

Akvavit

2 | 2013 MEDLEMSBLAD FOR NORSKE AKEVITTERS VENNER

«**SILL OCH NUBBE**» SIDE 6
ØL SIDE 4 | **SIDEN SIST** SIDE 15



**NORSKE
AKEVITTERS
VENNER**



www.norsk-akevitt.org

President:

Per Harald Grue
Brekkeveien 39
1430 Ås

Telefon: 64 94 30 78

Mobil: 970 33 526

E-post: pharagru@online.no

Sekretariat:

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

Telefon: 23 15 85 00

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

Språkansvarlig: Tore Rygh

E-post: juryg@online.no

Design: Ann Avranden

Trykk: Merkur Trykk

Opplag: 6.700

Redaksjon avsluttet: 27. mai

Forsidefoto: Eva Brænd

Foto side 2: Sjur Harby

■ **PRESIDENTEN HAR ORDET**



**PER HARALD
GRUE**
President

NORSK AKEVITT OG NORSK POTETSPRIT SEILER I

MEDVIND. Over lang tid har produksjon og salg av akevitt, for både eksport og salg på det norske marked, økt betydelig. Dette har sikret avsetningen av norsk potetsprit og har stor betydning for norsk potetproduksjon. I kjølvannet av den økte akevittproduksjon er norsk karveproduksjon blitt tatt opp igjen. Karve er hovedkrydderet i norsk akevitt. Akevitten har dermed sikret at vi fortsatt har en norsk krydderproduksjon. Medvinden for norsk produksjon av akevitt og potetsprit kommer hele bransjen til gode. Norsk akevitt er blitt et høyprisprodukt i konkurranse med utenlandske produsenter av akevitt både på det norske marked og internasjonalt.

ARCUS SITT NYE ANLEGG PÅ GJELLERÅSEN representerer en av de største

investeringene i norsk næringsmiddelindustri det siste tiåret. Investeringen viser bedre enn noe annet at norsk akevitt og norsk potetsprit representerer framtidens marked. Det er nå behov for å øke produksjonen av både norsk akevitt og norsk potetsprit for å møte et økt marked både nasjonalt og ved eksport.

SAMMEN MED GARTNERHALLEN OG HOFF (Norske potetindustrier) sendte Norske Akevitters Venner (NAV) før påske et brev til partene i jordbruksoppgjøret. Vi anmodet partene om å øke bevilgningen til prisnedskrivning ved produksjon av rektifisert potetsprit vesentlig ved årets jordbruksoppgjør. Dette har Norges Bondelag og Norsk Bonde- og Småbrukarlag fulgt opp i sitt krav i jordbruksforhandlingene, noe som bør bli resultatet i forhandlingene.

DAGENS PRISNEDSKRIVINGSORDNING AV POTETSPRIT er knyttet til å sikre avsetning av norskproduserte avrenspoteter. Dette er en ordning som har fungert godt. Ordningen har ført til at alt potetråstoff er blitt utnyttet på en god måte, samtidig som det blir produsert en rektifisert potetsprit av meget høy kvalitet.

MED DE HANDELSPOLITISKE RAMMEVILKÅR som er gjeldende for både Norge, EU og andre industriland, er prisnedskrivning av rektifisert jordbruksprit et nødvendig og legalt virkemiddel.

NORGE ER I DAG DET ENESTE LAND som baserer sin produksjon av rektifisert jordbruksprit på poteter. Metoden for å produsere sprit på potetråstoff ble utviklet av den svenske grevinne Eva Ekeblad i 1747. Det var i sin tid en så revolusjonerende oppfinnelse at Eva Ekeblad var den første kvinne som ble valgt som medlem av den Svenska Akademien, en institusjon som i dag utdeler nobelpriser på en rekke områder.

Det vil derfor være en viktig oppgave både næringsmessig og kulturelt å øke prisnedskrivningen på rektifisert potetsprit.

■ **2 | 2013**

INNHold

3 En kulturrevolusjon
– Norsk mat- og drikke må
profileres bedre

4 Tid for norsk øl
Ølet er i etterkrigstiden
blitt skammelig behandlet

6 Sildebord på svensk manér

11 Intervjuet
Øistein Wien i Salten Akevittlag

14 Siden sist
Nytt fra foreningene

18 Arrangementer

EN KULTURREVOLUSJON MÅ TIL!

Norsk mat- og drikkekultur må profileres bedre av det offisielle Norge.

PRESIDENT PER HARALD GRUE

Alle kulturnasjoner med respekt for seg selv viser fram det beste og mest særegne de har, når gjester kommer på besøk. Det er selvsagt at mat og drikke er en del av kulturen. Det legges avgjørende vekt på at måltidene med mat og drikke skal være en kulturbegivenhet og profilere både verten, vertskapet og vertslandet på en god måte. Derfor heter jordbruk «agriculture» på engelsk og fransk. Det offisielle Norge, det være seg kongehus, regjering, fylker, kommuner og en rekke private og offentlige bedrifter og institusjoner må i framtida profilere norsk mat- og drikkekultur vesentlig bedre enn i dag. Vi i Norske Akevitters Venner stiller gjerne opp med råd og bistand.

Mye er blitt bedre

I de siste 20–30 år har norsk mat- og drikkekultur fått en velfortjent økt oppmerksomhet og fått sin status oppgradert. Mange gode krefter har bidratt til større interesse for mat hos folk flest. Bygdekvinnelagene i hele Norge har samlet inn oppskrifter. Matspesialiteter er satt i produksjon, og salget foregår både gjennom faste utsalg og på Bondens Marked landet rundt. En rekke kokker har profilert norske råvarer og norsk særpreg. Vi i Norske Akevitters Venner har sammen med våre støttespillere sørget for at mat- og drikkekulturen sees i sammenheng.

Selv om mye positivt er skjedd, er vi, slik jeg vurderer det, fortsatt preget av en husmannsånd. Det er fortsatt det franske kjøkken, de importerte viner og den franske konjakk som har høyest status. Det er fortsatt slik at dersom du ikke er en krevende kunde og ber om noe spesielt, blir du på de fleste hoteller, restauranter og spisesteder presentert for et mat- og drikke tilbud som vi like gjerne kunne få i København, Stockholm, Paris eller London.

Det offisielle Norge

Jeg mener det først og fremst er det offisielle Norge som henger etter. Det er videre ofte slik at det offisielle Norge som vertskap legger langt mindre vekt på serveringen og måltidet enn på andre deler av et besøk. Talene som holdes, møtene og diskusjonene som forberedes, tillegges en større vekt enn det som presenteres av mat- og drikkekultur. Det er typisk at det eneste som Statens personlshåndbok fra Fornyings-, administrasjons- og kirke departementet interesserer seg for, er prisen på måltidet og blomsterdekorasjonene.

En oppvåkning må til

Det offisielle Norge trenger en mat- og drikkekulturell oppvåkning. Vertsrollen på dette området må oppgraderes og bevisstheten om betydningen av måltidet som kulturfaktor må tillegges en helt

annen vekt. Det bør være like viktig for en statsråd, fylkesordfører eller ordfører å ta en grundig diskusjon om menyen og servering av drikkevarer for middagen eller lunsjen som det er å forberede de øvrige deler av programmet.

I andre kulturland profileres mat og drikke i en sammenheng. Besøker du Frankrike eller Tyskland, kan du være sikker på at det er landets og distriktets viner og øvrige drikkevarer som blir servert. Denne bevisstheten er lite framme i Norge. Selv om vi har verdens beste akevitt, har en stolt øltradisjon og etter hvert en fruktvinproduksjon av høy kvalitet, er det langt fra selvsagt at norske drikkevarer serveres når det åpenbart passer best til et norsk måltid både smaksmessig og kulturelt.

