

AquaVIT

2 | 2009 MEDLEMSBLAD FOR NORSKE AKEVITTERS VENNER

SIDE 6:

SOMMER, SOMMER, SOMMER ...

LETTVINT OG LETT
SOMMERMAT

SIDE 8:

AKEVITT TIL OST

SIDE 12:

SIDEN SIST

SIDE 18:

10-ÅRSJUBILEET



NORSKE
AKEVITTERS
VENNER



NORSKE AKEVITTERS VENNER

www.norsk-akevitt.org

President:

Anne-Lise Mellbye
Grefsheim Gård,
2350 Nes på Hedmark

Telefon: 62 35 33 31

Mobil: 901 98 552

E-post: gre-gaa@online.no

Sekretariat:

Norske Akevitters Venner
v/Lars Ole Ørjasæter
Boks 119 Manglerud
0612 Oslo

Telefon: 23 15 85 02

E-post: post@norsk-akevitt.org

AquaVIT

Utgiver: Norske Akevitters Venner

AquaVIT utkommer fire ganger
årlig og går bare til medlemmer av
Norske Akevitters Venner.

Redaktør: Sjur Harby

Mobil: 488 97 714

E-post: sjur.harby@norsk-akevitt.org

Trykk: Merkur Trykk

Design: Tankestrek Ann Avranden

Opplag: 5.100

Forside foto: Salma

Foto side 2: Trond Lillebo

OM IKKE LENGE er våren blitt til sommer og ferietid. Velger du Norge som ferieland i år, har du mye å glede deg til. Norsk mat- og drikkekultur er i skuddet, og foran oss i NAV venter en rekke spennende arrangement og jubileumsmarkeringer. Følg med på NAVs hjemmesider.

MER OG MER ser vi hvordan det norske matmangfoldet kommer til uttrykk i identitet og råvarer. Tradisjonelle retter står skulder ved skulder med nye smaker, produkter og sammensetninger. I NAV bidrar regionavdelingenes bevisste valg av menyer og presentasjon av produkter bidrar til økt satsing på kvalitet. Et eksempel kan være NAV Ytre Namdal og Bindals jubileumsmarkering «Smaken av Namdalen» i Rørvik eller Røros Hotells «Smaken av Røros».

SATS PÅ DE GODE SPISESTEDENE. Tips oss gjerne om kandidater i din region. Vi ønsker å autorisere flere steder jubileumsåret. Vektlegg bruk av norske råvarer, lokal identitet og god service, kunnskap om norsk mat og drikkekultur. Se regler for autorisering.

Sentralt i år står NAVs nasjonale jubileumsmarkering i Oslo 13. og 14. november. Programmet er nå på det nærmeste klart: Seminar, festmiddag og innholdsrikt besøk hos Arcus. Les mer i bladet og på våre hjemmesider. Dette er en gyllen anledning til å treffe nye mennesker, lære noe nytt og til gode opplevelser. Vær rask med påmeldingen. Her vil det bli rift om plassene.

Mange arrangementer planlegges i regionavdelingene. NAV «Nidaros» ønsker velkommen til jubileumsmarkering i Trondheim. Sammen med Trøndersk Matfestival inviteres det til aktiviteter på dagtid og festmiddag på Rica Nidelven Hotel lørdag kveld. Hotellet har gitt oss et godt overnattingstilbud og vi håper mange velger å legge noen feriedager til Trondheim.

OPPLEV NORGE gjennom de spennende arrangementene våre regionavdelinger tilbyr rundt i landet. Både medlemmer av presidentskapet og jeg selv har allerede deltatt på mange dette året. Selvfølgelig gjør ikke dette seg selv. Bak står entusiastiske NAV-medlemmer. Jeg retter en takk til dere alle.

En god og velfortjent ferie ønsker jeg dere alle. Kanskje en tid for hvile, men også kan hende medlemsverving?

ANNE-LISE MELLBYE

President



INNHold

Akevitten du sjelden møter	3
Karven plukka dei under slåtten	4
Ølhund og kokebokforfatter	5
Lett og lettvtint sommermat	6
Akevitt til ost	8
Siden sist	12
Arrangementer	18
NAVs autoriserte akevittrestauranter	20



AKEVITTEN DU SJELDEN MØTER

DU HAR NEPPE HØRT OM DEN FØR. IKKE JEG HELLER.
BERGESENS LINIE AQUAVIT KOMMER ALDRI I VINMONOPOLETS HYLLER.

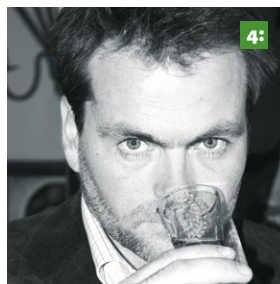
TEKST OG FOTO: SJUR HARBY



2:



3:



4:

1: MODEN SKJØNNHET: Bergesens Linie Aquavit har et innhold til begjær. **2: NESTOR:** Halvor Heuch. **3: VERTEN SELV:** Erik Anker. **4: NESE FOR GYLNE DRÅPER:** Ivan Abrahamsen lar alle sanser virke før han konkluderer smaken.

Det var inn en dør og opp noen trapper i Oslo at flasken befant seg. Hos skipsmegler Erik Anker. Nyss om den fikk jeg i påsken, men smake på den ble først mulig tidlig i mai. Siden dette var fremmed territorium, var delegasjonen forsterket med destillatør Halvor Heuch og produktutviklingssjef Ivan Abrahamsen fra Arcus.

Bergesens båter

Linjeakevitten, enten det er Lysholms el-

ler Løiten, passerer ekvator to ganger. Inklusive sjøtransporten er lagringstiden cirka 16 måneder. Fatene pakkes i containere som plomberes før Wilhelmsen Lines setter til sjøs.

Denne akevitten hadde imidlertid tilbrakt tre år om bord i rederiet Bergesens båter og 42 ganger hadde den gått fra den nord-lige til den sørlige halvkule innen den ble tappet over på flasker. I 1990, da fatet ble tatt om bord, rommet det 500

liter. Men noe, ja faktisk ikke så rent lite, hadde forsvunnet på veien. Da akevitten kom hjem igjen til Vinmonopolets anlegg på Hasle i 1993, ble det tappet opp 300 flasker til fordeling blant andelshaverne i fatet. Vår mann fikk 60, en av dem sto på bordet denne regnværsettermiddagen.

Eikesmak

Ivan Abrahamsen smaker og ser over på Halvor Heuch. Den er mørk på farge, eikesmaken er fremtredende, men det er også en snev av vanilje der. Han setter nesen til, lar akevitten deretter hvile et øyeblikk på tungen og konstaterer at jo, den er litt mild. Denne akevitten er kanskje ikke så mye til maten. Snarere heller den mer over til kaffen etterpå, kanskje skal den ikke blandes med mat i det hele tatt. Vi ble imidlertid servert gammelost med godt smør og kjeks til.

– Krydderiene er nesten borte fra smaken, sier Abrahamsen. – Det er fatet som sitter igjen på smaksløkene, kommenterer Heuch. – Den fortjener et Riedelglass, repliserer Abrahamsen. – Gamle glass er heller ikke å forakte, sier jeg. Anker nikker.

Hva skjer?

Hva er det som skjer når akevitten reiser på de syv hav? Tre forhold påvirker modningen. Skipets naturlige rulling, temperatursvingninger og smaksstoffene i de spesielle og utvalgte fatene som trekkes ut. Den akevitten som kommer hjem er av en helt annen kvalitet enn den som forlater Norge en del måneder tidligere.

Norsk akevitt et begrep

«Rederfat» er en egen betegnelse hos Arcus. I mange tiår har norske redere sendt av gårde akevittfat med egne båter til bruk i representasjon og som gaver. Slik har den norske sjøfarten ikke bare bidratt til å foredle akevitten, men også introdusert smaken av Norge til mennesker over hele verden. ■

KARVE (*CARUM CARVI L.*) ER KANSKJE DET VIKTIGSTE KRYDDERET I AKEVITTENE VÅRE. MEN TRADISJONELT HAR DEN HATT LANGT FLERE ANVENDELSES-OMRÅDER ENN DEN SOM HØRER BRENNEVINET TIL.

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

Henriette Schønberg Erken (1866–1953) hadde to oppskrifter på karvekålsuppe, henholdsvis med og uten flekk. «NB.», skriver hun, «Kålen må renses vel, skylles i mange vann, finhakkes eller males fire ganger på kjøttkvernen. Ha karvekålen i umiddelbart før suppen serveres, både for smakens og fargens skyld». Hennes kollega, Olaug Løken (1854–1925), hevdet at «alle holder af karvekaal, som i almindelighed er det første grønt vaaren bringer os til føde, – sund og velsmagende, baade til suppe og stuing».

