

Aquavit

3 | 2014 MEDLEMSBLAD FOR NORSKE AKEVITTERS VENNER

SIDE 4

HELGELANDS- OPPLEVELSER

PORTRETTET SIDE 5 | SIDEN SIST SIDE 15 | ARRANGEMENTER SIDE 18

LAMMELYKKE

SIDE 11



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

ISSN 1894-986X

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: Tweed

Trykk: Merkur Trykk

Opplag: 7.200

Redaksjon avsluttet: 22. september

Forsidefoto: Øistein Wien

Foto side 2: Sjur Harby

■ **PRESIDENTEN HAR ORDET**



**PER HARALD
GRUE**
President

PÅ AKEVITTINGET 20. SEPTEMBER 2014 støttet Norske Akevitters Venner (NAV) Regjeringens forslag om at grossister og produsenter av øl og akevitt kan gi nøktern informasjon til forbrukerne om sine produkter. Vi er enig i at slik informasjon ikke bryter med forbudet mot alkoholreklame. NAV mener imidlertid at Regjeringens forslag ikke går langt nok. Bruken av norsk øl og norsk akevitt må knyttes sterkere til mat og det gode måltid. Nøktern informasjon om øl og akevitt som passer til norske matretter, må kunne gis av produsenter og grossister. Dette er god kulturpolitikk og vil bidra til en mer ansvarlig bruk av alkohol i Norge.

HELSE- OG OMSORGSDEPARTEMENTET HAR FREMMET et høringsforslag om at grossister og produsenter av alkoholholdige varer kan gi nøktern informasjon om produktene på sine hjemmesider. NAV mener dagens strenge praksis av forbudet mot alkoholreklame, fører til at forbrukerne ikke får nødvendig informasjon om alkoholholdige produkter. Norske produsenter av fruktvin, øl og akevitt har ikke samme muligheter som utenlandske produsenter til å gjøre sine produkter kjent. Dette fører til et uønsket importpress på for eksempel øl og akevitt. NAV hilser derfor Regjeringens forslag velkommen.

REGJERINGENS FORSLAG ÅPNER IKKE for å gi nøktern informasjon om bruk av øl og akevitt til mat. Regjeringens resonnement synes å være at informasjon om hvordan vi bruker øl og akevitt, fører til økt forbruk. Dette er vi i Norske Akevitters Venner uenig i. NAV har i 15 år arbeidet for å knytte norsk øl og norsk akevitt sterkere til norsk mat og norsk matkultur. Dette er en holdning som også de norske produsentene deler. NAVs erfaring er at en sterk tilknytning mellom øl, akevitt og norsk mat fører til en sunnere og mer ansvarlig bruk av alkohol.

VÅR TRADISJONSRIKE NORSKE MATKULTUR er nært knyttet til norsk drikkekultur; øl og akevitt. Til norsk mat hører norsk drikke. Ved å fokusere på smak, glede og de gode opplevelsene rundt det norske måltid, er vi av den mening at skadevirkningene av alkohol reduseres. Norske Akevitters Venner foreslår derfor at grossister og produsenter av alkoholholdige produkter får adgang til å gi nøktern produktinformasjon på sine hjemmesider om bruk av øl og akevitt til mat.

VINMONOPOLET TILBYR OMFATTENDE INFORMASJON om vin til mat, både på egne nettsider og i kundeblad og brosjyrer. Når det gjelder sterkøl og akevitt, er denne typen forbrukerinformasjon meget mangelfull. Det må etter NAVs mening nå bli en rimelig balanse i Vinmonopolets informasjon om vin, øl og akevitt til mat.