Vi kan hjelpe til

NAV er den eneste kulturorganisasjon i Norge som har mat- og drikkekultur som hovedformål. Vi har fra vi ble stiftet i 1999, arbeidet sammen med mange gode krefter for å fremme norsk mat- og drikkekultur. Vi autoriserer serveringssteder og har mange kompetente samarbeidspartnere. Vi bistår derfor gjerne det offisielle Norge med en kulturrevolusjon i profilering av norsk mat- og drikkekultur.



HERRE GIV FRED OG GODE AAR SAA DRIKKER VI SAA SØSTERLIG

Øl inneholder over 800 smakskomponenter. På tide å undersøke saken nærmere?

TEKST: SJUR HARBY

Til rosa fisk smaker det best med en bayer, blonde eller hveteøl. Til lys fisk, derimot, bør du foretrekke lyst hveteøl, frisk pils eller en lys ale, heter det i den nye brosjyren fra Bryggeri- og drikkevareforeningen. Rødt kjøtt, and og vilt fungerer best med en fyldig, mørk lager eller en smaksrik ale, og til desserter med vanilje, karamell og sjokolade kan du unne deg en mørk lager, porter, stout eller mørk belgisk ale. Lar du frukten bli siste rett, kan du servere lyst hveteøl til. Bruk sommeren til å bli kjent med det norske ølet. Utvalget er større enn du aner.

Ny brosjyre

Det var på senvinteren i år at brosjyren *Øl til maten, øl i maten* så dagens lys. Det var på tide, for det norske ølet er i etterkrigstiden blitt skammelig behandlet. Mens vinen tradisjonelt er blitt servert fra slepne karaffer i krystallglass på stett, er ølet kommet til bordet i flasker, bokser, mugger eller seidler. Litt sier det nok om trivsel og tradisjon, men også noe om en statusforskjell som ikke har gått i ølets favør. Med bulkproduksjon og bryggerinedleggelse forsvant stoltheten og respekten som våre gamle drikkekanner i sølv og rosemalte ølboller en gang bar bud om. Borte var erkjennelsen av at ølbrygging var en årtusengammel tradisjon og en plikt som enhver bonde måtte beherske og overholde om han skulle leve lovlydig. I våre gamle landslover var ølet omtalt, og i Gulatingsloven, altså den loven som gjaldt for store deler av Vestlandet, var det bestemmelser med strenge straffer for den som unnlot å

brygge øl: «Ølet skal signes til takk for Kristus og Sankta Maria, til godt år og fred. Om noen ikke brygger til den tid, skal han bøte 3 øre til biskopen», het det. Gulatingsloven er den eldste av landslovene i Norge og har aner tilbake til 900-tallet. Men ølet er dokumentert i arkeologiske funn atskillig lengre tilbake enn det, og trolig ble øl og mjød drukket av de første nordiske bøndene allerede i yngre steinalder og bronsealder.

Norsk arkeologi

Norsk arkeologi er rik på funn som kan fortelle om vår eldste mat- og drikkekultur. Kokegropene, for eksempel, er en av våre vanligste kulturminnetyper med dateringer som strekker seg fra steinalderen og helt opp til vikingtid og middelalder. Kokegropene opptrer både enkeltvis og i grupper og kjennetegnes i arkeologiske undersøkelser ved at de er fylt med sot, trekull og skjørbrant stein, også kalt kokstein. Steinene var ofte oppvarmet på forhånd i et eget bål ved siden av gropa. Gropene ble gravd ned i bakken, bål fyrte opp, før stein ble kastet i bålet. Når ilden var brent ut, la man noe av steinen til side, la ned innpakket kjøtt eller fisk og dekket til med jord og torv. Så passet maten seg selv til den var ferdig.

Men øl, sier du? Vel, også her kan arkeologien bidra til belysning. Og det er særlig ett funn som utmerker seg, nemlig Høstadfunnet fra Byneset utenfor Trondheim.

Høstadfunnet

Det hører med til sjeldenhetene at

organisk materiale som tre og tekstil overlever i jorden over tid. Derfor var det en sensasjon da arbeideren Knud Byahagen i 1899 kom over 13 gjenstander i tre da han grov torv i Golåsmyra på Byneset. Gjenstandene er tolket som to større fat, en bolle og syv mindre skåler. Nyere C-14-dateringer viser at flere av dem stammer fra 800-tallet før Kristus, det vil si yngre bronsealder, mens ett av karene kan være så mye som 300 år yngre. Flere av gjenstandene bærer preg av lang tids bruk før de ble lagt, eller kanskje vi heller skal si deponert, i myra. Når depotfunn forekommer i tilknytning til myrer, tolkes de gjerne som uttrykk for ofring i rituellet øyemed, og depotfunnene kan inneholde kostbare gjenstander av både tre, stein, metall eller keramikk og til og med mennesker og dyr. Kjent er i så henseende de såkalte moselikene i Danmark. Bevaringsforholdene for organisk materiale i myrenes oksygenfattige miljø er svært gode, og torv skiller ut konserverende stoffer som gjør at materialet bevares. Både i Danmark og på kontinentet er det funnet spor av mjød og øl i kar som er dukket opp i myrer. Disse funnene støtter skriftlige kilders opplysninger om at begge deler hadde en viktig funksjon i forbindelse med førkristne religiøse seremonier.

Naturlig

Men tilbake til vår tid. Norge har fra naturens side gode forutsetninger for å produsere øl av høy kvalitet. Vannet vårt, det rene, bløte vannet, er spesielt godt egnet. Og som vannet selv er også



▲▲ Ølbolle fra det arkeologiske funnet på Byneset ved Trondheim. ▲ **OSTER: MILDE OSTER:** Mørk lager (bayer). **KRAFTIGE OSTER:** Sterk og humlerik ale, porter, stout. **SKALLDYR: REKER, KRABBER OG BLÅSKJELL:** Frisk pils, hveteøl, lys ale. **SUSHI OG KAMSKJELL:** Lett pils, hveteøl med lav bitterhet og lett syrlighet. **RØDT KJØTT, AND OG VILT:** Fylldig, mørk lager (bayer), smaksrik ale.

det ferdige ølet et rent naturprodukt. Ingrediensene er foruten maltet bygg – altså korn som fuktes, spires og tørkes ved ulike temperaturer – humle og gjær. Humlen importeres i dag fra utlandet, men det er satt i gang forsøk med dyrking her hjemme. Gjæringen danner alkohol og kullsyre og gir ølet fruktighet.

Gjæring

Det skilles mellom to sorter gjæret øl, det som er undergjæret og det som er overgjæret. At ølet er undergjæret, vil si at det gjærer langsomt og ved lav temperatur. Fruktigheten varierer fra lav til middels og er avhengig av gjærtypen. Undergjæret øl er den tradisjonelle bryggemetoden i Norge og Europa. Overgjæret øl derimot

gjærer raskere og ved høyere temperatur. Ølet har fra middels til kompleks fruktighet, men også her er det gjærtypen som avgjør. Det overgjærete ølet finner vi først og fremst på de britiske øyer, samt som belgisk ale og hveteøl.

Mikrobryggeriene

De senere årene har vi sett en oppblomstring av mikrobryggerier, og interessen for øl er for oppadgående også her hjemme. På verdensbasis er øl den mest utbredte drikketervannogte. På Bryggeri- og drikkevareforeningens hjemmesider www.drikkeglede.no er det i skrivende stund registrert 29 mikrobryggerier, fra Ølve på Egge Bryggeri (Steinkjer) i nord til Lindesnes Bryggghus i sør. I tillegg kom-

mer de tradisjonelle bryggeriene som Hansa i Bergen og Aass i Drammen. «Misbrug av br.vin sjelden nu, men bayer-øllet trådt i stedet. Enkelte fattige sysselsatte sig med at bringe det hjem fra byen og sælge det igjen, især ved auktioner, og man skal ikke så sjelden se og høre larmende flokke af berusede gå hjem derfra sent på natten og enkelte dagen efter», kommenterte samfunns- og kulturforskeren Eilert Sundt fra Nedre Romerike en gang i 1850-årene. Men om totalinntrykket var nedslående, viste den oppvoksende slekt dog en «stor sands for ædruelighed». Derfor er det ikke av veien at Bryggeriforeningens brosjyre også vier øl og ansvar et eget kapittel.