Hele landet

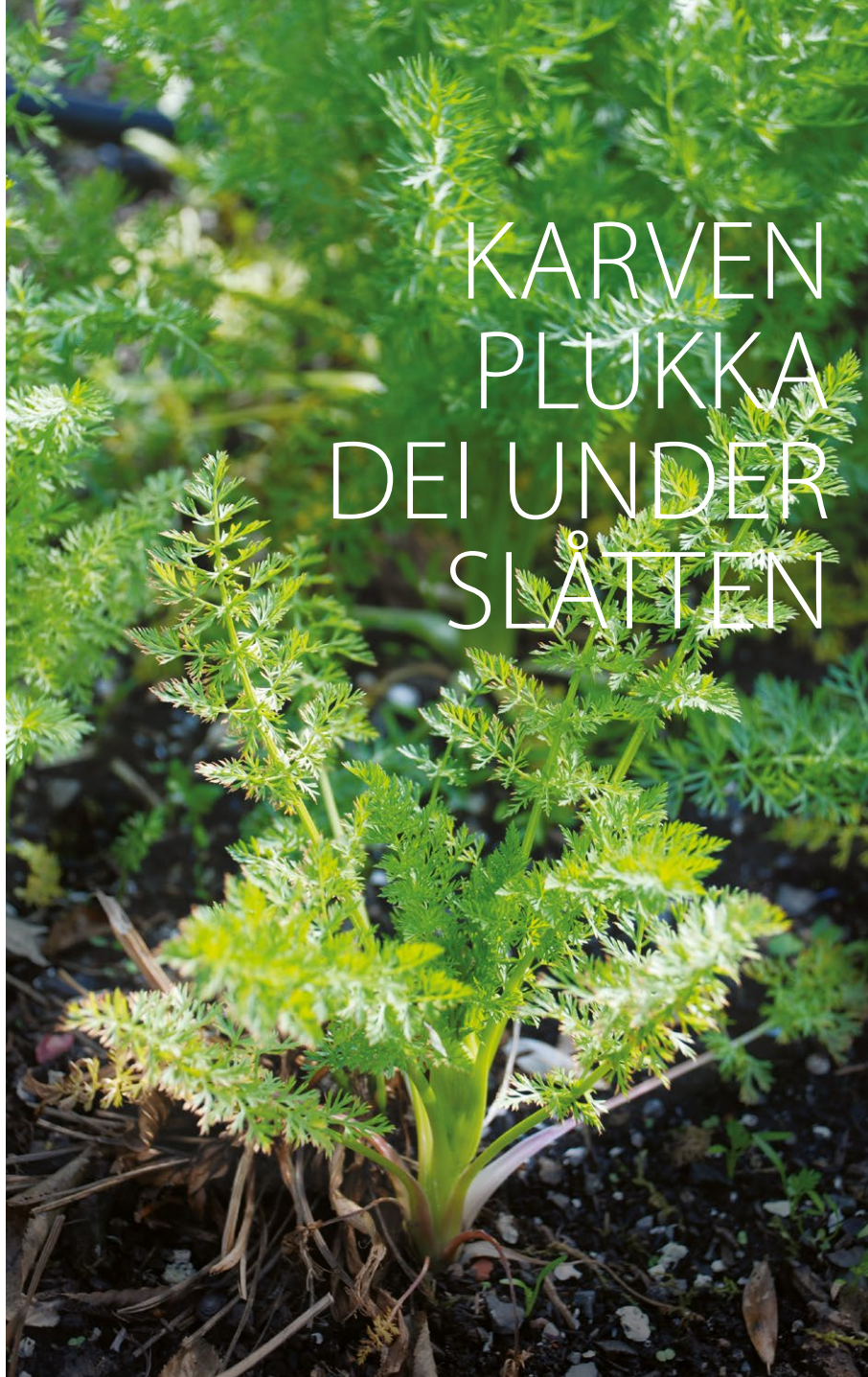
Folketradisjonen kjenner imidlertid flere slags bruk enn dette, og i uminnelige tider har karven vært kjent som en nytteplante der den vokser naturlig, og det gjør den nesten over alt. Best trives den i tørre bakker og veikanter. Kanskje fordi den har vært så vanlig, har den fra gammelt av ikke vært dyrket. Men fra Elverumstraktene heter det at en skulle slå kaffegrut der en ville at karven skulle gro.

Fruktene

Det er fruktene, eller frøene som de gjerne kalles, som hyppigst brukes. I 1800-årene ble disse samlet inn for eksport. Fra Løten i Hedmark blir det derfor sagt at folk der «selde karve åt kræmaren og fekk seg att vømmøtilbukse». Så sentsom i 1970-årene skal det ha forekommet lokalt salg i Gråtangen, Troms. Det vanligste var at plantene ble plukket for ettermodning innendørs, men også et gjerde utendørs kunne gjøre nytten som tørkestativ. Tidspunktet for høsting av frø falt gjerne sammen med slåtten.

Kjært krydder

I mat treffer du oftest på karven i surkål og i ulike sorter ost, men også i brødet, pølser og blodmat har den vært en jevnlig



KARVEN PLUKKA DEI UNDER SLÅTTE

gjest. Langs kysten dukker den også opp i fiskesuppen. «Bestemor brukte karvi i kokt mjølk, i raspakaker, fiskesuppe og levregraut», opplyses det fra Selje. Som te har den forekommet mange steder, særlig på Vestlandet og nordpå. Best smakte den om den var søtet med sukker eller sirup. En skje karve var nok til to–tre liter vann på Lurøy, mens en på Skjervøy også blandet ryllik i karveteen.

Legemiddel

Det er mot magetrøbbel at karven særlig hadde ry på seg for å virke lindrende. Karvefrø på brennevin skulle hjelpe på fordøyelsen, mot luft i magen, og mot mark. I Sauherad fikk barna karvefrøene servert kokt, mens en i Vik i Sogn mente en at de virket best om frøene ble spist

sammen med sirup på fastende hjerte en fredags morgen. Men nytte gjorde karven også mot blærekatarr, forkjølelse, tannpine, slapphet og mot trollskap. Dens medisinske egenskaper beskrives som krampeløsende, appetittvekkende, melke drivende, urindrivende, slimløsende og generelt styrkende.

Skynd deg ut

Men skal du lage suppe må du skynde deg ut. For det er mens bjørka er lysegrønn at karvbladene er som best. Skal du tørke dem til senere bruk, kan du dyppe bladene i kokende, saltet vann et halvt minutt tid, før de avkjøles i kaldt vann og tørkes ved 60–80 varmegrader i fire timer.

Det anbefaler i alle fall Henriette Schønberg Erken.

EN AKEVITTDRAM GJØR LIVET LYST

HAN KAN STÅ SOM ET UTMERKET
EKSEMPEL PÅ EN HELT EGEN SJANGER
INNEN NORSK KOKEBOKHISTORIE:
KJENDISER MED BEGRENSET PEILING PÅ MAT!

AV PER A. BORGLUND

Kåre Siem levde fra 1914 til 1986, og er best kjent som musiker og komponist. Han var konsertpianist, akkompagnatør og kapellmester ved en rekke teatre. Han tok initiativ til Musikkens Venner og stiftet Det Norske Solistkor.

Men Kåre Siem kjempet også en kamp for å beholde den norske pilsen. «Årets ølhund» fra 1985 ble med den største selvfølge president i «Pilsens Venner» i 1979, da et statlig utvalg foreslo at alkoholprosenten i pilsen skulle reduseres fra 4,7 til 3,5 prosent.

«Selv har jeg bare alkoholproblemer når jeg ikke har alkohol», sa Siem til VG, og la til: «pilsen er en del av vårt kulturliv».

Duster og kløner

Det var i 1974 at Siem ga ut *Kåres Nam-Nam-bok* med undertittelen *Primitiv minikokebok for de absolutte nybegynnere, duster og kløner*, primært beregnet på «eldre menn som plutselig blir alene og som nå kanskje for første gang også må prøve å klare seg alene i matveien», som han skriver i forordet. Siems første og innstendige råd er ikke bare at man må skrive handleliste, men man må også ta den med seg i butikken!

Pianistens debut på kjøkkenet var å steke speilegg. Det endte med at «det luktet en mellemtung mellom død og brente liktær». Han hadde glemt å ha smør i pannen. Etter å ha forklart leseren at egg skal koke i 4–5 minutter blir det hele noe mer avansert: I løpet av boken er forfatteren innom både stekt flesk, kokte poteter, lungemos, pølser, får i kål og pannekaker. Til seibiff kan man også drikke øl og dram!

For ikke å snakke om når vi kommer til

SKIKKELIG LAVT NIVÅ:

Ellen Aulesen har portrettert Kåre Siem stolt poserende med et kokt egg, og med en overdimensjonert oppvask i bakgrunnen. Med sin kokebok fra 1974 ga pianisten kjøkkenets glade amatører et ansikt.

får i kål. Da skriver pianisten: «Hvis De ikke er avholdsmann, er dette den retten der en aquavitdrum får livet til å fortone seg lysere og mer levelig. Et glass eller to av vårt deilige øl dertil, og vi utbryter det velklingende: «Aaaaah!!!». Hvis ingen er i nærheten, tror jeg ikke det er noen fare og vi frembringer en diskret rap. Hvorfor diskret? Nei, De sier noe.»

Møtte Hemingway

I Havanna møtte Kåre Siem i sin tid den noe mer berømte forfatteren Ernest Hemingway på dennes stamsted La Florilita. Siem kom i kontakt med Hemingway ved å skryte på seg forlegger Harald Griegs vennskap, og det endte med at de to skjeggprydde herrene tok en whisky-rangel som varte til ut på lyse morgenen.

Noen innvendinger

Da Kåre Siems kokebok i sin tid ble anmeldt av VGs Leif Borthen (som noen husker som Don Segundo), ble det påpekt at en halv times koketid for lutefisk umulig kunne stemme. Og «det forbauser meg litt at en så saftig og matglad mann



ikke har oppdaget at det voksne «lam» er mye bedre i fårrikålen enn «barnet». Siem fikk derimot ros for sin dype innsikt i spekesild og raspeballer.

