må peke til venstre - spisepinner som peker mot høyre betyr ulykke.

- Spisepinnene skal aldri hvile på tallerkenen! Bruk alltid en "spisepinnehviler" – dette kan du selv lage av en brettet serviett.

- Hvis du bruker nye tre- eller bambusspisepinner, skal du ta dem fra hverandre og gni dem mot hverandre, for å fjerne eventuelt tre-/bambusfliser på pinnene.

- Det er akseptabelt å spise sushi med fingrene. I Japan hender det at man blir servert sushi uten spisepinner, siden det er naturlig for dem å spise med fingrene.

- Om sushien serveres på et stort fat som er ment for alle, skal gjestene forsyne seg av fatet med sine egne spisepinner.

- Merk deg at det er uhøflig å ikke spise opp all maten som blir servert.

- Når man serverer eller mottar mat er det høflig å ta imot bollen eller fatet med begge hendene.

- Det er lov å slurpe når man drikker varm te eller spiser varm suppe – det er et tegn på at man nyter måltidet!

- Nigiri sushi skal løftes opp ned når du spiser med fingrene, og sidelengs når du bruker pinner. Dypp kun fisken (toppingen) i soyasausen ettersom denne delen kommer først i kontakt med smaksløkene.

- Om mulig, bær tilbehøret av grønnsaker reflektere årstiden man er inne i.

- Grønn te serveres som regel i starten av et måltid, med påfyll gjennom hele måltidet.

- Sake er for japanere som vin er for franskmenn. Det er mange ulike typer sake med ulik alkoholprosent, men velg helst en søt eller tørr type. Sake kan drikkes både varm (40-50 °C) og kald.

- Du skal aldri skjenke deg selv! Du skal alltid tilby andre påfyll først og så vente til noen tilbyr deg påfyll.

- Løft alltid sakekoppen opp når du får påfyll.

- Et tomt glass eller en tom kopp betyr at du ber om påfyll. Om du ikke ønsker mer må du sørge for alltid å ha fullt glass/kopp.



NIKU JAGA

- KJØTT OG POTETER

10 porsjoner
 Dette er en tradisjonell middag i Japan, ikke så ulik den norske lapskausen.

1500 g tynne skiver mørbrad av storfe, eller flatbiff
 5 ts olje
 1250 g potet i terninger
 2 ½ stk løk i terninger
 5 stk gulrot i tynne skiver
 15 dl vann
 8 ¾ ss sukker
 12 ½ ss sake eller hvitvin
 12 ½ ss soyasaus
 2 ½ dl grønne erter eller sukkererter

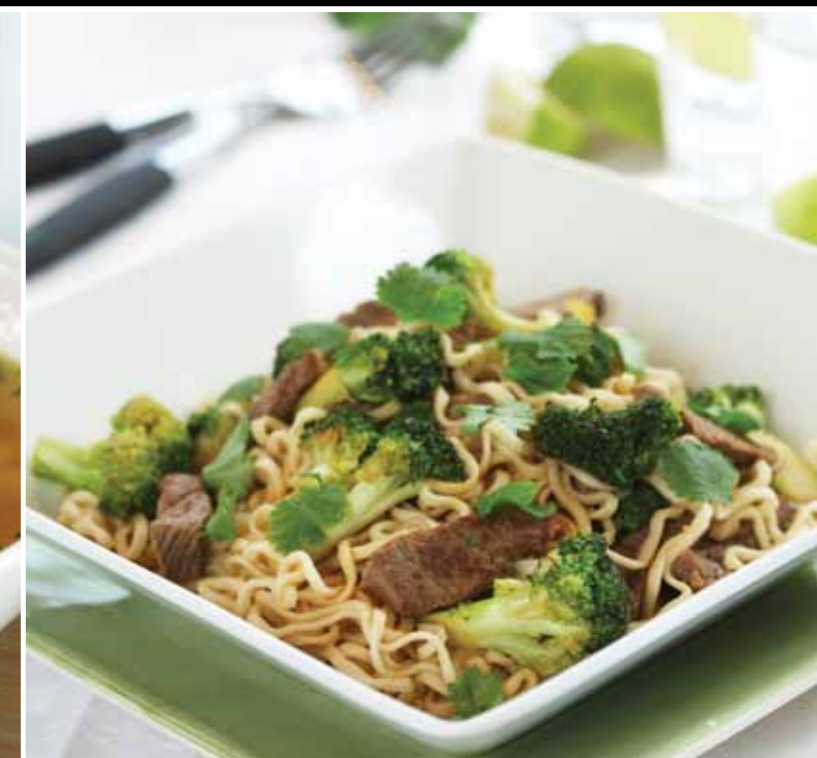
Slik gjør du:

1. Varm oljen i en jerngryte, og brun kjøttet til det får en gyllen fin farge. Tilsett poteter, løk og gulrot. La dette surre i ca. 2 minutter. Ha i vann og la det koke under lokk til poteter og gulrøtter er gjennomkokte, 10-15 minutter.

2. Tilsett sukker og vinen. La det koke videre ca. 5 minutter. Ha i soyasausen, senk varmen og la det småkoke ca. 20 minutter uten lokk til kraften er nesten helt kokt inn.

3. Tilsett erter eller sukkererter de 2-3 siste minuttene av koketiden.

Server med ris eller nudler. Og litt ekstra soyasaus er et naturlig tilbehør i det asiatiske kjøkken.



KAKITMAJIRU

6 porsjoner

KAKITMAJIRU ER EN JAPANSK SUPPE MED EGGETRÅDER. EN UTSØKT OG LETT SUPPE RETT FRA DET JAPANSKE KJØKKEN. PRØV DEN, DA VEL!

6 stk egg
 en knivsodd salt
 3 stk hønsebuljongterning
 18 dl vann
 ca. 9 ts soyasaus
 ca. 1 ½ dl frisk spinat
 3 ss hakket frisk kruspersille

Slik gjør du

1. Pisk eggene lett med litt salt.
2. Kok opp hønsebuljong og smak til med soyasaus. Rør raskt inn eggene, så det dannes "eggetråder".
3. Kok opp og tilsett spinat. Dryss over persille ved servering.

WOK MED NUDLER

6 porsjoner

EN MILD OG GOD WOK MED EN BLANDING AV SPRØ GRØNNSAKER, NUDLER OG BIFFSTRIMLER. EN FULLVERDIG MIDDAGSRETT SOM HELE FAMILIEN VIL LIKE.