■ **3 | 2014**

INNHOOLD

3 Helgelandsopplevelser 2014
Tredagerstur til
terningkast seks!

5 Portrettet: Du skal ikke lystre
Terje Bratberg, byhistoriker i
Trondheim, banner litt i kirken

8 Arktisk på menyen
Mattips fra et teater nordpå

9 Langreiste forfriskninger
Løitens Linie Aquavit
får godt følge

10 Lammelykke
Høsttens store matgleder!

15 Siden sist

18 Arrangementer

HELGELANDSOPPLEVELSER 2014: MAT, AKEVITT OG KULTUR I SKJØNN FORENING

TEKST: HANS CHR. BANGSMOEN | FOTO: OLAV T. SØLA / SØLA FOTOFILM

For annen gang kunne presidenten i Brønnøy og omegn akevittlag, Berit Rødhyll, og hennes utmerkede styre ønske 50 akevittvenner velkommen til opplevelsereise på Sør-Helgeland. Suksessen fra to år tilbake ble gjentatt med stor bravur.

Programmet for denne tre dagers turen har vært omtalt i AquaVIT tidligere, og innholdet er en flott kombinasjon av mat, akevitt og kultur.

Høydepunktene

La oss ta hovedpunktene: Først Nevernes havn, der ekteparet Tove og Aage Oxholm har restaurert det gamle havneanlegget og bygget opp et flott senter for kystkultur. Her har nok store private pengemidler

gått med over mange år, og resultatet er helt unikt. Med stor entusiasme og pågangsmot har de skapt en meget innholdsrik perle – riktignok litt utenfor allfarvei – men så absolutt verdt et besøk.

Hullet i Torghatten, selve symbolet på Sør-Helgeland, ble selvsagt besøkt. Og da klatreturen var vel gjennomført, ble deltakerne møtt av Brønnøysund musikk-korps, som underholdt med velklingende toner. Det skal ikke underslås at

korpsset er sponset av Brønnøy og omegn akevittlag – og dette var en flott måte å gi noe tilbake på. Besøket på Torghatten ble avrundet med et glass Torghatten aquavit, områdets egenkomponerte akevitt, en bestselger i nord. Fra Torghatten gikk turen videre til Havbrukssenteret på Toft med en pedagogisk og god innføring i oppdrett av laks m.m.m.

Hildurs Urterarium er områdets eneste akevittautoriserte serveringssted, og et





FOTO: ANNE MARIE THEODORDATTER

MØTE PÅ HØYT PLAN: President Berit Rødhyll sammen med ordfører Johnny Johansen.



besøk der var selvsagt lagt inn i programmet. Her er det ikke bare mat og drikke som står i sentrum; med over 200 forskjellige urter i et spennende hageanlegg er Hildurs Urterarium – opprinnelig en 200 år gammel gård – en virkelig attraksjon.

Vegøyen ble i 2004 innskrevet på UNESCOs verdensarvliste, og øyene Ylvingen (kjent fra *Himmelblå*-serien på NRK) og Vega inngår derfor naturlig i et besøk på Helgelandskysten. Og sentralt i et slikt besøk står Vega havhotell, bygget opp og ledet av Anna og Jon Aga. Dette er en perle, hva angår både beliggenhet og servering. Stedet er i tillegg en utmerket kandidat til akevittautorisering, og etter en samtale med Jon Aga er søkeprosessen

i gang. Går alt etter planen, vil vi kunne autorisere Vega havhotell til neste år.

Fra Drammen

En stor og entusiastisk gjeng med akevittvenner fra Drammensområdet deltok på turen – og vi røper ingen hemmelighet når vi regner med at alt ligger til rette for opprettelsen av en egen region for Drammen/Drammensvassdraget. Vi spiller på nytt ballen over til de glade akevittvenner og regner med at de drar i gang prosessen.

Menyer

Kokekunst av ypperste klasse preget alle måltidene underveis. Kortreist lokal mat, helst fra havet, slo gjennom i menyene. Og

akevitten var både ledsager og ikke minst en vesentlig ingrediens i selve maten. Hva sier dere for eksempel til pannestekt Hongsetrøye, ovnsbakt sjørørret med krabbesmør eller aquavitbraisert gris fra Vega med urter og elgsjy. Bare enkelte eksempler fra enestående menyer til både lunsj og middag. Og det hele med mange ulike typer akevitt attåt.