«SILL OCH NUBBE»

SILDEBORD PÅ SVENSK MANÉR

Se til Sverige, der priser de sommeren, og særlig midtsommeraften, med silderetter og en riktig god dram. Og glade viser dertil. Denne nytelsen lar seg med letthet importere, vi har i hvert fall sild og akevitt!

TEKST OG OPPLEGG: EVA SØRLIE

FOTO: EVA BRÆND

I SAMARBEID MED NORGES SJØMATRÅD,
ARCUS OG DRIKKEGLEDE.NO

Et godt sildebord består av flere retter med forskjellig preg. Her finner du ideer til fire ulike forslag, men bruk gjerne dine oppskrifter på tomatsild og sursild i tillegg. Det kan være lurt å søke etter sild av god kvalitet. Selv foretrekker jeg sild som finnes i 500 g hermetikkbokser.

SILDETARTAR

Til 4 personer

Små anretninger med sildetartar passer godt til buffeten. Ellers kan retten serveres som en sommerlig middag. Sett gjerne litt rømme på bordet også.

2 saltsildfileter, utvannede
2 kryddersildfileter eller matjessildfileter
1 ts dijonsennep
1 ts flytende honning
1 ts nøytral olje
noen dråper sitron
1 knivsodd pepper

GARNITYR:
4 ferskpoteter
1 liten bunt gressløk
1/2 løk
4 rå eggeplommer
6–8 skiver syltede rødbeter
4 cornichons eller 4 skiver sylteagurk
2 ss kapers

1. Kok potetene knapt møre. Avkjøl dem. Skjær dem i skiver og legg dem utover på asjetter.
2. Skjær saltsild og kryddersild i biter og legg dem i en bolle.
3. Bland sennep, honning og olje. Smak til med sitron og pepper. Bland dem med silden. Legg silden på potetene.
4. Finklipp gressløk og strø det over silden.
5. Legg en liten løkring på toppen og ha en eggeplomme på.
6. Skjær opp rødbeter og agurk. Legg dem på asjettene sammen med kapers og hakket løk.
7. Smør og mørkt rugbrød kan evt. også serveres til. Som middagsrett kan potetene serveres varme ved siden av silden.

Norsk øl til sildetartar: Frydenlund Fatøl, Ringnes Platinum | **Akevitt:** Simers Taffel Aquavit



AKEVITT TIL SILD

Ved valg av akevitt til sild er det ingrediensene i tillegg til silda som avgjør hvilken akevitt jeg velger. Til «rene» silderetter hvor smaken av sild er fremtredende er det ett godt valg å bruke akevitter med tydelig krydderpreg og mindre fataromaer. I en klassisk silderett med spekesild, løk, rugbrød (evt. flatbrød, potet) og rømme vil taffelakevitter være ett utmerket valg. Det rene krydderbilde i taffelakevittene står godt til den litt salte, feta silda, og vil komplimentere retten og tilbehøret uten at akevitten tar over. Kreativiteten når det gjelder silderetter er stor, og en grei huskeregel er at jo mer smaksintensitet fra andre ingredienser enn sild, jo mer fatkarakter kan akevitten ha. Kompleksiteten som akevitten får ved fatmodning gjør den godt egnet til smaksbildene man finner i silderetter med ett bredt spekter av krydder og andre spennende ingredienser. Sødme og syrenivået i en silderett har også betydning for valg av akevitt. Generelt er regelen at en silderett med mye smaksintensitet og en god balanse mellom sødme og syre fint kan ha følge av en akevitt med fatpreg.



HUSK SANGENE!

Det er ikke for sent å skaffe seg *Akevittviseboken*. Se siste side.



SILLTÅRTA

Til 8–10 personer

«Silltårta» er lett å lage med denne oppskriften. Den smaker godt og ser flott ut på et festbord!

BUNN:

300 g ekstra grovt brød (uten skorpe), for eksempel dansk rugbrød

1 krm (1/5 ts) karve (kan sløyfes)

125 g smør

FYLL:

4 egg

200 g kryddersildfilet (eller matjessild)

200 g naturell kremost

3 dl lettrømme

1/2 ts sukker

2 ss sildelake

1 ts hvitvinseddik

eller sitronsaft

1 ts sennep

1 dl hakket dill

1 dl finklipt gressløk

1/2 ts salt

1/2 krm pepper

3 plater gelatin

TOPPING:

4 egg

1/2 liten rødløk

200 g kryddersildfilet

litt dill

Springform,

24 cm i diameter

Bakepapir

1. Skyll av kryddersildfiletene og smak på dem. Er de for salte, vann dem ut en times tid i kaldt vann.
2. Kok alle 8 eggene i 10 min. Avkjøl dem i kaldt vann.
3. Skjær skorpe av brødet og vei opp 300 g. Kjør det i matprosessor til det er findelt. Ha i knust karve og tilslutt halvsmeltet smør.

4. Ha bakepapir over bunnen og monter deretter siden av formen. Trykk brødblandingen sammen til et fast lag i bunn av formen.
5. Ha kremost i en bolle og rør inn lettrømme litt etter litt til jevn masse. Tilsett sukker, sildelake, eddik og sennep. Rør inn rikelig med dill og gressløk. Smak til med salt og pepper.
6. Skjær sild i tynne biter og ha den i. Skrell 4 egg og del dem to veier på en eggeskivedeler. Bland dem i røren.
7. Ha gelatinplater i kaldt vann i 5 min. og kryst ut vannet når de er myke. Kok opp vann, ta av en spiseskje som blandes med gelatinen i en bolle. Hvis den ikke løser seg helt opp, tilføres mer varme ved å sette bollen i det kokende vannet.
8. Avkjøl gelatinen litt og bland inn en spiseskje av fyllet. Vend gelatinblandingen raskt inn i resten av fyllet med slikkepott. Slik unngår du at gelatinen klumper seg.
9. Hell røren i et jevnt lag over brødbunnen i formen. Dekk til og sett formen kaldt. Den kan godt lages dagen før.
10. Pynt rett før servering. Del egg i skiver og skjær rødløk i syltynne båter. Del silden i tynne skiver og fordel alt utover «tårtan». Pynt med dill til slutt.
11. Server med kakespade og kniv. Og en god akevitt til!

Norsk øl til sildterte: Frydenlund Fatøl, Ringnes Platinum
Akevitt: Simers Taffel Aquavit

ØL TIL SILD

Øl som drikke til mat er svært vel-egnet og lett å tilpasse, spesielt på grunn av sødmen vi får fra malt. Fraværet av syre og tanniner i øl gjør at det er vanskeligere å trå feil med øl enn med vin. Siden sild i seg selv er en fet fisk, trenger vi et øl som kan rense munnen for fett. Både bitterhet, alkohol og kullsyre i øl, bidrar til å bryte ned fett i munnen. De fleste pils du finner i butikken vil som regel harmonere godt med sild. I tillegg til sødmen vil vi gjerne også ha litt friskhet. Til syrligheten vi finner i tomatsild og sennepsild, kan vi gjerne balansere med litt ekstra sødme og smaksrikdom i ølet. Da kan vi gå i retning av en rikere eller mer alkoholsterk pils, en bayer eller mot de lyse, belgiske klosterølene. Alkohol i ølet leder smak, på samme måte som fett gjør i mat. Jo mer smaksrikdom du finner på tallerkenen, jo mer smaksrikdom og sødme bør du ha i glasset. Vær oppmerksom på at svært bitre øl som regel ikke danser særlig godt sammen med rå løk eller mye syre.