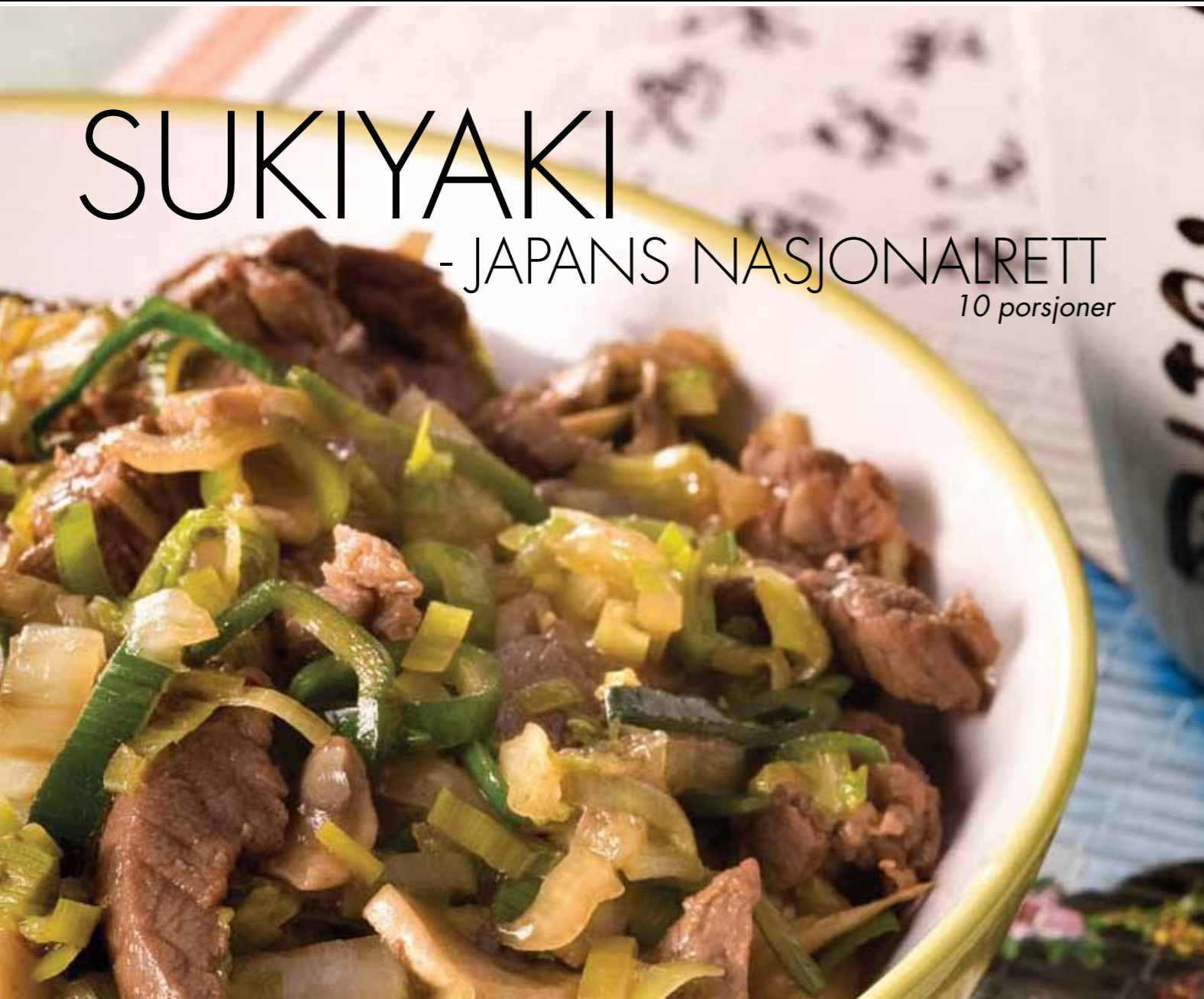
1200 g biffkjøtt i strimler
 12 ss fiskesaus (asiatisk)
 6 ss soyasaus
 3 dl kjøttbuljong (utblandet)
 6 ts sukker
 3 ts finhakket frisk ingefær
 600 g brokkoli
 3 ss olje
 3 pk eggnudler á 240 g

Slik gjør du

1. Kok nudlene etter anvisning på pakken.
2. Bland fiskesaus, soyasaus, buljong og sukker til en saus. Del brokkolien i små biter.
3. Varm opp en wok eller stor stekepanna med halvparten av oljen. Stek biffstrimlene ca. 2 minutter. Stek kjøttet i omganger. Ta det ut.
4. Stek ingefær og brokkoli i resten av oljen ca. 2 min. Tilsett kjøttet og sausen og la det koke i ca. 1 minutt. Bland inn i nudlene.

SUKIYAKI

- JAPANS NASJONALRETT
10 porsjoner



2000 g biffkjøtt i strimler
500 g frisk sjampinjong
2 ½ stk purre
2 ½ stk kinakål

Saus:
15 ss soyasaus
15 ss eddik eller helst sake
15 ss sukker

Dip:
10 stk egg

Slik gjør du:

1. Vask og finhakk purre og kinakål. Del soppen i tynne skiver. Bland grønnsakene sammen med kjøttet og legg det på et fat.

2. Bland sammen alle ingrediensene til sausen. Hell sausen i en gryte. I utgangspunktet skal sausen varmes opp ved bordet på en stekeplate/gassovn og kjøttet med grønnsakene kokes etter eget ønske. Men man kan fint jukse ved å varme sausen og koke kjøttet og grønnsakene ved komfyren.

3. Server et rått egg til hver person i en skål, sammenpisket. Det kokte kjøttet og grønnsakene skal dyppes i det rå egget før man spiser det.

Serveres med ris.



ÅRETS BEDRIFT 2010

TNFs Næringspris til D. Danielsen AS

Tananger Næringsforum har hatt gleden av å kunne dele ut den tredje Næringsprisen, og prisen for "Årets Bedrift 2010" gikk til en av våre grossister, D. Danielsen AS v/Dag Ove Danielsen.

Vi ønsker å gratulere D. Danielsen AS med en flott pris og er stolte av at dere er en Servicegrossist.

Premisser for prisen:

1. Skape noe som gir Tananger nye muligheter (nye arbeidsplasser, vekst, mer aktivitet).
2. Sette Tananger mer på kartet/vise at vi finnes.
3. Skape noe nytt, annerledes, noe som skiller seg ut.
4. Profesjonell utførelse, de skal være dyktige i det de gjør.
5. Det som gjøres skal tjene distriktet og de som bor her. Bidra til å skape et levende lokalt nettverk.
6. Bidra til det gode naboskap.



Dag Ove Danielsen

Begrunnelse for utnevningen:

D. Danielsen AS er blant de eldste bedriftene i Tananger. For å klare det har det hele tiden vært nødvendig med omstillinger. Fra å være en landhandel, er bedriften i dag ledende på sitt område. De er en viktig leverandør av varer og tjenester til Nordsjøen. Firmaet er også en stor eiendomsinvestor. D. Danielsen AS har alltid blitt drevet som en nøktern og solid familiebedrift. Firmaet har stor tillit hos forretningsforbindelser og i nærmiljøet.



EN OPPVEKST PÅ LAGER

KAI JENSEN HAR TRÅDD SINE BARNESKO I FAMILIEBEDRIFTEN. MEN ETTER 41 ÅR BLIR HAN BARE MER OG MER GRØNN.



Samme år som Kai Jensen kom til verden, startet pappa Willy sin grossistvirksomhet med sukkerverer og frukt i Larvik. Unge Jensen karakteriserer selv sin barndom som "vokst opp på lageret", og sånt blir det kremmerblod av. Førte år etter de første famlende skritt blant ruvende banankasser, fullførte han sitt langsiktige oppkjøp av familiebedriften. I dag står Kai som 100 % eier med erfaring i tonnevis. Likevel er han overraskende grønn.

Gode på grønt – ikke bare på grønnsaker

- Willys Agentur Engros AS er en av de minste Servicegrossistbedriftene, men vi er rasende gode på grønne tiltak, og vi er kommet langt, sier Kai.

- Vi har 11 flotte medarbeidere som gjør sitt beste for å gjøre en god jobb for bedriften og kundene våre, og miljøtiltakene blir lojalt gjennomført og fulgt opp av samtlige. I 2010 ble Willys Miljøfyrtårn-sertifisert, noe vi er kjempestolte av. Vi var blant de første i Servicegrossistene AS som gjennomførte denne sertifiseringen, som innebærer økt bevissthet og fokus på mange områder i det daglige arbeidet. Det meste går på god planlegging og tilrettelegging for miljøvennlige rutiner. Vi kildesorterer alt avfall, gjenbraker overskuddsvarme fra kjøleanleggene, planlegger drivstoffbesparende kjøreruter og sørger for grønne omgivelser ute og inne. I tillegg kommer selvsagt de formelle kravene fra HMS og IK Mat, sier Kai.

Motivasjon som virker

I god grønnsakhandlertradisjon sverger Willys til gulrot fremfor pisk når medarbeiderne skal lokkes til å gjennomføre ytterligere tiltak – helt frivillig.

- Vi har noe vi kaller "grønn kjøring", som vi er stolt over å ha fått til. Hver ansatt som bruker 4 timer på å gå eller sykle til jobb i måneden, blir belønnet med 4 timer avspasering med lønn. Det betyr at hver ansatt kan få inntil 6 ekstra fridager med lønn i året, samtidig som sykefraværet går ned. I tillegg honorerer vi innsatsen med tilskudd til trening, videreutdanning, kurser osv. Gulrot er definitivt en motiverende faktor!, sier Kai.