«HVIS DE IKKE ER AVHOLDSMANN, ER DETTE DEN RETTEN DER EN AQUAVITDRAM FÅR LIVET TIL Å FORTONE SEG LYSERE OG MER LEVELIG»

NORSKE MATGLEDER

I anledning Kulturminneåret 2009 har vi invitert forfatteren og boksamleren Per A. Borglund til å presentere kokebokforfattere fra sin egen samling. I forrige nummer var det Lolly Ræstad (1884–1977) som ble hentet frem fra hyllen. Denne gang falt valget på musikeren og forfatteren Kåre Siem (1914–1986). Den som har lest Borglunds 100 år med kokebøker: Mat, historie og mennesker fra 2007 vil nikke gjenkjennende til hans omtaler.

LETTVINT OG LETT SOMMERMAT

AKEVITTGRAVET LAKS MED SENNEPSKREM

Som forrett: 4 porsjoner

250 g laks

15 g sukker og 15 g salt

1 ts grovkvernet sort eller hvit pepper

1/2 ts knust karve

3 ss akevitt; for eksempel Lysholm Linie

Benytt folie til å pakke inn fisken. Gni fisken inn med krydder. Legg den på folie. Slå over akevitten og pakk fisken inn. La den ligge i romtemperatur i ca. 4 timer, deretter kjølig over natten. Vend gjerne pakken to ganger. Karven kan byttes ut med rikelig dill. Fisken skjæres i tynne skiver og servers med sennepskrem.

SENNEPSKREM

3 dl crème fraîche

(kan halvblendes med majones)

30 g sennep

Salt og pepper

Litt sukker etter smak

Stivpisk crème fraîche og smak til med sennep, salt, sukker og pepper.

AKEVITTIPS: Lysholm Linie Aquavit

SOMMER,
SOMMER,
SOMMER ...



CARPACCIO

Som forrett: 4 porsjoner
 200 g laks
 Skall og saft av 1 sitron eller lime
 4 ss olje, gjerne kaldpresset rapsolje
 1/2 fennikel
 1/2 bunt gressløk
 8 sukkererter
 1 ts salt

Skjær meget tynne skiver av laksen. Legg skivene på flat tallerken. Bland sammen de andre ingrediensene; hell dressingen over midten av laksen. Serveres straks!

AKEVITTIPS: Gilde Taffel

SOMMERTIPS: En god fiskesuppe, reker og skalldyr fortjener en god akevitt.

FORSØK: Løitens Mild Gourmet, Fru Lysholm Aquavit, Løitens Sommer Aquavit eller en Gilde Skalldyr Aquavit.

LAKS MED JARLSBERG

(forsidebildet)

Antall porsjoner: 4
 100 g laks
 4 skiver vellagret Jarlsberg
 10 aspergestopper

Skjær tynne skiver av laksen. Kok asparges-toppene lett i saltet vann, avkjøl og la renne godt av. Skjær Jarlsbergskivene diagonalt. Snurr Jarlsberg og laks rundt aspargesen. Sett på fat og server. Godt som snacks og forrett.

AKEVITTIPS:

Løitens Sommer Aquavit
 Gammel Opland Aquavit



GRILLET LAKS MED BLOMKÅLPURÉ

Antall porsjoner: 4
 600 gram laks i porsjonsstykker à 150 g
 salt og nykvernet pepper
 olje

Pensle fisken med olje. Dryss over salt og pepper. Grill laksen i grillpanne eller på grill til den er knapt gjennomstekt, 3–4 minutter på hver side. La varmen trekke litt gjennom før den serveres.

BLOMKÅLPURÉ:

1 blomkål
 3 dl melk og vann
 1 ts salt
 2 dl fløte
 2 ss smør
 1/2 ts salt
 1/4 ts pepper

Kok buketter av blomkål i lettsaltet vann og melk. Hell av kokevannet og ha blomkålen i en foodprocessor sammen med fløten og smøret. La maskinen gå til det er en passe puré. Smak godt til med salt og nykvernet pepper.

TOMATSALAT:

4 tomater
 1 sjalottløk eller 1/2 rød løk
 5–10 basilikumblader
 1/2 ts salt
 1/8 ts pepper
 2–3 ss olje

Skjær tomater i biter, finhakk løken og klipp basilikum i strimler. Bland alt lett sammen og smak til med salt og pepper. Slå over olje.

AKEVITTIPS:

Løitens Mild Gourmet
 Fru Lysholm Aquavit

SALMA ER AV MANGE VERDENSKJENTE KOKKER ANSETT SOM BESTE LAKS I VERDEN. DEN ER FERSKPAKKET OG ER FERDIG TIL BRUK. BARE FIRE TIMER TAR DET FRA DEN ER FANGET I SJØEN TIL DEN ER FERDIG PAKKET. LETTVINN OG LETT ER DEN SOM SOMMERMAT, FESTMAT OG ANVENDELIG TIL FORRETT. ANNEN LAKS KAN SELVFØLGELIG OGSÅ ANVENDES FORUTSATT AT DEN HAR VÆRT FROSSET FØR BRUK.



HVORDAN BEREGNE RIKTIG MENGDE PER PERSON?

- Ostefat/osteanretning:
200–250 g ost
- Snacks: 150 g ost
- Dessert: 125 g ost
- Forrett eller hvilerett:
50–100 g ost

TILBEHØR

Ost er et salt produkt, unngå derfor salte kjeks til osten. Vi anbefaler fransk landbrød, valnøttbrød, baguetter eller lyst brød. Unngå generelt de grove brødtypene. Ønsker man kjeks, anbefales usaltet kjeks eller melbatoast.

Av øvrig tilbehør anbefales blomsterhonning eller sirup, og et utvalg av pærer (ferske eller hermetiske), renskede valnøtter, dadler, fiken (fersk og/eller tørket), tørket aprikos, jordbær, fersken eller kiwi. Dette er tilbehør som går godt til hvite, fruktige viner, men i liten grad til røde viner. Ulike fruktpureer, chutneys eller lignende søtt følge er også godt.

Noen foretrekker paprika (gul), stangselleri, reddiker og andre rå grønnsaker, men dette er tilbehør som ikke bør kombineres med vin.

OPPBEVARING

Osten oppbevares best i kjøleskapets grønnsaksskuff der temperaturen bør være 4–10 °C.

SERVERINGSTEMPERATUR

All ost skal helst serveres romtemperert, først da kommer ostens aroma og ulike smaks-elementer til sin rett. Ta derfor osten ut av kjøleskapet inntil 2 timer før den skal serveres. Osten kan gjerne klargjøres til servering (skjæres/anrettes) mange timer før gjestene ankommer, sørg bare for å dekke den med folie, eller et lett fuktet kjøkkenhåndklede. La den stå i kjøleskapet inntil et par timer før servering.

Vil du lese om ost og vin; se NAVs hjemmesider: www.norsk-akevitt.org

TEKST: KENNETH MYKLEBUST, MED INNSPILL FRA HALVOR HEUCH

AKEVITT TIL OST – ET LYKKELIG VALG

DERSOM DU TRODDE AT KOSEKVELDER MED OST OG VIN VAR NOE SOM GIKK AV MOTEN PÅ 80-TALLET, DA TAR DU FEIL. NYE GENERASJONER «LIVSNYTERE» GROR FREM OVER HELE NORGE, OG OST OG VIN ER ABSOLUTT I SKUDET.

Likevel, noen gamle vedtatte sannheter er det på tide å legge døde. Vin er ett alternativ, men akevitt er vel så spennende.

De aller fleste av oss tenker umiddelbart på rødvin når vi tenker på ost. Vi fyller våre ostefat fulle av stangselleri, druer og grønn paprika, serverer salte kjeks til osten og drikker eiket tanninrik rødvin til, nærmest som en tradisjon. Vin til ost er uansett ingen lett kombinasjon, men det er ingen grunn til å gi opp, det er jo spennende nok i seg selv å smake seg frem til den eller de riktige kombinasjonene. En ting kan vi uansett slå fast; de fleste grønnsaker og mye frukt egner seg dårlig i kombinasjon med vin, spesielt i rå tilstand.

Akevitt til ost – et lykkelig valg

Akevitt, denne gudgitte drikken, bør forsøkes til ost. Mange vil tro at den dreper osten. Men det er feil. Det er ofte sødme og litt frukt vi ønsker å kombinere med ostesmaken. Derfor smaker hvitvin ofte bedre til ost enn rødvin. Rødvine er i regelen helt tørre. Akevitter som

har modnet på nyere sherryfat får både sødme og frukt fra sherryrestene i fatet og passer derfor godt til oster som ikke er for magre.

Siden akevitt har høyere alkoholstyrke enn bordvin, blir regelen at akevitt ofte smaker best mot oster som ikke er for magre. Høyere alkoholstyrker finner vi også i mange sterkviner som portvin, madeira og sherry. Derfor passer mange av sterkvinene godt til en del ostetyper. Akevitter med mye sherrykarakter innebefatter Gilde Maquavit, Simers Oslo Aquavit og Oplandske Rakfisk Aquavit. Få er klar over at en god og ikke for speket rakefisk, også har mange «ostearomaer». Jo høyere fettinnhold i osten, jo bedre går det med et høyere alkoholinnhold.