UTVANNING AV SILD

Behovet for utvanning varierer mye mellom leverandørene. De hermetiske sildfiletene har fin konsistens og en smak som krever kort utvanningstid. Saltsildfiletene skylles og legges i kaldt vann en times tid. Kryddersildfiletene trenger ikke utvanning i det hele tatt, skyll dem bare og tørk dem godt. Det beste tips er å smake på silden etter skylling. Da kan behovet for utvanning lettest avgjøres.



■ MAT OG AKEVITT

PORTVINSSILD

Til 10 personer

En smaksrik og fargerik sild. Lag den 1–2 dager før den skal nytes, da utvikler godsmaken seg. Denne kan også lages uten portvin.

4 saltsildfileter, utvannede

3 vårløk

**1 rød søt paprika
(lang, slank)**

1 liten rødløk

1 ts pepper, knust

4 nellikspiker

3 laurbærblad

LAKE:

2 dl eddik, 7 % klar

2 dl sukker

2 dl vann

1 dl portvin

1. Bland sammen ingrediensene til laken. Rør til sukkeret har løst seg opp.
2. Skjær sildefiletene på skrå i fine biter. Skråskjær også vårløken. Skrell og del rødløken i smale halvskiver. Del paprika i halve ringer.
3. Legg sild, grønnsaker og krydder lagvis i et glass og slå laken over.
4. Sett silden i kjøleskapet minst ett døgn.
5. Server gjerne grovt brød eller lefse til.

Norsk øl: Ringnes Gold, Frydenlund Bayer, Grimbergen Blonde
Akevitt: Bergensakevitt

SILDESALAT MED KARRI

Til 4 personer

En klassisk krydret sildesalat. Deilig med flatbrød eller knekkebrød til.

3 kryddersildfileter

2 dl crème fraîche

2 dl majones

1 ss sukker

2 ss eddik, 7 % lys

2 ss nøytral olje

1 ss karri

1 liten løk

1 1/2 eple (granny smith)

1 ss kapers

2 egg, hardkokte

litt pepper

GARNITYR:

dill

rucculasalat

**flatbrød, knekkebrød
eller lefse**

1. Skjær sildefiletene i terninger.
2. Rør sammen crème fraîche, majones, sukker, eddik, olje og karri.
3. Finhakk løken. Skjær eplene i fine terninger. Skrell og finhakk eggene. Hakk kapers. Bland alt dette i majonesblandingen og smak til med pepper.
4. Server sildesalaten på flatbrød, knekkebrød eller lefse med litt salat og dill til.

Norsk øl: Frydenlund Bayer, eventuelt 50/50 bayer og pils
Akevitt: Gilde Taffel Aquavit

«MED SNÆVEN TÅ FURU»

- Dette er en bestikkelse, sier jeg. Øistein Wien i Salten Akevittlag sender et megetsigende blikk over bordet, mens han skyver en flaske Solør Akevitt i min retning. Wien skal straks forlate 250 akevittvenner i Salten. Solørbygdene er neste stasjon. Flisa skal bli landsby.

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: ANN AVRANDEN





– En stedsutvikler skal bidra til å skape optimisme, bolyst og tilhørighet. Det handler om boligbygging og næringsutvikling, om lys i vinduene og folk i gatene.

«Ledemotivet i forestillingen om Salten er variasjon. Salten er gjennomskåret av en rekke ganske store fjorder, noen går nesten inn til grensen. På den måten får vi en rekke fjordbygder svarende til en parallell rekke kystbygder, og i den sydligste del, der landet er bredest, får vi også et par større dalbygder, Beiarn og Saltdalen», heter det i Norge vårt land fra 1941. Tobindsverket fyller fremdeles mange bokhyller og åpner den nasjonale hyllesten med de bevingede ord: «Norge er et av de merkeligste land i verden; det ligger lengst nord av de siviliserte riker, i ytterkanten av den bebodde jord». Vel, vel, vi er i alle fall i Salten, der det samme bokverket hevder at likefremhet og pretensjonsløshet preger mennesker og menneskers verk. Wien nikker. Ikke overbevisende, snarere er det den form for kjedsommelig bekreftelse som kvitterer at han har fått med seg høytlesningen. Vi er langt fra hovedkvarteret i Oslo, i en del av landet med høye fjell, dype daler, gammel bosetting og stor begeistring for norsk akevitt. Vi er der hvor salmedikteren Elias Blix en gang fikk inspirasjon til å skrive «Gud signe vårt dyre fedreland» og «No livnar det i lundar».

Stedsutvikling

Salten Akevittlag så dagens lys i 2011. Den 10. desember for å være presis. På Kobbelv vertshus. I underkant av 30 mennesker kom på stiftelsesmøtet. Etableringen ble til en dagbok som vi publiserte her i AquaVIT nr. 1-2012. – Det var ingen umiddelbar sammenheng mellom jobben som stedsutvikler i Sørfold kommune og

etableringen av et akevittlag, sier Wien. – I ettertid viser det seg imidlertid at det på sett og vis henger sammen likevel, selv om det absolutt ikke er noen kommunal oppgave å promotere akevitt. Men, han trekker pusten, summer seg litt før han fortsetter: – En stedsutvikler skal bidra til å skape optimisme, bolyst og tilhørighet. Det handler om boligbygging og næringsutvikling, om lys i vinduene og folk i gatene. Ikke bare Sørfold, men hele Salten-området er en underkommunisert naturperle og rett sted for den som vil noe. Vi har alt fra fantastiske bringebær til verdensledende prosessindustri. Flere bør se mulighetene som ligger her.

Hus med sokkeletasje

Han kom til Sørfold i 2010. Tidligere hadde han jobbet med omdømmebygging og kundetilfredshet. Temmelig abstrakte begreper begge to, men som kort sammenfattet handler om hvor godt folk liker deg og selskapet ditt, hotellet ditt eller hva det nå måtte være. Og Sørfold lette etter en prosjektleder for stedsutvikling. Kommunen skiller seg ikke nevneverdig fra mange andre norske distriktskommuner og sliter med å holde folketallet oppe. I 2010 sank innbyggertallet til under 2 000. Altså måtte det tas noen grep for å få folk til å bli værende og helst også trekke til seg nye mennesker. – Det holder ikke å tilby barnehageplasser og endeløse muligheter for friluftsliv. Det må mer til, sier han. – I Straumen, som vårt kommunesenter heter, ble halvparten av dagens boliger bygget mellom 1968 og 1986. Da var det eneboliger med sokkeletasje som gjaldt. Dersom det

ikke er drømmen, så har ikke Straumen hatt mye å tilby på boligsiden. Etter tre folkemøter og en grundig analyse av boligmarkedet fikk vi med oss Husbanken og det regionale boligbyggelaget. Av det ble det et nytt boligprosjekt. Stikkordene var attraktiv beliggenhet og ny arkitektur. Det er blitt en suksess.

Jordbruksland

– Det har bodd folk her i uminnelige tider, sier Wien prøvende, vel vitende om at det sitter en arkeolog på andre siden av bordet. – Sørpå forbinder en gjerne Nord-Norge med fiske og hav, men glemmer at vi også har både industri og en betydelig jordbruksproduksjon. Gulløypoteten, for eksempel, den dyrkes bare nord for Polarsirkelen og ikke lenger sør enn i Saltdal, Beiarn og Meløy. Dessuten på Island. Tre av landsdelens fineste middelalderkirker ligger her i Salten, altså Bodin, Gildeskål og Steigen. Som sørpå er slike steinkirker et uttrykk for at området rundt dem tradisjonelt har gitt så stor avkastning at en kunne unne seg å bygge i stein, i stedet for i trevirke som ville vært det normale. Stein var et fremmed og eksklusivt byggemateriale som fordret håndverkere med spesialkunnskaper. Vi har mye å vise frem, sier han – til dem som vil komme.