Ute blant folk

Jensen kan umulig ha tilbragt alle sine 41 år på lageret. I hvert fall har han anskaffet seg både kone, to barn, hund og hus i smellvakre og sommeridylliske Stavern. Ikke bare er det kort vei til jobben på veien inn mot Larvik, det er også kort vei til skjærgårdsidyllene

Svenner og Raver og de lumske, men vakre, Rakkebåene. Men enda viktigere er det at Larvik- og Stavernområdet egner seg perfekt for grossistvirksomhet, med sin nærhet til folkerike områder på Østlandet.

Tusenvis av sommerinnbyggere

- Vi har i årenes løp utviklet stor lokal-kunnskap om regionen vår, og er i dag etablert som en foretrukket leverandør til en rekke aktører innen storhusholdning og servicehandel i Vestfold og Telemark. Kundene våre er kantiner, kafeer, gatekjøkken, "brakke-rigger", festivaler og store arrangementer, foreninger og sesongkunder. Det er ekstra mye å ta seg til her om sommeren, da halve Østlandets befolkning er samlet her i båter, på hytter, hoteller og campingplasser i ferisesongen, sier Kai, som har flere forklaringer på hvorfor noen bedrifter overlever sine første 40 år, mens andre bukker under.

Utrykningsmat

- Gjennom alle disse årene har vi dyrket fleksibilitet og nærhet til våre kunder. Vi

distribuerer varene selv, nettopp for å sikre den oppfølgingen og servicen vi er kjent for. Vi har dessuten evnen og viljen til å "rykke ut" når det trengs. Dette blir bare mer og mer viktig i storhusholdningsbransjen. Ikke minst er det avgjørende at bedriften har en stabil stab som har god kunnskap både om kunder og produkter, sier Kai.

Willys Agentur Engros AS ble med i Servicegrossistene AS i 1999. I tillegg til sortimentet som faller under Servicegrossistene AS, satser bedriften i god, grønn ånd også på kortreist mat og andre miljøvennlige produkter.

Kortreist – populært og miljøvennlig

- Kortreist mat er viktig, og når vi har så mange gode produsenter i umiddelbar nærhet, er det morsomt å kunne tilby kundene disse varene også. I vår markedsplan for 2011 har vi dessuten satt fokus på spesielt miljøvennlige produkter, gjennom lokale kampanjer og aktiviteter i høst.

- Hvordan holder dere kontakt med kundene utover den daglige oppfølgingen?

- Vi gjør ganske mye. Det letter samarbeidet når vi blir litt kjent også ved siden av det hverdagslige. I år har vi allerede gjennomført en Vårmesse i april. Fra juni og ut året har vi planlagt "På kjøkkenet hos Willys", der vi ber inn kunder og leverandører til en hyggelig og lærerik kveld fire ganger i løpet av høsten. I tillegg arrangerer vi fast en "blåtur" i november. Alt dette kommer ved siden av ordinære kampanjer. Vi tror på sosiale nettverk og vennskap, sier Kai Jensen, som også håper å få til et besøk hos en leverandør i løpet av høsten.

Årets isbarnheter fra Diplom-Is 5 liter



Karamell

Mint &
Sjokobiter

Sirkus



Sjokocrisp & Karamell

Mövenpick
Cremé BrûléeBella Italia
Bambino

Årets iskart 2011



Kontakt oss på tlf. 02001
eller på varebestilling@diplom-is.no

GRØNN TE ISKREM

Kjempegod hjemmelaget iskrem med smak av grønn te. Den perfekte dessert etter et japansk måltid, og ekstra godt med litt sjokoladesaus på toppen.

5 dl helmelk
125 gr sukker
6 eggeplommer
1 dl avkjølt grønn te

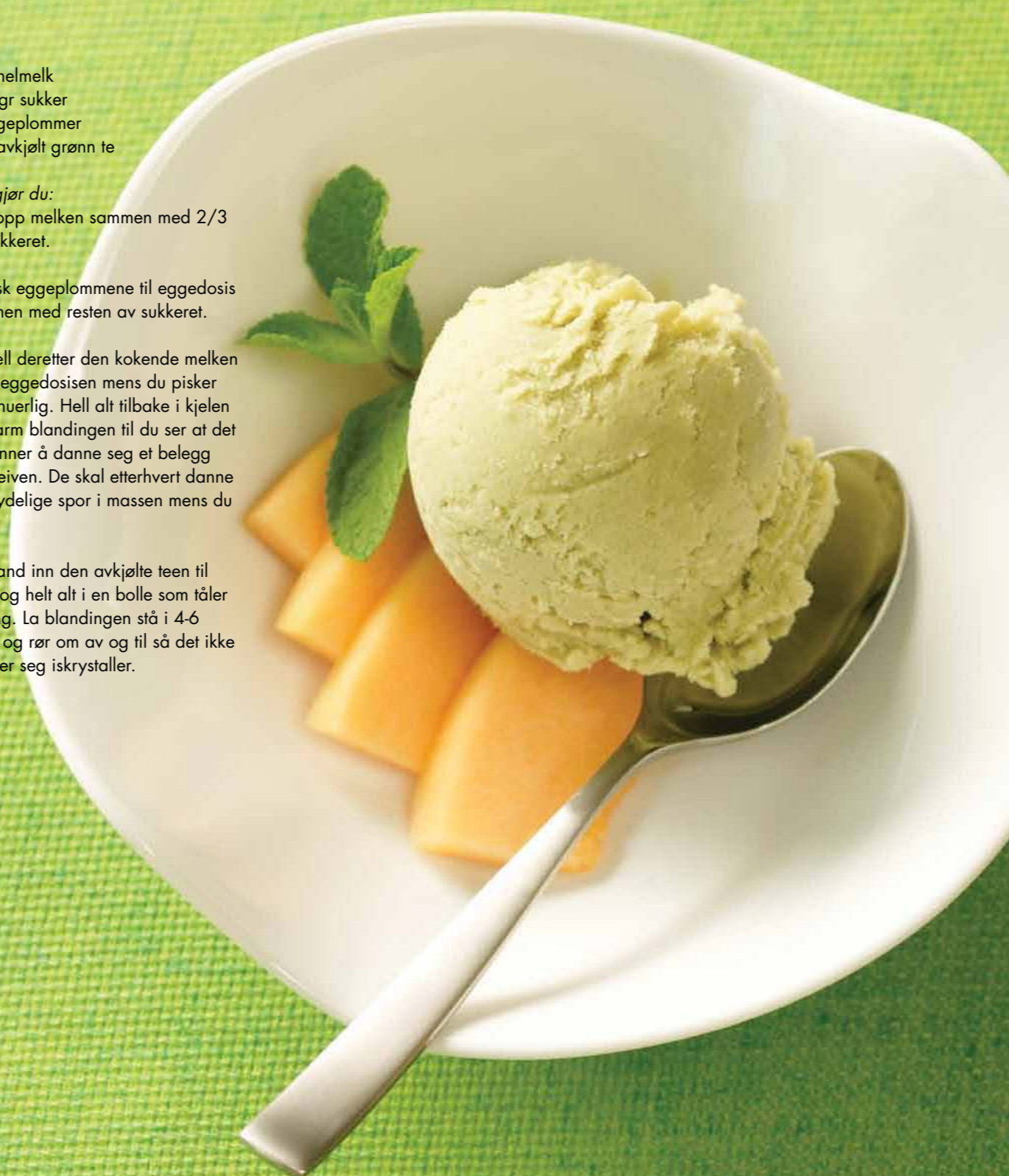
Slik gjør du:

Kok opp melken sammen med 2/3 av sukkeret.

1. Pisk eggeplommene til eggedosis sammen med resten av sukkeret.

2. Hell deretter den kokende melken oppi eggedosisen mens du pisker kontinuerlig. Hell alt tilbake i kjelen og varm blandingen til du ser at det begynner å danne seg et belegg på sleiven. De skal etterhvert danne seg tydelige spor i massen mens du rører.

3. Bland inn den avkjølte teen til slutt, og helt alt i en bolle som tåler frysing. La blandingen stå i 4-6 timer og rør om av og til så det ikke danner seg iskrystaller.



1951 Mills majones ser dagens lys

God smak er verdt å feire! 2011



Svein 5 år med sin første Mills majones



60 år senere er Mills majones fortsatt Sveins favoritt!



Hele Norges Mills majones er 60 år!