Gammelost og pultost

Likevel, det finnes en liten luring i ostedisken som heter gammelost. Denne osten inneholder store mengder av det betennelsesdempende stoffet skorkittosan. I tillegg inneholder den bare 0,5 prosent fett, men til gjengjeld er den full av proteiner. Gammelost og akevitt er en kombinasjon som flere og flere får øynene opp for. Men ennå bedre er kombinasjonen med Norsk Urtedram, der malurt og kvann passer som hånd i hanske. Her er det et utrolig fint samspill mellom osten og drammen. Det er vanlig å benytte godt smør både under og oppå osten, eller en god kombinasjon sæterrømme ved siden av, nettopp fordi den er så mager. Gammel Reserve Aquavit og gammelost er en utmerket kombinasjon. Den runde

akevitten mot den smaksrike og fettfattige gammelosten vil for mange være en spennende opplevelse.

Simers Taffel Aquavit er kanskje vel så perfekt mot en annen kraftig norsk spesialitet, pultost. Dette siden pultost har mye karve og Simers Taffel Aquavit også har et skarpt fint karvebilde. Prøv gjerne å marinere osten med akevitt før den serveres.

Faste hvite oster

I gruppen faste hvite oster finner vi blant annet; Norvegia, Jarlsberg, Sveitser, Parmesan og Edamer. Disse ostene er alle laget av melk fra ku, og tåler godt lagring. Parmesan er den hardeste av de harde hvite ostene, og original Parmesan er lagret i minimum 24 måneder. Manchego er en spennende hard, hvit ost fra Spania, og det som skiller denne osten fra mange andre, er at den er laget av melk fra sau. Av konsistens kan den minne om en Parmesan, og har omtrent de samme bruksområdene som denne.

Kittmodne oster

I gruppen kittmodnede oster finner vi blant annet norske oster som Eiker Holtefjell, Eiker Mulcheli, Port Salut og ikke minst uvasket Ridder. Av importerte oster kan nevnes Vieux Panè, Marquis, Comtè. Felles for disse ostene er at de har fått en kittkultur (Brevie Bakterie Linens) smurt utenpå seg og til dels i ostemassen. Osten modner utenfra og innover, og avhengig av hvor ofte kittkulturen vaskes av og smøres på igjen så varierer ostene i styrke og karakter. Generelt kan vi si at dette er oster med mye smak og lukt.

Hvitmuggoster

I gruppen hvitmuggoster finner vi typer som Brie fra Dovre, Camembert le Rustique, Hvit Castello, Saint André, og Belle Des Champs. Dette er oster hvor muggkulturen blir påsmurt utenpå ostene. Spesielt viktig er det med disse ostene å vente med å spise dem til de er modne. Når en ustabilisert hvitmuggost er moden vil den harde kjernen midt i osten nesten ha forsvunnet, osten vil ha sunket noe, og den flyter lett ut over. Når det gjelder de stabiliserte ostene bør man uansett vente til nærmest mulig utløpsdato, eller helst etter denne datoen, før man spiser dem. Dette er alle fete oster med en masse som legger seg som en hinne i munnhulen.

Hvite geitoster – chevre-varianter

Dette er alle tørre, syrlige oster, ofte salte med en klebrig tekstur som har en tendens til å etterlate seg et lag av ostemasse øverst i munnhulen, denne saltheten og ikke minst tekturen vil forsterke bitterheten i vinen om du velger rød vin.

Blåmuggoster

Dette er en gruppe oster hvor vi også finner oster som kombinerer blåmugg- og hvitmuggkulturer. Disse ostene vil modne som hvitmuggoster, men likevel ha en mild blåmuggsmak. Eksempler på blåmuggoster er Normanna, Roquefort, Norzola, Royal Blue, og ikke minst Selbu blå. Flere mindre meierier i Norge har også kommet med nye og spennende typer. Av kraftige importerte blåmuggoster, vil jeg nevne Stilton, Bleu d'Auvergne Sancy og Forme d'Ambert Sancy – det kumelkbaserte alternativet til Roquefort. ■



FOTO: ARCUS/TINE BA/ICA

Mildt ostefat:

HARDE HVITE OSTER

Ost: Vellagret Jarlsberg, vellagret Sveitser, ekstra vellagret Norvegia.

Akevitt: Fru Lysholm og Lysholm Linie.

KITTMODNEDE OSTER

Ost: Uvasket Ridder

Akevitt: Gammel Reserve Aquavit og Simers Oslo Aquavit.

Ost: Royal Blue eller Le Bleu Le Rustique.

Akevitt: Løitens Aquavitlikør gir den sødmen som skal til for å dempe noe av saltet, samtidig med at den bringer inn en del anis og lakris. Dette er smaker som kompletterer ostens blåmuggsmak.

HVITMUGGOST

Ost: Brie Reverend. Rull gjerne osten i karve.

Akevitt: Gilde Taffel, Simers Taffel Aquavit; begge er akevitter med et rent krydderbilde som gir osten noe mer karakter av krydder. Særlig der disse ikke er så modne at de har fått litt av den mer utviklede aromaen, av og til med et lite ammoniakkstikk.



KREMOST/FERSKOST

Ost: Crème Cherie.

Aperitiff: Velg gjerne et spennende norsk alternativ, Frost, en aperitiff av krekling. Masse bærfrukt og litt syre gjør kombinasjonen spennende, siden disse ostene ofte er smak-satt med fruktige smaker.

Medium ostefat:

HARDE HVITE OSTER

Ost: Vellagret Jarlsberg, vellagret Sveitser, ekstra vellagret Norvegia.

Akevitt: Lysholm Linie Aquavit og Gammel Opland Aquavit er akevitter som matcher en litt kraftig ost. Her er det godt med moderat sherry-modnede akevitter.

Ost: Røkt Jarlsberg.

Akevitt: Til denne osten passer Skipper Worse Aquavit. Røkaromaene fra det røkte maltet de lager i Stjørdal, og som er benyttet i akevitten, står godt til osten.

KITTMODNEDE OSTER

Ost: Uvasket Ridder.

Akevitt: Simers Oslo Aquavit er en svært passende kombinasjon og til manges forbauselse, vil Oplandske Rakefisk Aquavit også være en god match. En godt modnet rakefisk har mange av de samme aromaene en finner i kittmodnede oster og Oplandske Rakefisk Aquavit har masse sherry noter fra fatene.

Ostefat for viderekomne:

HARDE HVITE OSTER

Ost: Ekstra vellagret Norvegia, vellagret Sveitser eller vellagret Norvegia:

Akevitt: Gammel Opland Aquavit

Ost: Castelli Parmigiano Reggiano

Akevitt: Gilde Non Plus Ultra. Denne vil også kunne passe godt til en skikkelig god langtidslagret Edamer eller en Casa del Campo Manchego.

KITTMODNEDE OSTER

Ost: Uvasket Ridder.

Akevitt: Gilde Maquavit

har masse frukt- og sherry- aromaer kombinert med noe anis og matcher en skikkelig godt lagret uvasket Ridderost svært godt. Igjen finner vi de samme aromaene som i en godt lagret rakefisk fra Valdres.

Ost: Vieux Panè.

Akevitt: Simers Oslo Aquavit kan anbefales.

BLÅMUGGOST

Ost: Bleu d'Auvergne Sancy eller PC Blue Stilton eller en blanding av disse ostene ut fra ønsket om sødme og kraft kan være Selbu Blå.

Akevitt: Løitens Aquavitlikør eventuelt en Gilde Maquavit.

HVITMUGGOST

Ost: Økologisk Brie fra Dovre, Brie Reverend, Le Grand le Rustique eller Camembert le Rustique (PP)

Akevitt: Fjølmat Aquavit og Løiten Sommer Aquavit.

CHEVRE

Ost: Norsk Chevre fra Haukelid Kvitmugg

Akevitt: Løitens

Sommeraquavit og Fru Lysholm Aquavit vil passe til en mild hvit geitost.

BLÅMUGGOST

Ost: Selbu Blå, Le Bleu Le Rustique.

Akevitt: Løitens Aquavitlikør. Vær klar over at når Løitens Aquavitlikør skal matche blåmuggoster, så kan det være nødvendig, for å oppnå en god match, å blande likøren med litt Løiten Linie Aquavit eller en annen akevitt. Da reduseres sødmen noe og kombinasjonen kan bli enda bedre.

HVITMUGGOST

Ost: Økologisk Brie fra Dovre, Brie Reverend, Le Grand le Rustique eller Camembert le Rustique (PP).

Akevitt: Rull osten i karve og drikk Simers Taffel eller Gilde Taffel. Modningsgraden på osten vil avgjøre hvilken som passer best. Jo mer råmelksaromaer – jo kraftigere akevitt.

24.04.09: SMAKEN AV NAMDALEN – NOE Å VÆRE STOLT AV



MATVERKSTED: Commis på kokkelandslaget Stian Gjerstad Iversen klargjør matopplevelser sammen med Carina Olsen, elev ved restaurant- og matfag på Ytre Namdal videregående skole, Rørvik.