Lokal stolthet

– Litt av intensjonen med å etablere en avdeling av Norske Akevitters Venner her var nettopp å vise frem hva vi har å tilby lokalt. Det handler om reiseliv, identitet, stolthet, mat, drikke, kultur og historie. Jeg hadde for eksempel aldri hørt om

- Litt av intensjonen med å etablere en avdeling av Norske Akevitters Venner her var nettopp å vise frem hva vi har å tilby lokalt. Det handler om reiseliv, identitet, stolthet, mat, drikke, kultur og historie.



spekematen og ribba fra Lundal i Breivik, ostene fra Kjerringøy gård eller rakfisken fra Hattfjelldal. Visste du at osten Rød Kjerringøy ble årets ost i 2011? Ribba fra Lundal saltes og frilufttørkes i vind og blest i minst to måneder. Det gir en uovertruffen smak og er en verdig følgesvenn til akevitten. Vel, det var slike ting som bidro til at et eget akevittlag her i Salten var en god idé. Vi ville skape en møteplass, der matprodusenter, serveringssteder, reiseliv og menigmann kunne hente næring og inspirasjon, der vi kunne fokusere på vår egen mat- og drikkekultur, bli kjent med våre egne produkter og tradisjoner. I bunn og grunn handler det om å skape en stolthet for det vi selv har. Det bærer også arrangementene våre preg av. Vi serverer det sesongen har å tilby av lokale råvarer; skrei i skreisesongen, havrettsbord om sommeren, vilt om høsten og julemat når det er tid for det. Ingen kan alt, og akevittlaget er stedet hvor du både får servert tradisjonsmat og kan prøve deg frem med nye råvarer og spenstige smakskombinasjoner. Dessuten bli kjent med folk. Som lagets første president fikk jeg på kort tid kontakter i hele Salten. Mennesker jeg ellers ikke ville ha møtt.

Ringvirkninger

- Til å begynne med var det lett å tenke lokalt, men skulle nedslagsfeltet bli stort nok, måtte det nye laget dekke hele Salten, altså kommunene Beiarn, Bodø, Fauske, Gildeskål, Hamarøy, Saltdal, Steigen og Sørfold. - Vi ville jo noe mer med laget enn at folk skulle spise og drikke seg mette. Det var viktig for oss at vi fra starten fikk

fatt i medlemmer med ulik bakgrunn, som hadde noe å si hverandre og som ikke nødvendigvis møtes på butikken hver dag. Nordland er et langstrakt fylke, og Salten dekker et svært geografisk område. Bare her i Sørfold tar det halvannen time å kjøre fra den ene siden av kommunen til den andre. Et større nedslagsfelt ga oss muligheter til å lage flere opplevelser og å vise oss frem for hverandre. En av mine kjepphester har vært å trekke frem verdien av et aktivt jordbruk. Ikke bare gjennom det vi serverer av lokalprodukter, men like mye det store bildet, hvor et aktivt landbruk henger sammen med et attraktivt reiseliv, mat- og drikke, lokal identitet, befolkningsutvikling, arbeidsplasser og konkurransedyktige kommuner. Hver gang lyset slukkes på et gårdsbruk, forsvinner det et stykke lokalhistorie, en nabo blir borte og en stedegen kunnskap forsvinner. Det er summen av de små historiene som skaper den store fortellingen og som skiller oss fra andre steder. Jeg skal ikke dra den lenger, men du skjønner hvor jeg vil hen. Fra stedsutvikling til akevitt går det en rød tråd. At vi på halvannet år har vokst fra 30 medlemmer til over 250, forteller oss at det var behov for denne møteplassen, og at folk er engasjert og interessert i det som skjer lokalt og regionalt.

Riktige glass

- Det er klart vi gjør en forskjell. Han ser litt uforstående ut. Spørsmålet var om det ikke er nok foreningsvirksomhet i Salten fra før. Om ikke koret, historielaget og fotballklubben allerede fyller folks

behov for å komme seg opp av sofaen? - Alle serveringsstedene som vi i Salten Akevittlag har benyttet siden starten, har gått til anskaffelse av skikkelige glass, sier han. - Dessuten ser vi jo at kunnskap smitter, og at forbruksmønsteret endrer seg som følge av det, altså at ulike typer akevitt passer til forskjellige typer mat. Folk er blitt mer nysgjerrige på å prøve ut nye kombinasjoner, og akevitten står på bordet også utenom de store høytidene. Dessuten lokalprodusert mat. Det er kort og godt blitt mer kultur. Akevitt fungerer som en god brobygger mellom ulike miljøer.

Bestikkelse

- Dette er en bestikkelse, gjentar jeg. - Ja, men det er en gærgero, mild akevitt med snæven tå furu, sier Øistein Wien. - Fatlagre på sherry-tunnet i hop med furuskudd. Plokke på utværdede steiller i Solør.



Strand Unikorn bidrar til NAVs forskningsstipend

I midten av april kom nyheten om at Strand Unikorn i Moelv stiller seg bak NAVs nye forskningsstipend som skal styrke kunnskapsgrunnlaget for norsk akevittshistorie og drikkekultur.

Strand Unikorn har forpliktet seg til et bidrag på NOK 40 000 for årene 2013, 2014 og 2015.

Strand Unikorn åpner også for et mulig fjerde finansieringsår, forutsatt en evaluering av prosjektet etter de tre første år. Strand Unikorn ser for seg at historien i og rundt Strand Brænderi vil bli prioritert i forskningen.

– Jeg er glad for at Strand Unikorn på denne måten støtter opp om vårt forskningsstipend og arbeidet i Norske Akevitters Venner, sier NAVs president Per Harald Grue. – Strand Brænderi er landets eldste brenneri som fortsatt har en betydelig produksjon av norsk potetsprit. Bedriften har en stolt historie som nå skal mer fram i lyset, avslutter han.

Stiftelsen Norsk Matkultur legges ned

Den 17. april ble det kjent at Stiftelsen Norsk Matkultur etter flere år nå legger ned virksomheten. Harald Osa som har ledet stiftelsen, skriver i en pressemelding at til tross for at norsk matkultur seiler i medvind, har Norsk Matkultur det siste året slitt med trang økonomi.



ANKERDRAMMER: (Øverst) Gotmar Rustad tok turen fra Løten til Salten og underholdt i salongen ombord på M/S Gamle Salten. **SISTEREISGUTT:** (Nederst) Avtroppende president Øistein Wien mottar bevis på æresmedlemskapet fra påtroppende president Mona Halsbakk.

Generalforsamling og festaften ombord på ærverdige M/S Gamle Salten

TEKST: TOM JACOBSEN

Det ble et forrykende og flott foredrag av Gotmar Rustad på vår skreiaften på M/S Gamle Salten den 2. mars 2013.

Etter en engasjerende generalforsamling fikk vi oppleve Gotmar Rustads akevittkunnskaper i rikt monn. Gotmar leverte et svært hyggelig og kunnskapsbringende foredrag. Han tok oss gjennom prøvesmaking av forskjellige akevitter med tilhørende utfordringer av både lukter og smaker. Han serverte Simers Taffel, Løiten Linie og Simers Oslo Aquavit. I tillegg fikk vi smake av hans (og Norges eneste) lager av den utgatte akevitten Hammer Gylden Aquavit etter originaloppskriften fra avholdsmannen Christopher Hammer. Hammer skrev sent på 1700-tallet flere bøker der han beskrev for den norske bonde hvordan man skal sikre selv-

berging av potet, og også besørge egen produksjon av brennevin heller enn å importere drikkevarer.

Vi avsluttet kvelden med en utsøkt skreimølje, midt i Lofotfisket som vi var. Underveis ble det avsungen sanger til hyllest av både mat og drikke, og avtroppende president Øistein Wien ble hedret med Salten Akevittlags første æresmedlemsskap.