Terningkast 6

Så helt på tampen: Nok en hjertens takk til Berit og hennes team for et fantastisk opplegg. Dette må bare gjentas, slik at flere akevittvenner får anledning til denne unike opplevelsen. Mat, akevitt og kultur i skjønn forening på øverste hylle. Terningkast 6! ■



DU SKAL IKKE LYSTRE

*- De la en tioring i bunnen av koppen, helte i kaffe til den forsvant og fylte på med
hjemmebrent til den ble synlig igjen. To sukkerbiter og fiks ferdig karsk.
Terje Bratberg setter seg ned og bestiller en pils.*

TEKST: SJUR HARBY | FOTO: MARTE S. TVEIT

Den første skyen glir foran solen, men Bratberg tørker fortsatt svetten. – Byvandring, sier han unnskyldende og snapper etter luften. – Beklager forsinkelsen. Det ble mange spørsmål. Jeg kom ikke fra før. Hadde jeg tenkt meg om, kunne du ha blitt med. Bratberg er byhistoriker i Trondheim, historiker av bakgrunn og en varm talsmann for byens mat- og drikkekultur. Dessuten styremedlem i NAV Sør-Trøndelag, tidligere leder av Fortidsminneforeningens lokalavdeling, beboer i et fredet hus og ansatt i prosentstilling på Sverresborg, byens friluftsmuseum. Skal du på byvandring i Trondheim, er det gjerne Bratberg som fører an.

En Guds lykke

– Det er en voksende interesse for kulturhistorie. Ikke bare på matsiden, men generelt. Det merker jo vi som tar med folk rundt i byens gater. Men historien må jo formidles på en begripelig måte. Kulturminnevernet kan takke seg selv for at de møtes med et skuldertrekk og et gjesp. Konformiteten og bekvemmeligheten har for lengst overtatt i forvaltningen og mange av organisasjonene. Det virker som om det ikke lenger står noe på spill, og at en tar lettere på kravet til faglige kvalifikasjoner.

Engasjement er erstattet av byråkrati og regelrytteri. Når ble det sist tenkt en ny tanke der i gården? Når var det sist noen som bannet i kirken? Det er en Guds lykke at Norske Akevitters Venner ble tatt opp i Norges Kulturvernforbund. Da er det i alle fall et visst håp om litt livsglede. Vi må satse på ungdommen. Det er ungdommen som reiser seg og gjør opprør, når systemer har overlevd seg selv.

E. C. Dahls

Han tar en god slurk av glasset og ser ganske fornøyd ut med innledningen. – Dahls, mumles det. – I Trondheim drikker vi Dahls. Byens eget øl. Dessverre er ikke

bryggeriet på lokale hender lenger, men det er tross alt ikke nedlagt. Før hadde vi Aktiebryggeriet i Trondhjem også, men de fusjonerte med Dahls. I 1966. Bratberg er forfatter av Trondheim byleksikon, og E. C. Dahls Bryggeri ble grunnlagt i 1856 i det gamle Sukkerhuset på Kalvskinnen. «E» og «C» står for Erich Christian Dahl, som hadde tjent seg rik på kornimport og eksportavslid. Sukkerhuset står fremdeles, men bryggeriet flyttet videre ut til den imponerende bygningen ved Strandveien, hvor det fremdeles holder til. Ølet fra E. C. Dahls Bryggeri ble i sin tid eksportert til både Hamburg og Sør-Amerika. Dessuten til Nord-Norge og Vestlandet. Etter hvert kom Lysholmfamilien inn på eiersiden, sammen med blant andre Kjeldsberg. – Du kan ikke snakke om Trondheims historie uten at det smaker kaffe, øl og brennevin av den. Sånn er det. Gudskjelov.