DEN 24. APRIL SAMLET FOLDEN AQUAVITFORENING 120 PERSONER TIL EN FESTAFTEN I YTRE NAMDALS STORSTUE «NORVEG». ANLEDNINGEN VAR NAVS 10-ÅRSJUBILEUM. DET BLE BÅDE SANG, KÅSERI, AKEVITT OG EN MENY AV DE SJELDNE.

TEKST: ANNE GRETE WALAUNET

FOTO: TOM LYSØ

I samarbeid med landslagskokkene Sven Erik Ranaa og Stian Gjerstad Iversen hadde tre lokale kokker forberedt menyen med overskrift «Smaken av Namdalen».

Kreativt kokkeverksted

Det startet med et kreativt kokkeverksted på skolekjøkkenet ved nye Rørvik skole. Ti Namdalskokker, samt restaurant- og matfagelever ved Ytre Namdal videregående skole deltok sammen med de to landslagskokkene og de lokale kokkene Kim Arnø, Jostein Austli og Terje Walderhaug. Resultatet av dette arbeidet ble, foruten gildet på matfesten, også en lunsj til 70 konferansedeltakere tidligere på dagen.

Mat og sang

Ordfører i Vikna, Karin Søraunet, både åpnet og ledet matfesten. Etter en frydefull avsynging av Folden Aquavitforenings egen sang, entret president Anne Lise Mellbye podiet med et kåseri om den norske potetsprit- og akevittshistorien. Kåseriet ble også en innføring i smak og egenskaper ved et utvalg akevitter. I etterkant av dette fikk Anne Lise tildelt en klargjort, men tom, akevittflaske. Beskjeden fra skriver Sofie Leirvik, var at til denne flasken bestiller vi et spesielt innhold!

Landbruksministeren på hjemmebane

Dette er landbruks- og matminister Lars Peder Brekks hjemtrakter, og statsråden holdt en hyllest til kortreist mat og råvarekvalitet og til kokkenes fantastiske buffer. Mektig imponert var han over mangfoldet i det lokale utbudet av råvarer. Kveita som vokser seg stor i Vestlandsfjordene og gjør det stort i internasjonale kokkekonkurranser, er klekket ved Sterling White Halibut i Rørvik. Yngelen er ca. 7 måneder og 3 til 5 gram når den sendes fra Rørvik. Nå

var kveita tilbake i Rørvik og ble lovprist av alle deltakerne, inkludert statsråden selv. Samtidig ble han positivt overrasket over at «nabogutten» Stian Gjerstad Iversen var uttatt til kokkelandslaget; noe han ikke var klar over da regjeringen inngikk samarbeidsavtale med Norges Kokkemesteres Landsforening.

Folden Aquavitforenings jubileumsarrangement «Smaken av Namdalen» ble gjennomført i nært samarbeid med Oi! Trøndersk Mat og Drikke (som arrangerer Matfestivalen i Trondheim), Norske Akevitters Venner og Prosjektet Attraksjons- og reisemålsutvikling Ytre Namdal. Det er vel ingen overraskelse at det er aktive akevittvenner i alle ledd?

Menyen finner du på NAVS hjemmesider www.norsk-akevitt.org.

ANNE GRETE WALAUNET er vise-president i Folden Aquavitforening og prosjektleder i prosjektet Attraksjons- og reisemålsutvikling Ytre Namdal.

16.04.09: NY AKEVITTFORENING PÅ DEN FRANSKE RIVIERAEN

LIKE OVER PÅSKE ARRANGERTE NAVS REGIONSFØRENING PÅ CÔTE D'AZUR SITT FØRSTE MEDLEMSMØTE.

TEKST: HANS CHRISTIAN BANGSMOEN

FOTO: INGER BANGSMOEN

Mer enn 60 nyfrelste medlemmer dukket opp for å høre NAVs visepresident, Hans Chr. Bangsmoen, kåsere om de gyldne dråper. I tillegg fikk forsamlingen en dypere innføring i tre spesielt utvalgte akevitter, som også ble grundig testet sammen med Grete Roedes fantastiske tilbehør av kanapeer med røkelaks og gammelost. De tre utvalgte akevittene var var: Skipper Worse Aquavit, Simers Oslo Aquavit og Røros Akevitt. Tre ganske så forskjellige smaker som ga lett spillerom for atskillige kommentarer.

Etter denne runden sto en spennende lunsj på programmet. Maten var blitt til i et samarbeid mellom restauranten og gode norske matkrefter, og den fikk følge av forskjellige norske akevitter.

Presidentskapet i NAV Côte d'Azur har mange planer for fortsettelsen, ikke minst er et spennende matkurs under oppseiling. Ellers er foreningen opptatt av at andre NAV-medlemmer, som måtte befinne seg i området, tar kontakt og deltar på arrangementer om det passer seg slik rent tidsmessig. Presidenten kan kontaktes på e-post: ingar.andresen@wanadoo.fr.



SYDLIG AKEVITT: President i NAV Côte d'Azur, Ingar Andresen, sammen med styremedlem Grete Roede. Etter en vellykket utlodning av akevitt og akevittlitteratur kunne de konstatere at det var kommet inn mer enn 800 euro. Dette gir en pen startkapital til drift av den nystartede foreningen på Rivieraen.



24.04.09: NYTT STYRE I NAV HEDMARK

TEKST OG FOTO: STINE BORGERSEN

Fredag 24. april inviterte NAV Hedmark til årsmøte og mye hygge til Nashoug Gård nord for Hamar. Nashoug er en gammel ættegård som en gang lå under Kongen,

og gardens poteter ble tidligere sendt til Løiten Brænderi for akevittproduksjon. Omtrent 50 gjester ble ønsket velkommen på tunet med en akevittbasert aperitif «Potetknupp» av vertskapet Vigdis og Even Nashoug. Her ble det fortalt gards-

HEDMARKSCKOCKTAIL:

På Nashoug ble medlemmene servert «Potetknupp», en blanding av akevitt og Cinzano Bianco.

historie i et strålende vårvær, før vi ble ønsket velkommen inn i den restaurerte potetbua.

Etter noe som kanskje kunne synes å være tidenes korteste årsmøte der vi rakk å ta årsberetning, regnskap, en skål, samt konstituere det nye styret i foreningen, ble det akevittsmaking med Bjarne Kjøs; potetbonde fra Løiten og lidenskaplig akevittsamler. Deretter fulgte et smakfullt måltid bestående av svineknokke, akevittmarinerte og smørdampede rotgrønnsaker og gourmetpoteter akkompagnert av en og annen passende akevitt. Utover kvelden ble det mer skåling og deling av gode historier, men ikke alle gjør seg like godt på trykk.

Det nye styret består av:

Fridthjof Platou er ny formann etter Brit Skurdal Braastad. Det resterende styret består for 2009 av Alf Nyhus (gjenvalg), Erik Slåtsveen (gjenvalg), Svein Frydenlund (gjenvalg), Stine L. Borgersen (ny) og Bjarne Kjøs (ny).

02.05.09: GLOMMABREDDENS AKEVITTLAUG PÅ TUR TIL GANSVIKA



EN AKEVISITT: Gotmar Rustad holdt publikum trollebundet i over en time med sitt kåseri om akevittens opphav og velsignelser.

LØRDAG 2. MAI SAMLET 73 DELTAKERE SEG VED GANSVIKA I ØYEREN I FET KOMMUNE. DET BLE EN HYGGELIG KVELD PÅ DET GAMLE SAGBRUKET.

TEKST: HEGE UDNÆS HOEL

FOTO: EVA HUSIN

Sagbruket ble bygget i 1882. Konstruksjonen må betegnes som moderne for sin tid, i hvert fall når størrelsen tas i betraktning. Bygningen er på 600 kvadratmeter uten bærende midtstolper.

Lokalene er nå omgjort til et sagbruksmuseum, men det finnes både spisemuligheter, båtbrygge og badestrand her. Stedets eier, Gunnar Berntsen, serverer husmannskost og vi hadde bestilt flesk og duppe med tilsørte bondepiker som dessert. Til menyen ble det servert Løiten Linje Aquavit og Gammel Opland Aquavit. Alle passer utmerket til fet mat. Til desserten og kaffen smakte det nydelig med Gilde Non Plus Ultra.

Kveldens høydepunkt var likevel et foredrag med Gotmar Rustad, kjent fra forestillingen «En Akevisitt» på Løiten Brænderi. I over en time trollebandt han oss med en utrolig kunnskap og hukommelse om akevittens tilblivelse og dens anvendelse. At dette var noe som våre gjester likte, var lett å se. Lattermilde og lydhøre var vi alle sammen. Gotmar hadde også med sin «gullakevitt» som bare blir produsert på Løiten og som var den fjerde akevitten vi prøvesmakte.

06.03.09:
OPPLENDINGER I AKEVITTENS RIDDERVOLD

TEKST: BJØRN IVERSEN

FOTO: ANNE MARGRETE RØDEVAND

Seksti begeistrede akevittvenner fikk en engasjert innføring i alkoholens og brennevinets plass i folketro og tradisjoner da NAVs æresmedlem Astri Riddervold gjestet Vestre Toten kulturhus fredag 6. mars. NAV Oppland hadde bedt etnologen og den livsglade pensjonisten kåsere over temaet «Vårherre, ølet og drammen». Astri Riddervold behersker kåseriformen til det fullkomne. Seriøs forskningsbasert kunnskap, krydret med et vell av eksempler og anekdoter, ga tilhørerne en meget underholdende innføring i tidligere tiders tro og overtro om alkoholens naturlige og overnaturlige egenskaper.