Det nye styret i Salten Akevittlag:

President: Mona Halsbakk
Visepresident/skattmester: Dagfinn Sivertsen
Styremedlem: Torgeir Kvarnsnes
Skriver: Rita Jakobsen
Utroper /redaktør: Tom Jacobsen
Koldjomfru: Per Jon Olsen
Varamedlem: Bjørg Opskar
Varamedlem: Jorun Bringsli



MER SMAK: Antoinette Botti overrekker ingefærdrikken Ging til Ivan Abrahamsen og Stig Furuseth som takk for innsatsen.

En smakfull akevittaften på restaurant Valuta i Hamar

Norske Akevitters Venner avd. Hedmark arrangerte fredag 8. februar sitt årsmøte i restaurant Valuta, Kunstbanken, Hamar. Vi var 34 deltagere.

TEKST: JOHN B. FREDRIKSON

Boka *Tre sterke fra Innlandet* forfattet av Helge Hagen og Geir Vestad ble presentert ved forfatter Helge Hagen. De tre sterke som omhandles i boka, er pultost, rakefisk og akevitt. Under presentasjonen ble det servert fingermat med pultost og rakefisk med tilhørende akevitt og øl. Etter årsmøtet fikk vi tre spennende matretter med utvalgte akevitter under overskriften «Rått, godt norsk med norske akevitter».

Matrettene var utvalgt av Hai Hang og Wolfgang Zlamalik ved restaurant Valuta. Produktutviklingsjef Ivan Abrahamsen fra Arcus hadde plukket ut akevittene.

Smakssammensetningene og smaksopplevelsene ble kommentert av Ivan Abrahamsen (Arcus) og Stig Furuseth fra Gamletorvet Spiseri på Gjøvik. Den mest vellykkede kombinasjonen var etter flertallets oppfatning Gammel Opland Aquavit til roastbiffen av hval. Denne kvelden ga deltakerne inspirasjon til å prøve ut nye kombinasjoner av mat og

norsk akevitt. Som avslutning og takk for innsatsen fikk Abrahamsen og Furuseth overrakt ingefærdrikken Ging av gründer og produktutvikler Antoinette Botti. Med overrekkelsen fulgte et oppdrag om å kombinere Ging med norsk akevitt til en ny drink.

Akevittsmaksmenyen:

INGEFÆR- OG AKEVITTGRAVET LAKS

med wasabikrem og potetchips

Akevitt: Løitens Fisk og Skalldyr Aquavit

SKREI CEVICHE

(tynne skiver av skrei trukket i sitron, sukker og salt)

Akevitter: Gilde Taffel Aquavit og Skrei Akevitt

FIVESPICEDMARINERT ROASTBIFF AV HVAL

fylt med syltede grønnsaker

Akevitt: Gammel Opland Aquavit

ARONIABÆRMOUSSE

Akevitt: Miks av Løitens Aquavit Likør og Gilde Maquavit

NAV Kristiansand stiftet 16. april

Tirsdag 16. april 2013 fikk Norske Akevitters Venner enda en ny region. Denne gang med base i Kristiansand. NAV Kristiansand så dagens lys på Rica hotell Dyreparken, og visepresident i Norske Akevitters Venner, Hans Christian Bangsmoen, var til stede.

Bangsmoen fortalte om Norske Akevitters Venner og akevitt generelt, og det ble servert fingermat (tapas) og egnet drikke.



NAV Lågendalen stiftet

Etablering av NAV Lågendalen fikk bred omtale i lokalavisen Østlandsposten i forbindelse med stiftelsesmøtet/middagen på Breidablikk i Styrvold. Det var så stor interesse for å være med på møtet, at det måtte flyttes til det lokale forsamlingshuset til Ungdomslaget på Styrvold.

– Likevel var det nødvendig å sette et tak på antall deltagere, sier Øyvind Bergene som er den nye presidenten i regionen. Jeg vet at noen ble skuffet over at de ikke fikk anledning til å være med, men dette var bare starten på våre aktiviteter, sier Bergene, som lover at det vil bli plass til alle på høstmøtet den 22. november på Gavelstad gjestegård. Der vil det bli presentasjon og smaking av nye akevitter, etterfulgt av høstens delikatesser sammen med utvalgt drikke. Det er bare å sette av datoen!



FOTO: HEGE RAMSENG



Mathelg i Lom

Det var den 12.–14. april at NAV Ottadalen inviterte til kulinarisk helg på Fossheim hotell i Lom. Det ble matkurs, akevittsmaking og andre opplevelser i spektakulære omgivelser.

TEKST: HEGE RAMSENG

De 20 deltakerne fra ulike steder i landet fikk oppleve Lom i strålende vårvær – underholdende og kunnskapsrikt guidet av tidligere ordfører og nå direktør for Stiftelsen Norsk Kulturarv og president i NAV Ottadalen, Simen Bjørgen. Eier av Fossheim hotell, Svein Garmo bød på mat fra et av landets beste kjøkken, der en setter sin stolthet i å bruke råvarer fra lokale produsenter. Svein er tredje generasjons eier og hotellvert på Fossheim og lidenskapelig opptatt av mat og drikke.

Kokk Alexandre Bremer fra Kulinarisk akademi i Oslo tryllet fram en akevittinspirert meny til en meget interessert (og sulten) gjeng.

Andvord

Etter matkurset tok Simen Bjørgen deltakerne med til Presthaugen i Lom bygda-

museum, hvor vi fikk servert hjemmelaget lapskaus over åpen varme. Besøk på Olavsrostedet Andvord gard er obligatorisk når man er i Lom. Andvord anses å være en av primærgårdene i området med røtter tilbake til før vikingtid. Første gang gården nevnes i skriftlige kilder, er i 1312, hvor Andvord blir omtalt som storgården (myklæ gæirda). Gården ble ferdig restaurert våren 2005 etter to års arbeid og er i dag et praktfullt skue.

Festmeny med seks retter

Kyndige Svein Garmo sto for akevittsmakingen, der fatmodningens betydning for akevitten var tema. Akevitt (og godt, norsk øl) ble selvfølgelig også servert til den fantastiske seks retters festmenyen som kom på bordet lørdagskvelden. I tillegg til eksordfører Bjørgen kastet nåværende ordfører Bjarne Eiolf Holø og varaordfører Anne-Lise Marstein glans over festen.

Akevitt er kultur

I vedtektene står det følgende: «NAV ser det som sin store oppgave å fremme denne høyt skattede og edle drikk, og ytterlig befeste dens selvfølgeligelige plass på bordet

innenfor vår stolte og tradisjonsrike særnorske mat- og drikkekultur, samt hindre ukulturell omgang med samme.» Etter en helg i vakre Lom, omgitt av svimlende natur og rike tradisjoner, med det beste av mat og drikke på bordet, er det enkelt å skrive under på at akevitt er kultur!



Akevittinspirert meny

JORDSKOKKSUPPE

med lettgravet laks (med akevitt) og jordskokkchips

GRILLET PIGGVAR

med pepperrottrømme, persillerotpuré og hvitvinsreduksjon med bakt hvitløk

KALVECULOTTE

(«lokket» som ligger over rundbiffen på låret) med rødbetcrudité (råkost), spinat, og eple- og akevittsaus

MOLTESUPPE

med mascarpone tilsatt ekte vanilje og sukker

NAV Nesodden stiftet

Det var 50 mennesker til stede da NAV Nesodden ble stiftet på restaurant Flasken på Flaskebekk den 6. mai i år. Torkjell Berulfsen kåserte om den norske akevitt-historien og presenterte smaksprøver av Simers-akevittene. Med mange muntre historier sto stemningen i taket.

President Per Harald Grue hilste NAVs region nr. 40 velkommen, og May Britt Wold fra naboforeningen i Follo inviterte til samarbeid.