Glassapparater

– Du vet, vi hadde apparater i særklasse her oppe. Destillasjonsapparater fra NTH med glasskolber. Til destillasjon av vann. Vel, vel, det var kanskje noen som brukte dem til det også. Historisk sett har jo vannet vært en farlig drikkevarer og trønderne bestilte apparater i bøtter og lass. Fantastisk kvalitet. På apparatet, mener jeg, men også på det brennevinet som kom ut av det. Snakker vi om drikkeskikk her oppe, så er det brennevin det gjerne handler om. Og så øl, selvfølgelig. Det het seg at det i selskapene før i tiden ble satt frem tre mugger. En med øl og to med sprit, der den ene hadde kjøpebrennevin til prest og lensmann, mens den andre hadde hjemmebrent til de andre. Krydring av brennevinet var heller sjelden. Det var bart brennevin. Og ofte gikk det i karsk, denne forunderlige blandingen av kaffe, sukkerbiter og hjemmebrent.

Folkelig brennevinskultur

Men, vi nordmenn er etter hvert blitt så

fine på det. Den folkelige brennevinskulturen er i ferd med å forsvinne. Vi drikker kjøpebrennevin og kaffe avec. Men hvor mange brenner selv? Han skotter over bordet før konklusjonen trekkes. – Jeg kjenner ingen. Som museumsmann er jeg opptatt av at vi ikke bare sikrer oss hjemmebrentapparater, men også dokumenterer selve brenningen og tradisjonene knyttet til den. Det er dette vi kaller immateriell kulturarv, og denne siden er ikke mindre viktig enn selve gjenstanden. Hjemmebrenning har i Trøndelagsfylkene, historisk sett, vært en viktig aktivitet, og brennevinet lar seg spore i mange historiske kilder og langt tilbake i tid. Øl og brennevin flyter gjennom historien og farger skikk og bruk, er en selvfølgelig del av religion og folketro og dukker opp i både språk og litteratur, sang og musikk.

Vertshus

– Og, for å vende tilbake til Trondheim; på 1800-tallet vrimlet det av skjenkesteder her. Gjestene ga dem sine egne navn. Betegnelser som «Helvete», «Tyrkiet» og «Vepsebolet» lar oss ane at dette var steder med tvilsomt renommé og kanskje også et allsidig tilbud. Du må ta i betraktning at det var en sjøfarts- og handelsby med mange tilreisende. Det førte alltid med seg skjenkestuer og bordeller. På Sverresborg har vi et gammelt vertshus bevart. Tavern. Kjenner du det? Jeg nikker. Tavern har også hedmarkinger hørt om. – Der serveres det fremdeles mat, og er et populært spisested blant byens folk. Bygningen ble demontert og flyttet opp til museet i 1946, men lå opprinnelig nede på Brattøra. Vertshustradisjonen går tilbake til byggeåret 1739, selv om utskjenking av øl er dokumentert først i 1766. Og hvem bygget det? Vel, igjen dukker det opp en Lysholm, kjøpmannen Hans Nissen Lysholm, som nok ante en fortjenestemulighet også her, selv om det var

ferjemannen Joen Stephensen Stødt som sto for utskjenkingen. Ved å ta vare på dette huset kan vi også formidle andre sider ved historien, enn det en bondestue eller en kjøpmannsgård gjør. Av samme grunn har vi nå startet omvisninger på museet, som ender nede i byen. Et museum er jo strengt tatt en oppbevaringsanstalt for hus og gjenstander som er gått ut av bruk. Ved å trekke inn byens gater i omvisningene blåser vi støvet av fortellingene, gjør dem levende, mangfoldige og menneskelige. Kulturhistorien er en vev med innslag i mange farger. Å peke på et åsted gjør alltid inntrykk, selv om omgivelsene i dag kan være helt endret.