Det finnes kun én majones – Mills majones! Denne oppfatningen har nordmenn hatt fra produksjonen av Mills majones startet for 60 år siden på Grünerløkka midt i Oslo sentrum. I begynnelsen var ferdiglaget majones ukjent for de fleste, men kokker og kjøkkensjefer tok imot nyheten med åpne armer. Ganske snart ble Mills majones en

viktig ingrediens til skalldyrretter og festmat, og også som et naturlig innslag på frokost- og lunsjbuffeten. Mills majones finnes i flere smaksvarianter og emballasjestørrelser tilpasset profesjonelle brukere så vel som privathusholdninger. I 1951 ble håndknekte egg fraktet i melkespann fra Borggata i Oslo til produksjonen i Sofienberggaten.

Den dag i dag lages fortsatt majonesen i de samme tradisjonsrike lokalene, men nå med eggeplommer fra Vestfold. Alle forandrer seg med årene, men Mills majones har beholdt den samme gode smaken og kvaliteten – 60 år etter at den for første gang begeistret det norske folk.

God smak er verdt å feire!



www.millsproffpartner.no

BARILLA – KVALITET OG MATGLEDE I OVER 130 ÅR

BARILLA NORGE AS ER LEDENDE INNEN PASTA, FLATBRØD OG KNEKKEBRØD I NORGE. GANSKE SPRØTT.

Barilla Norge AS står bak merkevarene Barilla, Wasa og Ideal, alle gjengangere i norsk storhusholdning i en årrekke, og like familiære i de fleste norske hjem.

Kvalitet viktigst

- Kvalitet og smak står øverst på listen når man skal levere god mat, da kommer også kunden igjen, sier Anne Maren Lien, som jobber med Trade Marketing på Storhusholdningssiden i Barilla Norge AS.

- Den beste pastaen bør etter boka stamme fra Italia, som våre produkter gjør. Barilla Norge AS er italienskeid og ble

grunnlagt av Pietro Barilla i 1877. Han startet med en liten brød- og pasta-butikk i skinkebyen Parma. I løpet av de neste 130 årene utviklet selskapet seg til å bli verdens største pastaprodusent.

Konsernet er fremdeles familiestyrt, i dag av 4.generasjon Barilla, forteller Lien.

Stolt opprinnelse

- Vi er svært stolte av vårt opphav, for italienerne legger all sin ære i matkultur, kanskje spesielt i pastaframstillingen. Barilla er ekte italiensk pasta og

pastasaus – laget av enkle og rene råvarer av høyeste kvalitet, som 100 % durum-hvete, 100 % fullkorn, friske tomater, fersk basilikum og ost.

Barilla Norge AS er ledende innen flatbrød, knekkebrød og italiensk pasta på det norske markedet. Flatbrødet og knekkebrødet selges under merkene Ideal og Wasa, mens pastaen bærer grunnleggeren Barillas navn.

Øker i Norge

- Vi har hatt meget god vekst på både pasta og knekkebrød de siste årene gjennom Servicegrossistene AS, sier Anne Maren Lien, som forteller at Barillas produkter til storhusholdning selges gjennom salgsselskapet Baxt AS.

- Blant kokker foretrekkes Barilla pasta pga dens spesielle kvalitet og egenskaper. Den beholder formen selv om den ved et uhell skulle bli kokt litt for lenge, og den kan gjerne brukes dagen etter koking, uten kvalitetsforringelse. Redusert svinn betyr mye for storhusholdningsbransjen, sier Lien.

Økende sortiment

Samarbeidet mellom Barilla Norge AS og Servicegrossistene AS startet i 1993, og karakteriseres som et positivt og viktig samarbeid for begge parter. Sortimentet er gradvis blitt bredere og i dag kanaliseres hele sortimentet til Barilla gjennom Servicegrossistene AS. Og nye produkter er på trappene.

Sunt og enkelt

- Vi prøver hele tiden å fornye oss og utvikle nye produkter. I 2007 lanserte vi Wasa Sandwich ferdigsmurte knekkebrød som har blitt en stor suksess i Norge. I takt med at vi er stadig mer på farten og trenger sunne og enkle on-the-go måltider på vei til skole, jobb, trening og friluftsliv, lanserer vi nå flere nye, sunne og enkle produkter, sier Lien.

Sprø frukt

- Wasa Crisp & Fruit er en helt ny måte å spise frukt på. C&F er frukt-kopper med frukt-puré og frukt-biter som du med den ved-lagte skjeen mikser sammen med en sprø kornblanding på toppen. Denne får du i to friske smaker; en med pære og eple, og en med skogsbær. Koppen tilsvarer 1,5 porsjon frukt av ditt daglige anbefalte inntak av 5-om-dagen. De inneholder ingen fargestoffer eller konserveringsmidler, og kan oppbevares i romtemperatur.



Nye smoothies

Vi lanserer også Wasa Fruit & Fruit smoothies med 100 % frukt. Du får dem i to forskjellige smaker: en med skogsbær og en med fersken og aprikos. Smoothien tilsvarer 2 porsjoner frukt av ditt daglige anbefalte inntak av 5-om-dagen, og er dermed et lite måltid i seg selv - uten tilsetningsstoffer, konserveringsmidler, sukker eller farge. I tillegg kan den oppbevares i romtemperatur, forteller Lien, som har enda mer i bakhånd i tiden som kommer.

Energibomber

- Ja, vi utvider snart Wasa Sandwich konseptet med smaksrike Crisp & Cereals bars, med fokus på korn, frukt og nøtter. Du får dem i to smaker: sjokolade/hassel-nøtter og mandler/tranebær. Disse inneholder bare naturlige ingredienser med et balansert innhold av sukker og fett, og de er uten kunstige søtstoffer, farge og konserveringsmidler. De er også rike på fiber og E vitamin, sier Lien.

Sunt for folk og miljø

Det er ingen tilfeldighet at nettopp Barilla Norge AS lanserer stadig flere produkter som passer som hånd i hanske til tidens sunnhetsidealer. I takt med større fokus på helse og ernæring ønsker konsernet å promotere rene og helse-riktige kvalitetsprodukter etter

Middelhavsdietten, som er vel ansett over hele verden. Fullkornspasta og nøkkelhullsmerkede knekkebrød er en del av denne kontinuerlige satsningen.

- I Barilla er vi også svært opptatt av miljøet. Vi har en målsetting om å redusere drivhuseffekten i forsyningskjeden i samsvar med Kyotoavtalen, samt minimere og optimalisere all emballasje og gjøre denne resirkulerbar, forteller Anne Maren Lien i Barilla Norge AS.



SUSHI PÅ HJEMMEBANE

Inviter vennene dine til sushiverksted! Med utsøkte norske råvarer og tradisjonelle japanske kokketriks, kan dere servere lekker hjemmelaget sushi.

I sushiens hjemland Japan, tar det seks år å utdanne seg til sushikokk. Men norske sushielskere kan også trylle fram enkle og lekke biter hjemme på kjøkkenet. Når vi i Norge også har tilgang til noen av verdens beste råvarer, skulle alt ligge til rette for norsk hjemmelaget sushi på japansk vis.

Handleliste til sushiverkstedet

Det blir mer og mer vanlig å lage sin egen sushi. Du kan kjøpe ingredienser til sushi i de fleste store dagligvarebutikkene, men fortsatt har butikker drevet av asiater det beste utvalget av sushitilbehør. Ta turen innom butikken og la deg inspirere til å kokkelerer på ekte japansk vis. Og det du ikke finner i butikken kan du lage selv.

Ris

Sushi betyr marinert ris, og risen står helt sentralt i sushi. Bruk rundkornet, japansk ris. Får du ikke tak i det kan du bruke grøttris. Ifølge japansk tradisjon skal alle riskornene i sushien ligge i samme retning. Ikke rart utdanningen til sushikokk tar mange år. Men det smaker godt om de ligger på tvers også.

Riseddikk

Den japanske eddiken har bare 4 % i motsetning til den norske på 7 %. Ofte får du kjøpt ferdigblandet sushieddikk, kalt sushi seasoning. Hvis ikke, kan du lage den selv. Det gjør du slik: Varm 4 ss riseddikk, 2 ss sukker og 1 ts salt. Rør om til sukkeret og saltet oppløses.