Spesielt interessant var budskapet om ølets og senere brennevinets plass ved alle livets store tilskikkelser. I våre dager er det vel bare brylluper og julehøytiden der rusmidlene har en allmenn plass. Tidligere var alkoholen med som et naturlig tilbehør, både ved dåp, konfirmasjon og ikke minst ved død og begravelse. Og begrunnelsen var slett ikke et ønske om ut-

skeielser. Alkoholen hadde tvert imot en åndelig begrunnelse. Drammen brakte de som nøt den i en tilstand der de kunne komme direkte i kontakt med Vårherre. Ved likvaker ble det tent bål som beskyttet den avdøde mot onde makter, og drukket for å sikre kontakt med himmelen. At det spirituelle formålet av og til førte til høyst menneskelige reaksjoner og ugudelig adferd var vel noe man måtte regne med, og førte ikke til sanksjoner fra geistlig nivå.

Dette og mye mer lærte Astri oss, og foredraget gjorde slik inntrykk at dagens takk for maten taler ydmykt bekjente at all lovprisingen av drammens åndelige funksjon hadde gjort han dypt religiøs.

Som oppvarming til Astri Riddervolds glitrende forestilling var det akevittsmaking i regi av vårt eget æresmedlem og styremedlem i NAV sentralt, Ingvar Hage. Han kan som få formidle resultatet av potetsprit, krydder og fatmodning til ulike varianter og smaker. At enkelte testere utsatte sine smaksløker for en noe ublid behandling, og etter hvert måtte nøye seg med å fornemme virkningen, hører vel bare med til grunnutdannelsen for ivrige akevitt-



LØNN FOR STREVE: Astri Riddervold fikk overrakt Totenkniiv av Kirsten Gustad som takk for et inspirerende foredrag.

venner. Som avslutning presenterte kulturhusets restauratør, Dag Skøyen en utmerket smårettmeny (hørte jeg Toten-tapas?), som alltid i vår forening ble ledsaget av verdens beste dram, Gammel Opland.

Kulturaftenen ble en meget vellykket ramme rundt årsmøtet 2008 i Oplandske Akevittvenner.

20.02.09: AKEVITTLOFTET – ENESTE AUTORISERTE SERVERINGSSTED FOR FATMODNET AKEVITT I NORD-NORGE

I FORRIGE NUMMER OMTALTE VI SOM SNAREST AT AKEVITTLOFTET I KABELVÅG BLE AUTORISERT IDET BLADET GIKK I TRYKKEN. FRA LOFOTPOSTEN 23. FEBRUAR HAR VI SAKSET FØLGENDE OMTALE AV BEGIVENHETEN:

«Den høytidelige innlemmingen i det eksklusive selskap foregikk i det intime serveringslokalet til Akevittloftet fredag kveld, hvor en gruppe forventningsfulle, og forhåpentligvis akevittørste, gjester hadde samlet seg for å høre om akevittens – og da i særdeleshet den berømte linjeakevittens historie. Fra NAV – og da snakker vi ikke om den norske velferdsetaten, men Norske Akevitters Venner – kom Hans Christian Bangsmoen for å overrekke daglig leder Jan Bogstrand og turistanlegget i Kabelvåg beviset på at spisestedet har de nødvendige kunnskaper og det nødvendige utvalget av akevitt. Det siste kravet fyller Nyvågar til gangs.» – Vi har 70 ulike merker å tilby våre gjester, og snart får vi inn nummer 71, uttalte Bogstrand til avisen.

– Hva med gjester som ikke liker sterkt



FOTO: THORVARDUR GUNNLAUGSSON

TRE FORNØYDE HERRER: Fra venstre Åge «Akevitt» Larsen, Hans Chr. Bangsmoen og Jan Bogstrand.

brennevin, spurte journalist Ingebjørg Hestvik

«– Vi kan til nød, etter en grundig søknad, gi dispensasjon til å servere et glass rødvin, spøker Bogstrand, men kan samtidig gi følgende løfte til gjester som

ikke klarer å fange opp den rike smaken av karve, anis, fennikel, koriander og dill som ofte inngår i drikken: – I løpet av kvelden skal vi klare å omvende gjesten, slik at han eller hun kan drikke et glass akevitt og synes det er godt.»

08.05.09: ÅRSMØTE I STEINVIKHOLM-AKEVITTENS RIDDERE



DET VAR EN STOR DAG FOR VELDIG MANGE, MEN EN ENDA STØRRE DAG FOR NOEN FÅ. DEN 8. MAI 2009 VAR DAGEN FOR ÅRSMØTE MED FESTLIG SAMVÆR FOR STEINVIKHOLM-AKEVITTENS RIDDERE I STJØRDAL.

TEKST OG FOTO: JARLE SØRENG

GYLDEN TAKK: Ved årets årsmøte trakk Arnt Steinvik seg som kjøgemester. Rådsherre Håvard Størseth takker Arnt Steinvik for innsatsen med en flaske Steinvikholm Aquavit.

Foreningen, som ble startet 16 april 2004, har mange medlemmer knyttet til «Hognesaunet Soinhuslag», leverandøren av den malt som Arcus benytter til fremstilling av Steinvikholm Aquavit. Maltet tilfører Steinvikholm Aquavit noe røyksmak og dette gjør den velegnet til røkt mat. Samtlige av foreningens 28 medlemmer er skjønt enige om at dette er den beste akevitten som finnes. VG-testen av akevitter før jul i 2004 konkluderte med det samme, og kåret Steinvikholm Aquavit til den beste akevitten. Malt fra «Hognesaunet Soinhuslag» brukes for øvrig til akevittene Skipper Worse Aquavit og Fjöllmat Akevitt.

Årets årsmøte ble avholdt på staburet og gul-garasjen hos Elsa og Bjarne Vestmo på Moen gård i Stjørdal. Vanlige årsmøtesaker ble behandlet i rask rekkefølge, hvorav også inngår stående skål for Olav Engelbrektsson (1480–1538) som var erkebiskop av Nidaros. Han påbegynte byggingen av Steinvikholm festning i 1525. Engelbrektsson var den som i 1531 fikk tilsendt aqua vita fra hovedsmannen på Bergenhus, Eske Bille (1480–1552). En skål ble det derfor også for Eske Bille. Ridderens vedtekter slår fast at det kun skal skåles med den beste akevitt. Det måtte altså bli Steinvikholm Aquavit.

Etter årsmøte var det sosialt samvær for rådsmedlemmene med ledsagere. Det ble servert kypriotisk meze, Steinvikholm Aquavite og Lysholm Spesialøl. Utover kvelden ble det tid for samtaler, taler og ikke minst allsang.

NORSKE AKEVITTERS VENNERS OPPLEVELSESKALENDER

- 5. juni 2009:** Årets Morsa-vandring. En byvandring i Moss med akevitt, musikk, kulturhistoriske innslag.
5.-7. juni 2009: NAV Aust-Agder, avdeling «Møkkalasset» inviterer til samling på Resort Lyngørporten. Se omtale i AquaVIT nr. 1 | 2009.
- 6. juni 2009:** Namsen Aquavitselskab avholder medlemsmøte ved Namsens bredd.
27. juni 2009: NAV Hedmark inviterer til sommerfest i Alf Prøysens rike.
1. august 2009: NAV inviterer til stor jubileumsmarkering i Trondheim i samarbeid med Trøndersk Matfestival og Oi! Trøndersk Mat og Drikke as.
18. september 2009: Akevitrådet møtes i Wilh. Wilhelmsens lokaler på Lysaker.
30. oktober 2009: NAV Oppland arrangerer lutefisken i Gamletorvet Spiseri på Gjøvik.
13.-14. november 2009: NAVs 10-års jubileum markeres i Oslo.
21. november 2009: NAV Oppland arrangerer lutefisken i Gamletorvet Spiseri på Gjøvik.

Se omtaler i bladet og på www.norsk-akevitt.org

20.-22.03.09: RØROS – VEL VERD EN AKEVITT

I TRE DAGER TIL ENDE BLE RØROS FORVANDLET TIL NORGES MAT-SENTRUM. HELE 107 AKEVITTVENNER HADDE FUNNET VEIEN TIL BERGSTADEN DENNE SISTE HELGEN I MARS. BAK OPPLEGGET STO NAV I SAMARBEID MED MIKAEL FORSELIUS OG HANS RØROS HOTELL.

TEKST: PER HARALD GRUE
 FOTO: JOHAN MELLBYE

Opplegget var omfattende og interessant. Her skal jeg imidlertid konsentrere meg om maten og det vi drakk. Les mer om arrangementet, Røros Hotell og Mikael Forselius på NAVs hjemmesider.

Rørosviddas store koldtbord og Kaffestugu

Fredag kveld startet vi med Rørosviddas store koldtbord. Her var lokal matkultur representert med blant annet oster, kjøtt fra Røros Slakteri og Stensaas Slakteri og fisk fra Tydal og Femunden. Det var bare å velge akevitter etter egen smak. Selvsagt var de fire store; Løiten Linie Aquavit, Lysholm Linie Aquavit, Gammel Opland Aquavit og Simers Taffel Aquavit. Alle var anbefalt av NAVs president Anne Lise Mellbye.