Ni Muser

Vi sitter i hagen til kafeen Ni Muser. Omgivelsene kan ingen klage på. Trondheim kunstmuseum, Nidarosdomen, Waisenhuset og Erkebispegården ligger alle et steinkast unna. Filmteateret, én av byens kinoer, finnes på den andre siden av gaten og ble i sin tid bygget for å kle Nidarosdomen. – Men slik gikk det ikke, sier Bratberg. – Planene forutsatte at Waisenhuset skulle rives, men man river ikke én av byens eldste sosiale institusjoner. Ikke en gang i Norge, i alle fall ikke Trondheim, retter han, vel vitende om at Oslo i 1930-årene rev det imponerende Christiania tugthus, oppført 1737–40, uten synlig anger. – «Waisen» er et tysk ord og betyr «å miste», i betydningen foreldreløs, fortsetter Bratberg. – I Trondheim går institusjonen tilbake til 1635, men det var først med kjøpmannen og legatstifteren Thomas Angells milde gaver at det ble skikk på økonomien. Den nåværende bygningen ble reist i 1771–72, men allerede fra 1732 kunne foreldreløse barn få en skoleplass, mat og tak over hodet.

Forskning

Han forsvinner et øyeblikk og kommer tilbake igjen med to glass Dahls og ditto

solide drammeglass. – Den utlysningen av forskningsmidler fra Norske Akevitters Venner er bra saker, sier han. Litt umotivert, for intervjuet henger fremdeles igjen i den sosiale elendigheten. – Den frie forskning er et tegn på nysgjerrighet og vitalitet. I en tid der interessen for tradisjonsmat, øl, akevitt, lokale råvarer, mat- og drikkekultur blomstrer, ser vi at den kulturhistoriske nysgjerrigheten på de samme temaene er i ferd med å opphøre. Etnologi og folkloristikk er utradert som egne universitetsfag, og det var disse folkene som ofte skrev litteraturen vi tross alt har. Det er bekymringsfullt, for også den tradisjonelle kulturhistorikeren, altså disse menneskene som kunne litt om alt, er i ferd med å pensjonere seg. Det er generalistene som gjerne ser de større sammenhengene og de lange trådene. Museer og arkiver, magasiner og litteratur er fulle av vitnesbyrd, og mat- og drikkekulturen er i stadig endring. Men på forskningsfronten er det stille. Og hva er det som kommer i stedet for kunnskap?

Godt og dårlig

Spørsmålet blir hengende. Vi hever glasset til den frie forsknings ære og for ønsket om færre time- og kronetellere. – All glede fordamper i nærværet av flinke piker og karrieremenn, av «lystrere», som ser lønnstrinn og pensjonspoengene glimre i det fjerne. Bratberg spytter ordet ut, men smiler. Vi drikker, og det er stille den tiden det tar å svelge, så er vi i gang igjen. – Det var stor forskjell på godt og dårlig hjemmebrent, selv om de fleste skrøt på seg et brennevin som angivelig skulle smake like godt som det du kunne kjøpe på polet, sier han. – I de fleste tilfeller var det en kraftig overdrivelse. Det var langt mellom den gode hjemmebrenten. Det meste smakte vel strengt tatt ganske fælt. Skulle det svelges uten ubehag, måtte du ha kaffe oppi. Jeg har en teori om at «karsk» kan være avledet av karslig.

Kanskje ikke. Han smaker på det han nettopp har sagt og nikker til nabobordet. Et utdrikningslag for bruden som er kledd som pilegrim på vei til Den hellige Jakobs grav i Santiago de Compostela. Han kjenner dem. Museumsfolk. – Daniel, roper han. – Hva het brenneriene her i byen? Vi har ramset opp Lysholms, Meisterlins og brenneriet på Arildsløkken. Daniel kan ikke hjelpe, og Bratberg runder av temaet med nok en slurk av E. C. Dahls utmerkede pils.

Måltidskunnskap

– Det er klart at et måltid er så mye mer enn maten på tallerkenen og drammen i glasset. Det er råvarekunnskap og kokkeferdigheter, serviser og bordplassering, uskreve regler og konversasjonskunst. Den som føler seg usikker i slike sammenhenger, gjør lurt i å følge vertinnen. Ved bordet bør en stole mer på kvinner enn på deres ektemenn. Menn er som regel ganske løse i snippen, når det gjelder skikk og bruk. Besøkte du forresten Trøndersk matfestival for et par uker siden? Fantastisk! Du bør skrive om den. Det lages noen eventyrlige oster på våre trakter. Dessuten akevittene her og ølet vårt. Og så de historiske stedene. Du burde i det hele tatt skrive mer om oss. En øl til?