Soyasaus

Det finnes to typer soyasaus: En mørk, kraftig og en litt lysere, lettere. Til sushi brukes den lyse, lette typen, for eksempel Kikkoman soyasaus eller annen japansk soyasaus.

Wasabi

En grønn krem laget av blant annet grønn pepperrøtt. Wasabi er sterkere enn det meste, så ta det pent hvis du ikke er vant til å spise det. Fås kjøpt både på tube og som pulver som skal røres ut i vann.

Syltet ingefær

Brukes til å rense ganen, og gjør deg i stand til å nyte neste sushibit fullt ut. Syltet ingefær kan kjøpes ferdig på glass, men du kan også sylte din egen om du får tak i frisk ingefærrot. Begynn med å vaske og skrelle ingefærrotten, før du koker den i vann i 1 minutt. Deretter koker du en lake av mirin, sake, eddik og sukker. La denne avkjøle seg. Deretter legger du ingefæren i rene glass, og heller laken over. Ingefæren skal stå i kjøleskap i fire dager før servering.

Nori

Mørkegrønne, papirtynne plater av tørket og presset tang.

Slik lager du sushi-ris

Vask to kopper sushiris i kaldt vann i tre omganger. Hvis du har tid kan risen stå i vann en time før du koker den. Ha risen og to og en halv kopp vann i en kjele med lokk, og gi den ett oppkok. Skru deretter ned temperaturen og la den stå og trekke i 20 minutter. Hell deretter risen over i en bolle og vend forsiktig i den til den kjølnes. Hell over sushimarinaden og bland den forsiktig inn.

Fisketips før oppstart

- Fisken skal være fersk. Den skal ha ligget toppen to-tre dager i fiskedisken med en temperatur på 0 grader. Snakk med din fiskehandler, og fortell han at fisken skal brukes til sushi.

- Rå, fersk fisk fryses ned ved -20 grader i 24 timer før servering, for å drepe parasitter. Dette gjelder ikke norsk, fersk oppdrettslaks, som kan spises rå uten frysing

- Fet fisk som laks, ørret, kveite og makrell egner seg godt til sushi.

Andre godsaker er uer, reker, kamskjell, kongekrabbe, lakse- rogn, sjøkreps, torsk og vågehval.

- Bruk en kniv som er så skarp at det kjennes ut som om du skjærer gjennom smør.



Synøve Dreyer



Synøve Dreyer

MAKI SUSHI

4 porsjoner - Dette blir 48 biter.

150 g laksefilet, uten skinn og bein
150 g kveitefilet, uten skinn og bein
150 g reker, uten skall
0,5 stk agurk
1 stk mango
1 stk avokado
6 stk noritang
8 dl sushiris
wasabi
ingefær, syltet

Slik gjør du

1. Kok risen etter anvisning på pakken eller følg fremgangsmåte som beskrevet her. Lag sushi eddik eller bruk ferdig innkjøpt sushimarinade. Fordel sushi eddiken inn i den kokte risen etter at den er avkjølt. Risen skal være myk og klebrig.
2. Mariner den med sushi eddik.
3. Skjær fisk og grønnsaker i strimler med bredde ca 1 cm.
4. Legg et ark noritang på bambusmatten.
5. Fordel et lag kokt ris utover arket. Unngå å legge ris helt ut i kanten øverst på arket.
6. Ha litt eddikvann på fingeren, og gni det utover kanten på arket.
7. Legg reker, strimler av kveite eller laks, agurk, mango eller avokado på risen.
8. Rull sammen til en fast rull ved hjelp av bambusmatten, som om det var en rullekake.
9. Klem rullen god sammen inne i bambusmatten. Legg evt. i kjøleskapet til alle ruller er ferdige.
10. Skjær hver rull i to, og del så videre i to og to til du har fått åtte biter.

SASHIMI

6 porsjoner

200 g laksefilet, uten skinn og bein
200 g kveitefilet, uten skinn og bein
4 stk kamskjell

Dressing	Soyasaus med sesam og lime
2 ss løk	1 dl soyasaus, lys
2 ss sylteagurk	0,5 stk lime
1 ss selleri	1 ts sesamolje
3 ss kapers	
6 ss sake	Tilbehør
4 ss soyasaus, lys	grønnsaker
4 ss hvitvin	
2 ts mirin	

Slik gjør du:

1. Start med å lage sashimidressing eller sausen.

Sashimidressing:

Finhakk løk, sylteagurk, stangselleri, og kapers. Bland dette sammen med de øvrige ingrediensene til dressing. La den stå å trekke litt i kjøleskapet. Mirin er en risvin med lavt alkoholinhold som fås kjøpt i asiatiske forretninger.

Soyasaus med sesam og lime:

Press saften av en halv lime i soyasausen og rør den inn sammen med sesamolje. Skjær rå sjømat i pene og tynne skiver og server disse pent på et fat sammen med sashimidressing eller soyasaus, wasabi og ingefær.

Server gjerne sashimien med tynne skiver eller strimler av rå grønnsaker.



NYHET! Perfekt til baking!

Ferdig knust Oreo 400 g er et perfekt produkt for deg som baker. Ved kjøp av denne slipper du å knuse kjeksene selv når du baker Oreo kaker.

Oreo er en av verdens mest populære kjeks. Den er en mørk sjokoladekjeks med myk god vaniljekrem i midten. Oreo gjør seg godt som ingrediens i kaker, og det finnes mange fristende oppskrifter. Du finner noen av dem på www.freiahjemmekonditori.no og www.kraftafh.no



Antall pr. d-pak
Epd nr.

Oreo knust kjeks
12
2 294 437

www.freiahjemmekonditori.no
www.kraftafh.no

DORAYAKI

Dorayaki er en tradisjonell Japansk kake med søt azuki bønnepasta som fyll. Det er sagt at doriyaki har sitt navn etter likheten til en japansk gong.

3 egg
1,5 dl sukker
1/2 ts bakepulver
3 ss vann
2,5 dl mel
350 g anko (søt azuki bønnepasta)
*olje til steking

Slik gjør du:

1. Pisk egg og sukker godt sammen i en bolle.
2. Løs opp bakepulver i litt lunkent vann. Tilsett så denne blandingen i eggene og sukkeret.
3. Ha så i melet, gradvis så det ikke klumper.
4. Varm stekepannen, med litt olje. Hell så en liten del av røren i stekapannen og lag en liten pannekake. ca 10 cm i diameter.
5. Snu kaken nå det kommer små bobbler på overflaten. Kakene skal ha en gylden brun farge.
6. Stek opp ca 8-10 stk, kjøøl dem så ned.
7. Smør så på litt azuki bønnepasta og legg en pannekake på toppen.



MAT FOR ALLE SANSER

PÅ JONAS B. GUNDERSEN JAZZKJØKKEN
FÅR SELV ØRENE SERVERING

Skal du bare ha deg en matbit, holder det lenge med et kjøkken. Men hvis ørene også trenger påfyll, er et Jazzkjøkken en god ide. På Jonas B. Gundersen Jazzkjøkken i Porsgrunn er hjemmelagd pizza like hverdagslig som blå toner, improvisert saksofon, halvakustiske gitarriff og synkoperte rytmer. At det renstemte konseptet tåler kresne ganer og ører, er grundig dokumentert, for Jonas B. har brødre både i Kristiansand, Drammen, Kongsberg, Lyngdal og Mandal. I Porsgrunn har Jazzkjøkkenet funnet sin plass på Bratsberg Brygge, men det er ikke sjømat som dominerer menyen.

Tema med variasjoner

- Nei, her går det hovedsakelig i Jazz-pizza, pasta, salater, supper, bruschetta og sandwicher, sier daglig leder Jorunn Isaksen. – Vi har rundt 20 pizzavarianter på menyen, deriblant en Pecan Pie som vi har vunnet VM i pizzabaking med i Las Vegas. Gjestene våre vet å verdsette en skikkelig pizza som er bakt med omtanke fra bunnen av. En Jazzpizza er så langt fra Grandiosa som det er mulig å komme, sier Isaksen.