Lørdag morgen ventet en økologisk frokost med blant annet Rørosmeieriets tjukkmylk. Dette meieriet satser på lokale spesialiteter og tilbyr nå et bredt spekter av produkter med økologisk smør, rømme, gomme og tjukkmylk med smak av blåbær og bringebær.



På Kaffestuggu ble vi til lunsj servert «kålsuppe». Denne viste seg å være en betasuppevariant med mye salt kjøtt, kjøttboller, rotgrønnsaker og erter. Her passet utvilsomt Løiten***best, selv om noens sjeler valgte Gammel Opland Aquavit. I Kaffestuggu har det vært drukket brennevinn mer enn tre hundre år. Den retten bør utvilsomt komme på stedets spisekart, med anbefalt følge av Dahls øl og Løiten***.

En femretters festmiddag

Festmiddagen ble minneverdig. Forretten besto av smørstekt kamskjell fra Frøya med byggrynrisotto. Her var en kjølt Gilde Taffel Aquavit en naturlig følgesvenn.

Deretter fulgte oppdrettsrøye fra Tydalsfisk trukket i norsk Odelia rapsolje med rømme og pepperrot. En rund og særpreget Fjellmat Akevitt designet av Halvor Heuch med inspirasjon fra Bodil Nordjøre, viste seg å være en perfekt kombinasjon.

Til hovedrett fulgte en særdeles velmørnet hjort fra Hitra. Den var smørstekt med rørossmør og hadde selvsagt lokale mandelpoteter fra Auma som følge.



Som mellomrett fulgte to fjelloster fra Eggen gardsysteri i Vingelen. Her var Fru Lysholm Aquavit anbefalt. Noen svake sjeler valgte her Løiten Aquavit Likør.

Et siste høydepunkt var desserten basert på tjukkmylkpudding med moltesuppe og spiselige blomster fra den lokale leverandøren Fjellurt. Her var Løiten Aquavit Likør anbefalt. Et alternativ her er og bør etter min mening være Fru Lysholm Aquavit.

Ellers innholdt middagen alt: Kongens skål ved Thomas Gram, presidentens tale, et akevittkåseri av Per Harald Grue, mange sanger og en avrunding ved bordet av Thomas Gram.

I sum var dette en meny som setter norsk matkultur og lokal matkultur på den aller ypperste internasjonale rankinglista over spennende matopplevelser. I Røros sirkumferensen, en sirkel med 45 km i passeråpningen fra gamle Stortvartgruve, ga kongen i sin tid Rørosverket all kontroll. I det samme område har NAV gjeninnført et eget kontrollregime for mat- og drikkekultur.

GYLDEN AQUAVIT GA GODE MINNER

Medlem nr. 18426 Halvor Andreassen på Lillehammer etterlyser Hammers Gylden Aquavit. Han skriver:

Min dør inn i akevittens verden var gjennom Hammers Gylden Aquavit for ca. 10 år siden. Jeg kjøpte en flaske og falt pladask for den fine runde litt milde smaken. Flasken måtte ristes før jeg skjenket opp i et konjakkglass og bladgullet svedde rundt i glasset.

Jeg nøt da min Hammers Gylden Aquavit som avec til en kopp kaffe. Dette er den beste akevitten jeg har smakt, men dessverre er den tatt ut av produksjon og finnes ikke mer.

Etter den gang har jeg prøvd utallige merker og slag akevitter for å finne en erstatning. Sterke, stramme, milde, norske og utenlandske. Til forskjellig mat og forskjellige sesonger. På grunn av all denne letingen har jeg oppdaget mange gode og forskjellige smaker. Den



MINIATYR:
Hammers Gylden Aquavit.

beste har jeg funnet i Sverige. Det er O.P. Andersons Skåne Akvavit. Ulempen er imidlertid at Vinmonopolet i Norge ikke selger den.

Mitt ønske er å få Hammers Gylden Aquavit tilbake igjen. Kanskje NAV kan hjelpe meg

der? En henvendelse herfra til Arcus kunne kanskje ha hjulpet, og kanskje også en henvendelse til Vinmonopolet om å få Skåne Akvavit i butikkene eller som bestillingsvare?»

Vi sendte spørsmålet videre til destillatør Halvor Heuch i Arcus som svarer følgende:

«Aller først, det var hyggelig å høre at du syntes Hammers Gylden Aquavit var en flott akevitt. Beklageligvis var den litt for tidlig ute og før den store interessen for akevitt virkelig skjød fart.

Hammers Gylden Aquavit var ikke fatlagret og jeg utviklet den ut fra Hammers egen avhandling om norske akevitter i 1776. Det var før vi i Norge begynte å fatlagre akevitter. Det er familien Lysholm vi kan takke for at vi etter hvert fatlagrer våre akevitter med Lysholm Linie som flaggskipet.

Det som kjennetegnet Hammers Gylden Aquavit var at den

hadde et lite innslag av fusel, som det heter på kjemispråket. Disse høyere alkoholene gir en smak og litt fylde. Videre var det en liten mengde sødme som også avrundet akevitten. Dessuten var den tilsatt litt safran og noen gullblader.

De to akevittene som kommer nærmest i smaksbilde med Hammers Gylden Aquavit er Tandbergs Drammens Aquavit og Atlungstad Aquavit av mandelpotet. Begge disse har litt av samme stilen, men de er i tillegg fatlagret for å runde dem av noe mer, samtidig med at det er den norske måten å lage akevitt på.

At du er begeistret for Skåneakevitt, som ikke er i salg i Norge, gjør jo livet litt vanskelig.

Nå skal det sies at det har vært en del forespørsler etter Hammers Gylden Aquavit, så det kan hende at den vil bli lagt inn i bestillingsutvalget med tiden, men det kan jeg ikke love her og nå.»



JULEN 2008: Presidenten i NAV Cote d'Azur, Ingar Andresen, i samtale med Terje Kamfjord, visepresident i Tunsberg Akevittselskab.

RETTELSE

I AquaVIT nr. 1 kom vi i skade for å gjengi feil bilde i forbindelse med etableringen av Tunsberg Akevittselskab. Riktig bilde skal være dette som er tatt av Marit Urnes.

Vi beklager.

PREMIER TIL GODE VERVERE

Høstens vervekampanje ga resultater. Sekretariatet melder at NAV fikk imponerende 361 nye medlemmer i perioden fra 1. oktober til 31. desember i fjor. Årsaken til at resultatene ført publiseres nå, er at nye medlemmer først må ha innbetalt medlemskontigent for at vervingen skal være gyldig.

Hyggelige premier venter de tre beste ververne: En flaske Wilhelmsen akevitt går til medlem nummer 19538 Hanne Britt Strand,

Vinstra i Oppland. Hun vervet 55 nye medlemmer. Nummer to ble medlem nummer 11587 Torild Tjernås Hoel fra Blaker i Akershus med 39 medlemmer. På tredje plass finner vi medlem nummer 18207 Dag Sordal fra Søgne i Vest-Agder. Sordal er notert med 30 nye medlemmer. Til Tjernås Hoel og Sordal venter en bokpakke i posten.

AquaVIT gratulerer vinnerne og lanserer årets jubileumskampanje – se side 19.

NY DATO 06.06.09: MEDLEMSMØTE I NAMSEN AQUAVITSELSKAB

Møtelokalet er en godt utstyrt lavvo ved Namsens bredd i Overhalla. På programmet står det blant annet valg av styre for regionforeningen. Det blir også mat og drikke i foreningens ånd med stor vekt på det sosiale.

Vi vil også minne om at på dette stedet beg-

ynner det berømte laksefisket søndag 31.05. kl. 24.00. Et børseskudd markerer at fisket etter storlaksen er i gang. Den pleier å bli landet i løpet av den første halvtimen, og mange mennesker bruker å være samlet ved denne begivenheten. Vel møtt ved begge anledninger!



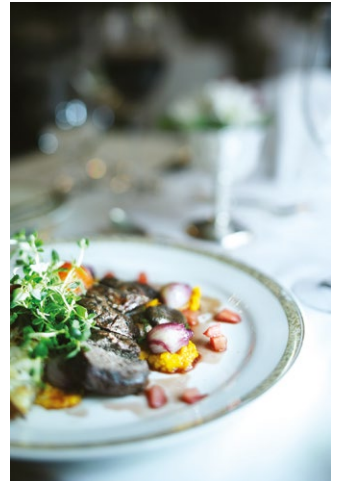
NORSKE AKEVITTERS VENNER

10 år

1999–2009



FOTO: HOTELL BRISTOL



VÆR VELKOMMEN TIL VÅR SPENNENDE OG SMAKSRIKE JUBILEUMSKONFERANSE, FESTMIDDAG OG ET INNHOLDSRIKT BESØK HOS ARCUS!