Arne Neegaard ble valgt til NAV Nesoddens første president sammen med et aktivt styre. Regionen har allerede opprettet en egen side på Facebook med over 200 deltakere. Før stiftelsesmøtet hadde 42 meldt seg inn som medlemmer i NAV og 22 nye medlemmer kom til i løpet av stiftelsesmøtet.

Interimstyret sitter inntil valg på årsmøtet i april 2014 og består av:

Arne Neegaard, president
Steinar Fondevik, visepresident
Petter Grøstad, kasserer
Steinar Flåtteng, styremedlem og webansvarlig
Trond Folckersahm, styremedlem og presseansvarlig
Kjetil Haagensen, styremedlem
Kikkan Bøhler, styremedlem og sekretær



PÅ FLASKEN: President i Det Follougske Akevittselskab, May Britt Wold (t.v.). En interessert forsamling hørte Torkjell Berulfsen fortelle.

Storstilt lansering av økologisk akevitt på Reinsklosteret

Et sekstitalles gjester møtte frem på den ærverdige gården Rein kloster i Rissa, da Norges første økologiske akevitt ble lansert før jul.

TEKST: TORBJØRN AURAN

Rissa utvikling og Rissa kommune inviterte 29. november til lansering av Norges og verdens første økologiske akevitt. Her var stolte potetprodusenter som hadde levert økologisk dyrkede poteter, og representanter fra Strand Unikorn Brenneri som hadde forvandlet poteten til fin råsprit. Her var også ordfører og rådmann i kommunen og prosjektlederne i Rissa utvikling og mange flere. Alle med store forventninger til denne første økologiske akevitten.

På historisk grunn

Rein kloster er i dag en storgård i Rissa kommune, Sør-Trøndelag, beliggende ved innsjøen Botnen øst for utløpet av Trond-

heimsfjorden. Hertug Skule Bårdson skal ha arvet gården fra sin farsslekt og opprettet rundt 1230 et nonnekloster her, derav navnet. Hans søster Sigrid ble klosterets første abbedisse. I 1532 ble fru Ingerd Ottersdatter til Austrått av kong Frederik I utpekt til forstander på Rein kloster, som da eide 202 store gårder. Men da erkebiskop Olav satte seg imot avgjørelsen, kunne hun først tiltre klosteret 1541. Senere var Rein kloster lensgods, inntil Christian IV solgte det til kommersesassessor Ebbe Carstensen. Han var gift med Anna Horneman, og gården har siden vært i slekten Hornemans eie. Rein kloster hadde lenge setegårdsrettigheter. Det meste av jordegodset er nå frasolgt, og gården har (2009) et samlet areal på 18 000 daa, hvorav 570 daa dyrket mark og 3200 daa produktiv skog.

Dagens eier, Hans Henrik Horneman, tok imot oss og viste oss inn i de godt bevarte stuenene med praktfulle møbler

og malerier. Det var en opplevelse bare å komme inn i disse ærverdige lokalene.

Prosjektansvarlig

Det er Rissa utvikling som står bak ideen og utviklingen av Rein Kloster Akevitt, og det var Olbert Aasan og Liv Heide i Rissa utvikling som presenterte prosjektet og som også introduserte Aasmund Nordstoga som sto for underholdningen denne formiddagen.

Hans Henrik Horneman fikk overrakt den første flasken med akevitt. Deretter fikk alle vi andre vår første smak. Trønderradioen sendte direkte fra begivenheten til hele Trøndelag, og både lokale og regionale avisjournalister fikk høre at akevitten var meget god, smakfull og passe mild, ikke for sterk i smaken.

Til akevitten ble det servert fingermat tilberedt og presentert av Roar Hildonen fra To rom og kjøkken.



Akevitt- og operahelg på Steinvikholmen, Stjørdal

Helga 9.–11. august 2013 gjentar vi suksessen fra 2011 og arrangerer en akevitt- og operahelg på Stjørdal. Dette skjer i regi av Steinvikholmakevittens Riddere, Nidaros Akevittforening, Nord-Trøndelag Akevittforening og NAV sentralt. Akevittentusiaster får denne helgen orkesterplass til en av Nord-Europas største utendørsoperaer på Steinvikholm slott (nattforestilling).

PROGRAM:

Fredag: Oppmøte. Transport med buss til Steinvikholm slott med smaksprøve på Steinvikholm Aquavit. Middag på Steinvikholmen. Opera Olav Engelbrekts-son (starter kl. 22.00). Buss tilbake til Rica Hell hotel.

Lørdag: Frokost (for dem som bor på hotellet). Pulje 1 kjøres til demonstrasjon av maltproduksjon. Pulje 2 kjøres til brygging av Stjørdalsøl (maltøl). Etter lunsj bytter puljene plass. Retur til Rica Hell hotel. Festmiddag basert på kortreist mat og tilpassede akevitter.

Søndag: Frokost og hjemreise.

Full pakke inkluderer:

- Overnatting
- Operabillett
- Middag på Steinvikholm slott før forestillingen.
- Frokost lørdag.
- Lunsj lørdag.
- Femretters festmiddag.
- Buss tur/retur Steinvikholm slott lørdag kveld og buss tur- retur lunsj lørdag.

Pris per person i dobbeltrom: NOK 2 780.
Pris i enkeltrom: NOK 3 160.

Delpakke-alternativer:

Alternativ 1: Deltakelse fredag og lørdag (billett, middag og transport fredag kveld samt lunsj, middag og transport lørdag) NOK 1 955.

Alternativ 2: Deltakelse fredag (opera og middag) NOK 885.

Alternativ 3: Deltakelse kun lørdag uten overnatting (lunsj og festmiddag) NOK 1120.

Alternativ 4: Kun femretters festmiddag lørdag NOK 625.

Drikke er ikke inkludert i noe av dette, men det vil bli laget en akevittpakke tilpasset de forskjellige rettene ved festmiddagen lørdag kveld. De tre arrangerende akevittforeninger vil dessuten by på noen overraskelser.

Påmelding:

Rica Hell hotel
v/Marit Strøm Hagen
Telefon: 74 84 48 11
E-post: msh@rica.no

Husk å melde fra hvilket alternativ du/dere velger.

Påmelding må være hotellet i hende innen uke 25 (fredag 20. juni 2013).

Vi inviterer!

Tur til Arcus

Oplandske Akevittvenner og Norske Akevitters Venner arrangerer tur til Arcus sitt nye anlegg på Gjelleråsen lørdag 7. september.

Vi vil få oppleve brennevinsproduksjon på nært hold. En fagperson vil forklare prosessene rundt tilvirkning av brennevin med fokus på norske tradisjoner. Sentrale temaer er anvendelse av krydder, destillasjonsteknikker og fatmodning. Et fatlager med over 8 000 eikefat er et vakkert syn.

Omvisning med smaksprøver tar rundt to timer. Deretter fortsetter besøket med et bedre måltid, «Norsk smaksbuffet», der menyen er fra «Helt rått» til deilige, kalde og varme retter og dertil fire velvalgte akevitter.

Det blir buss fra Gjøvik med avgang kl. 14.00 via Hadeland (forbehold om minst 30 deltakere).

Pris per pers. inkl. buss: cirka NOK 1 500.
Pris per pers. uten buss: NOK 1 100.

Påmelding til Anne Margrete på telefon 415 26 304 innen 20. august.

Vi inviterer!

Kulturminnedagen

Norske Akevitters Venner ble medlem av Norges Kulturvernforbund i mai 2012 som den eneste kulturorganisasjonen i Norge med mat- og drikkekultur som hovedformål. Norges Kulturvernforbund arrangerer årlig den såkalte Kulturminnedagen (som etter hvert er blitt til en hel uke), og for 2013 er temaet «Historiens kvinner og menn – deltagelse, fellesskap og handling.» Kulturminnedagene skal markeres i perioden 8.–15. september. NAV sentralt vil legge markeringen til Atlungstad Brenneri 14. eller 15. september med akevittshistoriens kvinner og menn fra Christopher Hammer og Anne Høen, via Catharina Lysholm og Jørgen B. Lysholm og fram til våre dager som basis for programmet.