Jonas B. Gundersens jazzkokker setter sin ære i å produsere det meste fra bunnen av. Og det gjelder ikke bare de duftende pizzabunnene. Her i gården er alle kaker hjemmebakte, og alle sauser, salsaer, supper og majonesvarianter er laget fra scratch.

- Ferske råvarer og tillaging rett før servering gir ganske enkelt bedre mat, sier Isaksen, som gir både maten og musikken æren for at restauranten har en stor skare trofaste stamgjester. Og selvsagt berømmer hun sine medarbeidere.

All that jazz

- Ethvert spisested er avhengig av den udefinierbare "atmosfæren", i tillegg til god mat og drikke. Konseptet vårt gir rom for eksperimentering og litt løssluppenhet, og det preger også mine bortimot 20 medarbeidere. Det syns at de trives og dermed trives gjestene også. Også har vi jo USA-emigranten Jonas B. Gundersen selv. Han bidrar også til stemningen, selv uten å være til stede i egen høye person, sier Isaksen.

Mann eller myte?

Spørsmålet melder seg da helt naturlig; hvem i all verden var nå denne Jonas B. Gundersen? Mann eller myte? Et resultat av musikalsk fantasi og improvisasjon? Restaurantens nettside gir ikke svaret, men stiller bare flere spørsmål:

"Utvandret det en mann ved navn Jonas B. Gundersen til Amerika tidlig på 1900-tallet? Gamle historier har en tendens til å ta nye vendinger etter som årene går. Virkelighet blir eventyr – og eventyr virkelighet. Uansett; for oss representerer Jonas B. Gundersen alle som ser muligheter

i det ukjente. Modige mennesker som møter nye ting, mennesker og steder, uten frykt. Som skaper minner og historier til dem som kommer etter."

Så der fikk vi den. Men spiller det noen rolle? Er det ikke dette som er jazz? Litt usikkert, litt uventet, litt uforutsigbart. The swing of things.

Kokkene er med på notene

Matkonseptet befinner seg derimot i den andre enden av forutsigbarhetsskalaen.

- Vi satser kompromissløst på førsteklasses råvarer, forteller Jorunn Isaksen. – Det krever tålmodighet og fagkunnskap fra våre kokker, og det krever leverandører som leverer presist til alle døgnets tider. Vår hovedleverandør siden oppstarten i 2005, Servicegrossisten Willys Agentur & Engros AS, er på topplista vår

over de mest nøy-aktige og presise leverandørene. De evner å levere kritiske varer konstant og uten opphold. De er også i stand til å skaffe varer fra mindre underleverandører som ikke kjører til Porsgrunn. Dette gjør det mulig for oss å benytte førsteklasses råvarer i alle ledd, i tillegg til at vi kan differensiere oss klart og tydelig i markedet, sier Isaksen, som rett og slett gir grossisten sin en glitrende anmeldelse:

Godt samspill

- Servicegrossistene AS lever opp til navnet sitt. De er fleksible, personlige og ekte mennesker. Kommunikasjonen er strålende, og den er toveis. De leverer presist, og de kjører ut selv, noe som sikrer god dialog og kort vei dersom det skulle være retur, spesielt hastverk eller andre utfordringer. Vi har vært svært fornøyd hele veien siden 2005!, sier

daglig leder Jorunn Isaksen. Kanskje litt mer struktur og orden enn det de fleste av oss forbinder med jazz, men så kan det jo hende at de fleste av oss tar feil. For sannelig er det da struktur i jazz-musikken også! Et fast tema ligger ofte i bunnen, så improviserer artistene rundt dette temaet så godt de kan.

Ikke helt ulikt å drive Jazzkjøkken, med andre ord. Eller som det står på nettsiden:

"Jazz er mer enn musikk. Det handler om å gjøre ting annerledes, mer interessant. Møte livet med nysgjerrighet og blikk for muligheter."





Supper, sauser og grytebasiser ferdiglaget og klare til bruk.

 <p>Ready Minestrone-suppe 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 250 223</p>	 <p>Ready Gulastejsuppe 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 250 249</p>	 <p>Ready Tikka Masala Suppe 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 250 256</p>	 <p>Ready Sjampinjongsuppe 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 250 264</p>
 <p>Ready Tomatsuppe 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 242 535</p>	 <p>Ready Meksikansk Grytebasis 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 250 272</p>	 <p>Ready SweetSour Grytebasis 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 250 280</p>	 <p>Ready Burgunder Grytebasis 1 kart. 3x2,5 l poser EPD: 2 250 298</p>
 <p>Ready Fyldig Tomatsaus 1 kart. 6x1 l poser EPD: 2 250 306</p>	 <p>Ready Klassisk Peppersaus 1 kart. 6x1 l poser EPD: 2 250 314</p>	 <p>Ready Bolognesesaus m/kjøtt 1 kart. 6x1 l poser EPD: 2 250 231</p>	





Findus

Fish'n
ChipsFish'n Chips
Gourmetfilet,
medium 125 g3 kg - ca. 24 x 125 g
EPD 2253 268Babypoteter
med skall6 kg (3 x 2 kg)
EPD 2257 855green
mealsRød hvetekorns-
salat med eple
og tranebær10 kg (5 x 2 kg)
EPD 2254 134Urtekrydder
Provençale700 g (20 x 35 g)
EPD 2254 142

Inspirerende nyheter

for gode og varierte måltidsløsninger til ditt kjøkken

Med vår første lansering dette året ønsker vi å skape enda flere inspirerende måltidsløsninger. Du finner nå en medium-variant av vår populære, britiske Fish'n Chips-filet. I tillegg lanserer vi også Babypoteter med skall, Urtekrydder Provençale og Rød hvetekornsalat med eple og tranebær.

For mer informasjon og inspirasjon besøk www.findusfoodservice.no.



god fagkummskap - gode måltidsløsninger

MOLEKYLÆR GASTRONOMI OG LOKAL FESTMAT

Spennvidde i bokreolen denne gangen!

I havet av kokebøker og matlitteratur har vi denne gangen endt opp med to anbefalinger som virker mer ulike enn de egentlig er. For både Viestad og Bølgen tar for seg mat og matlaging med stor kjærlighet. De har bare en svært forskjellig vinkling på sine tilnærminger. Les omtalen, så skjønner du hva vi mener. Men det er oppskrifter i begge!

Festmat Norsk mat fra landsdel til landsdel

FESTMAT fra landsdel til landsdel gir et oversiktlig og spennende bilde av norsk matkultur. Varianter av enkelte retter finnes som tradisjon flere steder i landet, mens mange retter er høyst lokale. I denne boka er det samlet oppskrifter på festmat fra hele landet. Vent deg både trivelige gjensyn med gamle favoritter og nye oppdagelser!

Tradisjonelle oppskrifter må brukes for ikke å gå i glemmeboken. Her finner du oppskriftene og ideene. Boka er en del av en serie.



Festmat

Forfatter: Tordis Bølgen
(red.)

Utgitt: 2004

Forlag: Cappelen Damm

Innb: Hardcover

ISBN nr:
9788202233631

Ca pris: kr. 249,-

Hvordan koke vann

Dette er ikke verken den seneste eller den siste boka fra Andreas Viestads hånd. Men selv om den først kom ut i 2005, er den fremdeles en "må-ha-bok" for alle som lurer på litt mer enn koketida for smilende egg. Her får du nemlig ikke bare vite svaret på akkurat det spørsmålet, men også på hvorfor det er sånn. Og akkurat når du trodde du behersket kunsten å koke vann, så får du greie på at det fins en smartere metode enn den du bruker. Ikke minst får du oppskriften på saus som ikke skiller seg og resepten på å løse problemet hvis den gjør det likevel. Og mye mer. Dette er en salig blanding av kjerringråd som er vitenskapelig saumfart og tips fra kokker med ekspertise innen molekylær gastronomi.

I tillegg rommer boka hauger av oppskrifter og tips du vil ha glede og nytte av.

Hvordan koke vann

Forfatter: Andreas Viestad

Fotograf: Mette Randem

Utgitt: 2005

Forlag: Cappelen Damm

Innb: Hardcover

Omfang: 264 sider

ISBN nr:

9788202243180

Ca pris: kr. 399,-



INNERST I TRONDHEIMSFJORDEN LIGGER YTTERØY

En perle med masse ren luft og syv gårder som driver med kylling.