13. NOVEMBER 2009 KL. 11.00–16.00

NORSK AKEVITT PÅ DEN NASJONALE OG
INTERNASJONALE ARENA I ET NYTT ÅRTUSEN:

Bjørvika Konferansesenter, Oslo Atrium, Christian Frederiks plass 6, Oslo

Konferansier: Prelat Per Harald Grue

PROGRAM :

- 10.45 Registrering, kaffe
- 11.00 Åpning v/Norske Akevitters Venners president
- 11.10 Vår kulturarv – de norske akevitter.
Landbrukspolitiske virkemidler for å fremme norsk akevitt.
- 11.30 Norsk akevitt til nytte og nytelse.
Hvorfor er norsk akevitt viktig for norsk landbruk?
- 11.45 En verden av smaksopplevelser.
Norsk akevitt som flaggskip for norsk matmangfold.
- 12.00 Det gylne måltid.
Norsk mat og akevitt som konkurransefortrinn for norsk reiseliv.
- 12.15 En hyllest til den norske akevitten.
- 12.25 Pause, kaffe.
- 12.40 Norges mest kjente merkevarer internasjonalt; Jarlsberg og Linie.
Hvordan skal vi utnytte potensialet bedre?
- 13.00 Norske akevittflasker. Erkekonservative og u-sexy?
Betydningen av god design i merkevarebygging.
- 13.20 Lunsj – «nytelser med noko attåt».
- 14.45 Alkymister, overtro og urter. Hva fikk du egentlig i glasset?
- 15.00 De lykkelige valg! De gode kombinasjoner
- 15.15 Er mennesket skapt for å fordøye sauefett uten akevitt ?
- 15.30 Avslutning

Vi tar forbehold om endringer. Vi har allerede innehentet en rekke spennende foredragsholdere som vil overraske. Dette lover for en spennende dag. Når alle foredragsholdere er på plass, vil du kunne finne dem på våre nettsider. Kursavgift inkludert lunsj NOK 500,-.

FESTAFTEN MED FESTLIGE INNSLAG

Vi fortsetter kvelden med festaften på Hotel Bristol, Kristian IVs gate 7, kl. 19.30. Der får vi servert en firerretters middag (eks. drikke) med aperitiff og kaffe. Pris per kuvert NOK 530,-.

BESØK HOS ARCUS

Lørdag 14. november kl. 13.00 avsluttes jubileumsfeiringen med en spennende og innholdsrik omvisning hos Arcus som også inkluderer lunsj. Pris NOK 100,-.

PÅMELDING

Skjema for påmelding til hele eller deler av programmet kommer på www.norsk.akevitt.org Frist er 15.09.09 til post@norsk-akevitt.org eller telefon 23 15 85 05. Alle arrangementer i NAV-regi faktureres når påmelding er mottatt. Begrenset antall plasser!

HOTELLTILBUD

Vi har fått gode overnattingstilbud fra Thon Hotel Stefan, Rosenkrantz' gate 1, 0159 Oslo, telefon 23 31 55 00:

Dobbeltrom med frokost NOK 1.095,-.

Enkeltrom med frokost NOK 895,-.

Reservasjoner gjøres direkte til hotellet innen 15.09.09. Oppgi Norske Akevitters Venner ved bestilling. Se www.norsk-akevitt.org for bestillingskode.

**Med hilsen og velkommen
Norske Akevitters Venner**



NORSKE
AKEVITTERS
VENNER

10 år

1999-2009

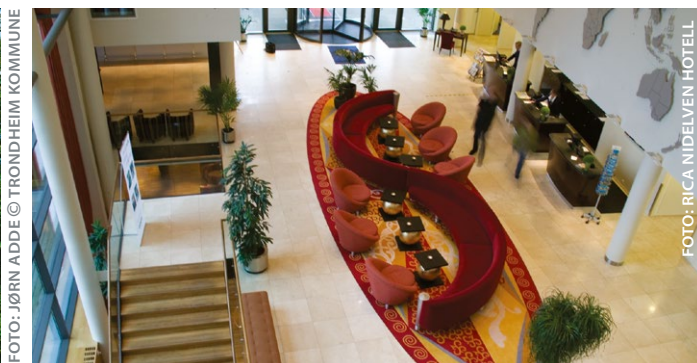
JUBILEUMSVERVEKONKURRANSE

Denne går fra 1. juni til 1. oktober 2009.

1. Premie er deltakelse på jubileumsseminar og festbankett i Oslo 13. og 14. november 2009.
2. Premie er en fatmodnet artikkel som de færreste har.
3. Premie er også en fatmodnet godbit.
- 4.-6. premie er bokpakker vel forankret i norsk mat- og drikkekultur. **Lykke til!**

LOKAL JUBILEUMSFEIRING

VELKOMMEN TIL STOR JUBILEUMSFEST I TRONDHEIM



NORSKE AKEVITTERS VENNER BLIR 10 ÅR, TRØNDESK MATFESTIVAL OG OI! TRØNDESK MAT OG DRIKKE FEIRER 5-ÅRS JUBILEUM. SAMMEN INVITERER VI TIL EN STORSLÅTT JUBILEUMSFEST DER NORSKE AKEVITTER MØTER TRØNDESK RÅVARER I EN DELIKAT SAMMENSATT FIRERETTERS MENY.

LØRDAG 1. AUGUST KL. 20.00

på Rica Nidelven Hotel i Trondheim

SMAK, NYT OG OPPLLEV

NOEN FERIEDAGER I TRONDHEIM:

- Før jubileumsmiddagen anbefales et besøk i Trondheim by som er i feststemning.
- Opplev Trøndersk Matfestival 30. juli-1. august og lær mer om kortreist mat og skikkelig mathåndverk. Musikalske opplevelser får du på Olavsfestdagene i perioden 28. juli-4. august.
- Akevittkurs med Roar Hildonen på Trøndersk Matfestival 1. august
- Besøk gjerne Restauranthuset Carl Johan, Norsk Aquavit Bar No 1 i Olav Tryggvasons gt. 24, fredag kveld etter at Trøndersk Matfestival er stengt.
- Jubileumsmiddag med underholdning, kåseri og taler.

Pris NOK 545,- eks drikke.

PÅMELDING:

Begrenset antall plasser. Frist for påmelding til middag er 13. juli til kurs@oimat.no eller til Gunn Stokke på telefon 415 01 606.

OVERNATTING:

Spesialtilbud på hotellovernatting i forbindelse med jubileumsmiddagen:

- Overnatting ett døgn per pers i dobbeltrom med frokost og 4-retters meny NOK 945.-
- Overnatting ett døgn enkeltrom med frokost og 4-retters meny NOK 1.295.-

Kontakt Rica Nidelven Hotel på telefon 73 56 80 00, oppgi kode NAV 010809. Frist for hotellbooking: 1. juli

Se hele jubileumsprogrammet på www.oimat.no og www.norsk-akevitt.org

Velkommen!

Nidaros Akevittens Venner og





FOTO: LARS OLE ØRJASJETER

NORSKE AKEVITTERS VENNERS AUTORISERTE RESTAURANTER

NAV ANBEFALER ALLE MEDLEMMER OG DERES VENNER Å BESØKE DE FEMTEN UTVALGTE SPISE- OG DRIKKESTEDENE SOM HAR OPPNÅDD Å BLI AUTORISERTE SERVERINGSSTEDER FOR NORSK AKEVITT. UTMERKELSEN HENGER HØYT OG ER EN GARANTI FOR GOD KVALITET, SÅ VEL NÅR DET GJELDER SERVICE, MAT OG DRIKKE. GOD FORNØYELSE.

■ AKEVITTOFLOTTET

Storvåganveien 22 i Kabelvåg
Telefon: 76 06 97 00

■ BACKLUND RESTAURANT

Kirkegaten 39 i Levanger
Telefon: 74 08 15 55

■ BISTROHUSET/CITY BISTRO

Madlaveien 18 i Stavanger
Telefon: 51 53 95 70

■ BRYGGEN TRACTEURSTED

Bryggestredet 2 i Bergen
Telefon: 55 31 40 46

■ BRYNE KRO OG HOTELL

Morenefare 3 på Bryne
Telefon: 51 78 77 10

■ BØKEKROA

Bøkeskogen i Larvik
Telefon: 33 18 10 53

■ FEMTE I ANDRE BAR

Strandkaian 2 a i Bergen
Telefon: 55 29 04 30

■ FOSSHEIM TURISTHOTELL

Lom
Telefon: 61 21 95 99

■ FYRET MAT & DRIKKE

Youngstorget 6 i Oslo
Telefon: 22 20 51 82

■ GAMLETORVET SPISERI

Øvre Torvgate 24 på Gjøvik
Telefon: 61 17 04 44

■ JÆGTVOLDEN FJORDHOTELL

Jektvollvegen 89 på Inderøy
Telefon: 74 12 47 00

■ M/S MIDNATSOL

Hurtigruten asa
Telefon: 994 87 277

■ NORSK AQUAVIT BAR NO. 1

Olav Tryggvasonsgate 24 i Trondheim
Telefon: 73 50 17 16

■ RESTAURANT DET GAMLE RAADHUS

Nedre Slottsgate 1 i Oslo
Telefon: 22 42 01 07

■ RESTAURANT SULT

Thorvald Meyers gate 26 i Oslo
Telefon: 22 87 04 67

GODE NORSKE MÅLTIDER FORTJENER GOD AKEVITT!

FORFATTERINSTRUKS

Artikler mottas på norsk. Tekst, bilder og billedtekst skal sendes på e-post (eventuelt CD) til redaktøren; sjur.harby@norsk-akevitt.org. En artikkel må ikke overstige to A4-sider med 12 punkt skrift i 1,5 linjeavstand. Fotografier leveres digitalt i høyeste oppløsning (eventuelt papirbilder). Navn på fotograf skal medfølge og rettigheter må være avklart. Andre illustrasjoner etter avtale.

Frist for innlevering av stoff i 2009:

3: 11. september. **4:** 6. november.