Regionene oppfordres til å lage arrangementer med tilknytning til Kulturminnedagen 2013 – gjerne i samarbeid med andre lokale medlemmer av Norges Kulturvernforbund. Bruk gjerne akevittshistoriens kvinner og menn som utgangspunkt: Listen over medlemsorganisasjoner med avdelinger over hele landet finner du på www.kulturvern.no/medlemmer.



Vi inviterer!

ARRANGEMENTER ■

Ny ølbølge

På 2000-tallet har vi fått en ny ølbølge med større mangfold enn noen gang. Øl er en velegnet matdrikk og det finnes øl til absolutt all mat. Lær mer om øl i brosjyren fra Bryggeri- og Drikkevareforeningen som er på vei ut i butikkene nå.



Vi inviterer!

Akevitrådet

Akevitrådet avholdes fredag 6. september 2013 i lokalene til Wilh. Wilhelmsen på Lysaker utenfor Oslo. Rådet er NAVS høyeste myndighet i de årene det ikke avholdes Akevittting. Akevitrådet er forbeholdt representanter fra regionene som nå teller 40. Programmet er per dato ikke fastlagt. Reisesøtte tilkommer dem som har lang reisevei.

Glommabreddens Akevittlaug til Atlungstad Brenneri

Fredag 18. oktober reiser vi til Atlungstad Brenneri på Hedemarken. Der blir det både festmiddag og prøvesmaking av juleakevitten. Lørdag 19. oktober blir det omvisning på Atlungstad Brenneri med lunsj i brennerikjelleren. Vi overnatter på Staur gård som ligger vakkert til ved Mjøsa. Gården med sin flotte bygningsmasse er i

seg selv vel verdt et besøk. Vi oppfordrer Glommabreddens medlemmer til å sette av datoen allerede nå. Medlemmene vil få tilsendt invitasjon med flere opplysninger om turen. Dette blir en unik sjanse til å være med på lanseringen av årets juleakevitt. Arrangementet gjennomføres i samarbeid med NAV Hedmark.

NORSKE AKEVITTERS VENNERS OPPLEVELSESKALENDER



FOTO 2: TINE | FOTO 3: SJUR HARBY | FOTO 1, 4 OG 5: LARS OLE ØRJASÆTER

- 14. juni:** NAV Hedmark inviterer til sommersamling på Kongsvinger festning, Slaveriet.
- 15. juni:** NAV Bergenhus arrangerer øl- og akevittsmaking på Ægir bryggeri i Flåm, kl. 17.00.
- 17.-20. juli:** Akevittfestival i Brønnøysund.
- 30. august:** Uformelt akevitt-treff i regi av NAV Bergenhus på Femte i andre bar, kl. 18.00.
- 6. september:** Akevitrådet avholdes i lokalene til Wilh. Wilhelmsen på Lysaker utenfor Oslo.
- 14.-15. september:** NAV markerer Kulturminnedagene på Atlungstad Brenneri.
- 18. oktober:** NAV Hedmark inviterer til juleakevittlansering på Atlungstad Brenneri med overnatting på Staur.
- 18.-19. oktober:** Glommabreddens Akevittlaug inviterer til omvisning og festmiddag med prøvesmaking av årets juleakevitt på Atlungstad Brenneri.
- 9. november:** NAV Bergenhus markerer sitt 10 års-jubileum med middag.
- 9. november:** Eidsverket Akevittlaug inviterer til rakfisklag på Eidsverket, Bjørkelangen.
- 6. desember:** NAV Bergenhus arrangerer uformelt juletreff på Femte i andre bar, kl. 18.00.

NORSKE AKEVITTERS VENNERS AUTORISERTE RESTAURANTER

NAV anbefaler alle medlemmer og deres venner å besøke de 19 utvalgte spise- og drikkestedene som har oppnådd å bli autoriserte serveringssteder for norsk akevitt. Utmerkelsen henger høyt og er en garanti for god kvalitet når det gjelder service, mat og drikke. God fornøyelse.

- | | |
|---|---|
| <p>■ AKEVITTOFTET NYVÅGAR
Storvåganveien 22 i Kabelvåg
Telefon: 76 06 97 00</p> | <p>■ FYRET MAT & DRIKKE
Youngstorget 6 i Oslo
Telefon: 22 20 51 82</p> |
| <p>■ BACKLUND RESTAURANT
Kirkegaten 39 i Levanger
Telefon: 74 08 15 55</p> | <p>■ GAMLETORVET SPISERI
Øvre Torvgate 24 på Gjøvik
Telefon: 61 17 04 44</p> |
| <p>■ BISTROHUSET/CITY BISTRO
Madlaveien 18 i Stavanger
Telefon: 51 53 95 70</p> | <p>■ HILDURS URTERARIUM
Brønnøysund
Telefon: 75 02 51 34</p> |
| <p>■ BRYGGEN TRACTEURSTED
Bryggestredet 2 i Bergen
Telefon: 55 31 40 46</p> | <p>■ JÆGTVOLDEN FJORDHOTELL
Jektvollvegen 89 på Inderøy
Telefon: 74 12 47 00</p> |
| <p>■ BRYNE KRO & HOTELL
Morenefaret 3 på Bryne
Telefon: 51 78 77 10</p> | <p>■ M/S MIDNATSOL
Hurtigruten asa
Telefon: 994 87 277</p> |
| <p>■ BØKEKROA
Bøkeskogen i Larvik
Telefon: 33 18 10 53</p> | <p>■ NORSK AQUAVIT BAR NO. 1
Olav Tryggvasons gate 24 i Trondheim
Telefon: 73 50 17 16</p> |
| <p>■ CAFÉ SORGENFRI
Bryggetorget 4 på Aker brygge i Oslo
Telefon 21 50 10 90</p> | <p>■ RESTAURANT
DET GAMLE RAADHUS
Nedre Slottsgate 1 i Oslo
Telefon: 22 42 01 07</p> |
| <p>■ ENGBRET CAFÉ
Bankplassen 1 i Oslo
Telefon: 22 82 25 25</p> | <p>■ WESSEL BAR
Øvre Ole Bulls plass 6 i Bergen
Telefon: 55 55 49 49</p> |
| <p>■ FEMTE I ANDRE BAR
Strandkaian 2 a i Bergen
Telefon: 55 29 04 30</p> | <p>■ VERTSHUSET SKARVEN
Strandtorget 1 i Tromsø
Telefon: 77 60 07 20</p> |
| <p>■ FOSSHEIM TURISTHOTELL
Lom
Telefon: 61 21 95 99</p> | <p>■ ØRLAND KYSTHOTELL
Rådhusgata 10 i Brekstad
Telefon: 72 51 33 00</p> |

GODE NORSKE MÅLTIDER FORTJENER GOD AKEVITT!

150,-

PR.STK.
+ FORSENDELSE
OG PORTO



Akevittviseboken:

Her finner du nye og gamle drikkeviser for alle anledninger. Du bestiller boken på NAVS nettside www.norsk-akevitt.org. Klikk på «Butikk» i spalten til venstre. Her bestiller du ønsket antall, fyller ut personalia og adresse osv. og sender bestillingen.

Det går også an å bestille på 23 15 85 00.

Gavemeldlemskap:

Medlemskap i NAV tilbys bare enkeltpersoner. Medlemskontingenten er NOK 250 pr. år. Gå inn på NAVS nettside www.norsk-akevitt.org og bestill gavemeldlemskap ved å trykke på knappen «Bli medlem» øverst på nettsiden. Det går også an å bestille på 23 15 85 00.

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.

Frister for innlevering av stoff:

3: 6. september | 4: 1. november