Slakteriet på Ytterøy er Norges første private kyllingslakteri med historie helt tilbake til 60 tallet. Underveis frem til i dag så har slakteriet huset Trønderkylling, Stjernekylling og sist SPIS Grilstad før Ytterøykylling ble etablert i 2009.

Slakteriet har de senere år vært betydelig oppgradert, og fremstår i dag som et moderne slakteri med videreføring under samme tak.

Ytterøykylling har fullt sortiment til storhusholdning som nå er tilgjengelig gjennom Servicegrossistene.

Ytterøykylling har alle forutsetninger for å levere kyllingprodukter til kvalitetsbevisste forbrukere i hele Norge. Med oss har vi erfarne produsenter som er opptatt av dyrevelferd, sporbarhet og landbrukstradisjoner. Kortreist, miljøvennlig, og beste kvalitet er våre verdier. 7 av gårdene som leverer kylling til oss ligger på Ytterøy. Dette betyr veldig kort inntransport fra kyllingfjøs til slakteri, kun 7 km eller maks 15 minutter. Gårdene på fastlandet ligger i en omkrets på maks 1 times kjøring.

Den korte transportavstanden gir god dyrevelferd med omtrent null dødelighet.

At kyllingen mister lite vann og fett pga den korte transporttiden, samt at slaktevekten er ca 10% høyere enn snittet i Norge, gjør at Ytterøykyllingen er ekstra saftig og smakfull.

...

GOD MAT RETT I SØPLA

Hver nordmann kaster i snitt over 50 kilo spiselig mat hvert år. En av årsakene er at vi har for lite kunnskap om matvarenes holdbarhet. Nå har prosjektet ForMat satt i gang en nasjonal dugnad for å redusere mengden nyttbart matavfall med 25 prosent innen 2015.

Bakerverer, frukt og grønnsaker er de matvarene vi kaster mest av. Dette kommer frem i en ny rapport fra Østfoldforskning, som har kartlagt nyttbart matavfall i Norge.

Klimautslippene fra det nyttbare matavfallet i husholdningene tilsvarer like mye som 25 prosent av bilparkens utslipp, ifølge en britisk studie. I Norge har Østfoldforskning beregnet at utslipp av klimagasser fra produksjon og distribusjon av maten som kastes årlig tilsvarer utslipp fra 160 000 personbiler.

– På årsbasis utgjør spiselig matavfall som kastes totalt 300 000 tonn i Norge. Ved å kaste mindre vil det gi store miljøgevinster, sier Halfdan Olafsson, direktør i NHO mat og drikke.

<http://fastfood.no/id/47654>

CONDITO WHIPPING

VELSMAKENDE ALTERNATIV TIL KREMFLØTE

Condito Whipping er et meget velsmakende og prisgunstig produkt. Det er basert på vegetabilsk fett og er sukkerfritt og laktosefritt*.

Dette, samt den gode smaken gjør produktet meget attraktivt for laktose intolerante.

Condito Whipping egner seg meget godt til pisking. Skiller ikke ut vann og faller ikke sammen. Det tåler også alt av sure bær (også sitron og lime) og væsker. Gir opp til 50% mer volum enn vanlig kremfløte. Ved pisking må Whippingen holde kjøleskapstemperatur (+4°C - +7°C). Kokestabiliteten til produktet er meget bra. Splitter ikke og er velegnet i supper, sauser og til alle typer matlaging hvor man trenger fløte.



**LAKTOSEFRI
SUKKERFRI**

NYHET!

Chef's Taste

Er som kremfløte, men har kun 28% fett

- ✓ Den kan piskes.
- ✓ Den er kokestabil.
- ✓ Kan lagres ved +20 gr C - men best på kjøll.
- ✓ Den har lang holdbarhet (UHT).
- ✓ Den er rimeligere i bruk, enn kremfløten du bruker i dag.
- ✓ Du kan erstatte den, i all matlaging, med kremfløten du bruker i dag.
- ✓ Smaker selvfølgelig som du venter kremfløten skal smake.



Fløte

Chef's Taste Cream 1 ltr
Varenr 30205



På noen gårder har man bedre tid ... Gårdskylling fra Vestfold Fugl lever omtrent ti dager lenger enn andre kyllinger. Det betyr at de får god tid til å bruse med fjærene, og spise seg store og fyldige. Dette gir et mer smakfullt og saftig resultat for dine gjester.



VESTFOLD FUGL

Vestfold Fugl AS • Borgeskogen 42, 3160 Stokke
Tlf: + 47 33 30 58 00 • Fax: + 47 33 30 58 01 • www.vestfoldfugl.no



TO SPENNENDE FAST-FOOD NYHETER: BURGERBRØD MED EKSTRA FIBER OG BURGERBRØD MED GULROT
Bakers

BURGERBRØD MED EKSTRA FIBER

Hamburgerbrød med ekstra fiber er rustikke hamburgerbrød med delikate snitt, som oppleves som litt grovere enn vanlige hamburgerbrød. De inneholder fiber, som er en essensiell del av et sunt kosthold. Brødene er smakfulle og saftige. Samtidig gjør de hamburgeren til et litt sunnere måltid.

BURGERBRØD MED GULROT

Burgerbrød med gulrot er en spennende vri på et velkjent produkt. Dette er et fint hamburgerbrød tilsatt små biter av gulrot. Dette gir en veldig god smak som går godt til hamburgerkjøttet.

SEMI-DRIED CHERRYTOMAT

Haugen-Gruppen AS

Haugen-Gruppen har i en årrekke hatt et bredt tilbud av Tapas-produkter og produkter fra Middelhavs-regionen. De utvider nå sitt sortiment med en semi-dried cherrytomat kuttet i to. Tomatene smaker utmerket både som de er, som tapas, i en baguette, i en salat eller for å friske opp en tomat saus. De brukes med fordel til både varme og kalde retter, til pasta eller som topping på pizza, til buffeen eller på bruschettaen. Mulighetene er uendelige.



EN KALD COPENHAGEN

Rignes



Nå er det kommet et nytt super lett-drikkelig øl fra Carlsberg.
 • Et fersht øl uten bitter ettersmak
 • Har et høyt CO2 nivå som gir en sprudlende og perlende effekt
 • Brygget på 50% hvete og 20% mais, gir ikke samme metthetsfølelse som vanlig pils
 • På smak scorer vi bedre enn Corona blant kvinner og light øl-drikkere.

JACOBSEN ROSÉ WIT – LIMITED EDITION

Rignes



• Jacobsen Rosé Wit er en forfriskende sommernyhet fra Husbryggeriet Jacobsen
 • Med lav bitterhet og stor fruktighet, byr ølet på en delikat og velbalansert sødme
 • Rosé Wit er en filtrert hveteøl, gjæret med en belgisk wit-gjær, som gir ølet en lett aroma av nelliker
 • Bær og frukt er også med til å atskille denne øl markant fra andre øl
 • Duften er hyllebær og sitrus med et streif av koriander
 • Det høye kullsyreinnhold gjør ølen ekstra forfriskende i den norske sommer
 • Passer spesielt godt som aperitif eller som ledsager til lette sommer-salater, fisk og skalldyr

K1664 VOKSER I 2011!

Rignes

• Ny 0,33 L flaske i åpen "basket"
 • Senker terskelen for prøving
 • Vil gi høyere andel "+1"-salg
 • Forenkler prissammenligning
 • Bedre synlighet i kjøll + hylle
 • Samme overlegne smak



IMSDAL – LIMITED EDITION

Rignes

Sommerens store tørsteslukker. Imsdal kommer nå med smak av jordbær og pepper. Selges i en begrenset periode.

RISTEDE OG SALTEDE SOLSIKKEKJERNER

Lantmännen

Mange helsebevisste bruker dette som et snack. De ristede solsikkekjernene gir en nøtteaktig smak som er veldig god og helt uten allergener.



SESAMFRØ MED SKALL

Lantmännen

Sesamfrø med skall har et høyt innhold av mineraler, kalsium og jern. Dessuten inneholder det mye nyttige umettede fettstoffer. For at kroppen skal kunne ta opp næring fra disse frøene, må de knuses. Frøene brukes til matlaging og bakverk, og er også populære å ha i sesamdrick blant de som ikke kan eller vil drikke melk. Det høye innholdet av kalsium gjør frøet til en bra erstatning for vanlig melk. Når man lager sesamdrick brukes vanligvis halvparten av sesamfrø med skall og halvparten uten skall.



AXA GO`DAG KAKAO&QUINOA

Lantmännen



En unik müsli med smak av kakao. Til deg som ønsker å kombinere det sunne med det velsmakende. Kakao & Quinoa er ny og spennende müsli blanding. Nøkkelhullsmerket.

ODENSE FONDUE MED HVIT SJOKOLADE & ODENSE FONDUE MED MØRK SJOKOLADE

Lantmännen

Dessert på 1. minutt – enklere blir det ikke. Varmes enkelt opp i micro ovn – serveres rett fra glasset. Passer perfekt til Jordbær og andre frukter.

HEVER I KJØLESKAPET MENS DU SOVER

Lantmännen

Regal Frokostbrød - kaldhevet frokostbrød & Regal Frokost rundstykker - kaldhevet frokostbrød. Forenkler bakeprosessen både bakemessig og tidsmessig! Ikke bakesøl på bordet, hever direkte i formen i kjøleskapet, ingen etterhevingstid! Hever i kjøleskapet mens du sover.



KORTREIST MAT; PRODUSERT I FROGN

Lantmännen



Regal Fiberbygg Mel er rik på antioksidanter, og inneholder mer enn 50 prosent kostfiber (betaglukan), og nesten dobbelt så mye løselig kostfiber som vanlig bygg. Dette gjør fiberbygg gunstig for kolesterolet. Derfor er Regal Fiberbygg bra både for hjertet og fordøyelsen.

ALMONDY MANDELKAKE TOPPET MED BITER AV TOBLERONE

Marexim

Almondy utvider nå sitt sortiment med en ny innovativ smak. Smakfull kake med mandelbunn, fylt med sjokolademousse, toppet med Toblerone melkesjokolade. Kaken er glutenfri, og uten tilsatte konserveringsmidler. Kaken er ferdig oppdelt i 12 biter.



BRINGEBÆR YOGHURTKAKE

Marexim

En delikat og smakfull bringebærkake. Sukkerbrødbunn, kremet yoghurt, bringebærkrem lagt lagvis, toppet med delikate bringebær. Sidene garnert med hvit sjokolade. Kaken er ferdig oppdelt i 12 biter.

IDUN PIZZADRESSING 800G

Stabburet

Endelig kommer Idun med kjølt dressing spesialtilpasset til pizza. Dressingen er laget med rømme, og har tydelig smak og biter av hvitløk og gressløk, og smaker akkurat slik en god pizzadressing skal smake! Dressingen kommer i praktisk 800g-flaske. Fyll dressingen i porsjonsbeger uten søl eller sett ut dressingen slik at forbruker selv kan påføre dressingen på pizzaen.



IDUN BALSAMICODRESSING 22G

Stabburet



Idun kommer nå med en ny smaksviner til salatbaren. Idun Balsamicodressing er laget med extra virgin olivenolje, kvernet pepper og hvitløk, og kommer i praktisk porsjonspose å 22g. I tillegg kommer et delikat design på displayesken. Denne lanseringen utvider sortimentet på Idun innen kuvert-dressing som i dag består av Idun Rømmedressing, Idun Fransk dressing og Idun Thousand Island.

STABBURET KYLLINGLASAGNE 1,5 KG

Stabburet

Stabburet fortsetter utvidelsen av ferdigrettsortimentet med et sunnere alternativ. Stabburet Kyllinglasagne er laget av ferske pastaplater med fullkornsmel, kyllingkjøttdeig i en godt krydret tomat saus og toppet med bechamelsaus og ost. Nyheten kommer i 1/3 gastrormform som passer perfekt til både store og små brukersteder.



STABBURET CHILIBURGER 160G – EN SMAKFULL NYHET

Stabburet



Dette er en grov og saftig hamburger som er krydret med biter av chili og jalapeño for å gi en ordentlig smaksopplevelse. Stabburet Chiliburger er utviklet spesielt for de som liker mye smak. Server den for eksempel med Idun Hamburgerdressing, Idun Salsasaus og nacho-chips. Stabburet Chiliburger veier 160 gram og er basert på Stabburet Original Hamburger, Norges mest populære Hamburger.

STABBURET FROKOSTPØLSER

Stabburet

Stabburet Frokostpølse (7g) er en liten pølse som passer perfekt til frokost-tallerkenen så vel som til barnemenyer og andre gode pølseretter som pølseform og pølsegrøte. Pølsens størrelse gjør det enkelt å variere mengden per porsjon. Stabburet Frokostpølses har den samme gode smaken som de tradisjonelle og populære grillpølsene fra Stabburet.



BRUK KRYDDER SOM ALDRI FØR!

Unilever

KNORR Krydderpuréer er en ny og praktisk måte å sette smak på dine retter. Du kan bruke dem både i kalde og varme retter, og du kan tilsette dem når som helst - og få smak med én gang.

KNORR Krydderpuréer inneholder kun naturlige ingredienser (salt, sukker, eddik, sitrus), og ingen kunstige tilsetnings- eller fargestoffer. I tillegg har de lavt salt- og oljenivå, og de er selvsagt MSG*-frie!

Knorr tilbyr nå følgende spennende varianter:
 KNORR Røkt Chili Puré - NYHET!
 KNORR Basilikum Puré - NYHET!
 KNORR Middelhavsurt Puré - NYHET!



MED EN GOD SAUS KAN DU FORANDRE VERDEN!

Unilever

Unilever Food Solutions har nå sett over hele sortimentet av klassiske sauser og kan nå tilby et spennende utvalg med allsidige, praktiske og gode sauser – som gir deg større variasjon på menyen og bedre effektivitet i kjøkkenet.

Alle sausene holder høyeste kvalitet, både når det gjelder smak, funksjon og allergivennlighet. De tåler varmeholding, og til og med nedkjøling. Unødvendige tilsetninger og MSG er tatt bort; naturligvis for å få en mer autentisk smak.

I tillegg lanserer vi en rekke nye, spennende og ettertraktede sauser:

- KNORR Bolognesesaus, pulver
- KNORR Carbonarasaus, pulver
- KNORR Fløtesaus, pulver
- KNORR Karrisaus, pulver
- KNORR Papriganosaus, pulver
- KNORR Peppersaus, pulver
- KNORR Rødvinsaus, pulver
- KNORR Urtesaus, pulver
- KNORR Sjysaus, pasta

KNORR COLLEZIONE ITALIANA – DEN PERFEKTE PASTAEN

Unilever

KNORR Penne relanseres, som nå blir både økologisk og fiberrik. Dette medfører at vi nå har to økologiske pastaer i vårt sortiment, KNORR Økologisk Penne (fiberrik) og KNORR Økologisk Lasagnette (fullkorn). Dessuten rommer sortimentet fortsatt gamle KNORR-favoritter som Lasagneplater, Farfalle Tricolore, Fusilli Tricolore og Tagliatelle. Samtlige produsert i pastaens hjemland Italia ifølge genuine, tradisjonelle oppskrifter.

KNORR Økologisk Penne, fiberrik – EPD 2310365 (erstatte EPD 287458) NYHET!





SYSTEMKJØP

Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storhusholdningsbransjen. Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av lønnsomme stordriftsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet å handle rimeligere varer, oppnå gode rabatter og tjene mer penger.

Systemkjøp fremforhandler gode, langsiktige avtaler med leverandører av varer innen de varekategoriene du jobber med til daglig, i tillegg til en del nyttige tjenester. Alle rabatter kommer i sin helhet medlemsbedriftene til gode i form av gunstige priser. Systemkjøp har i dag ca 2.500 medlemmer på landsbasis, alle medlemmene er kunder av Servicegrossistene AS.

Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det.

Kontakt oss for mer informasjon:
www.systemkjop.no
firmapost@systemkjop.no
TLF: 32218000

SYSTEMKJØP

- et lønnsomt innkjøpssamarbeid
for deg som ikke er medlem av en kjede