Jeg lystrer.





ARKTISK PÅ MENYEN

Hva med akevitt dampet tørrfisk eller akevitt og grønnpepper-flambert rabarbra? Høres det fristende ut? Tromsø Akevitt Selskap arrangerte i juni en demo av hvordan akevitt kan benyttes i mat. Femten lydhøre deltakere hadde funnet veien til Skarvens Kulinariske Teater i Tromsø.

TEKST: ANBJØRG REIERSEN | FOTO: SKARVEN KULINARISKE TEATER

Teaterchef Gunnar Jensen tryllet fram den ene retten etter den andre, og smaken var det ingenting å si på. Til sammen var det åtte retter på menyen, en fin blanding av sjømat, kjøtt og dessertretter.

Én av rettene var akevittgravet hval fra Skrova. Vågehvalen fangstes bærekraftig i sesongen april til september. Mange forbinder derfor hval

med sommermat, noe den er perfekt til som for eksempel på grillen. Men hval er magert kjøtt som fint tåler å fryses. Hvalkjøtt kan derfor spises hele året.

Prøv denne retten med akevittgravet hval med høstens tyttebær og akevittsirup, servert på sprø rug. Dette er en fin rett, hvor akevitt benyttes både i graving av kjøtt, i tyttebærene og i sirupen.

AKEVITTGRAVET HVAL

200 g hvalkjøtt
2 ts sukker
1 ½ ss salt
½ dl godt krydret akevitt

Bland sammen sukker og salt og gni hvalkjøttet godt inn med blandingen. Ha plastfolie i en liten skål/form og legg hvalkjøttet i, hell over akevitten og dekk med plastfolie. Sett i kjøleskap over natten. Kan med fordel stå to-tre dager.

AKEVITTSYLTET TYTTEBÆR

50 g tyttebær
½ dl eplesidereddik
1 dl sukker
1 dl vann
½ dl taffelakevitt

Kok opp eddik, vann, sukker og rør til sukkeret er oppløst. Tilsett akevitten. Hell laken over tyttebærene og la det avkjøles i romtemperatur.

AKEVITTSIRUP

½ dl akevitt
1 ss sukker

Ha dette i en kasserolle og kok ned til sirupskonsistens. Dette bør ikke gjøres så lang tid i forveien, da den kan krystalliseres om den står lenge.



LANGREISTE FORFRISKNINGER

1: LINIE CRANBERRY

4 cl Lysholm Linie Aquavit
2 cl limesaft
Cranberry juice

Bygg alle ingrediensene i et longdrink glass fylt med is. Fyll opp med cranberry juice.

2: LINIE APPLE

3 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl sour apple
Grønt eple
1 cl limejuice
Epleskall

Bland alle ingrediensene i en blender med is og server i avkjølt cocktailglass. Pynt med eple.

3: LINIE BANANA DREAM

3 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl melonlikør
½ banan
Litt appelsin- og limejuice

Bland alle ingrediensene i en blender med is og server i avkjølt cocktailglass. Pynt med en sitronskive og mintblader.

4: LINIE PEACH & ORANGE

3 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl hvit curacao
2 cl ferskensirup
2 cl appelsinjuice

Bland alle ingrediensene i en shaker og server i avkjølt cocktailglass. Pynt med ferskenskall.

5: LINIE LOVE

3 cl Lysholm Linie Aquavit
½ cl melonlikør
½ cl kirsebærlikør
Kirsebær
Limeskall

Bland alle ingrediensene i en shaker og server i martiniglass. Pynt med kirsebær og limeskall.

6: LINIE NUTTY

4 cl Lysholm Linie Aquavit
2 cl hasselnøttsirup
Appelsinjuice
Vaniljesirup

Bland alle ingrediensene i en shaker. Server i martiniglass og pynt med strimlet appelsinskall.

7: LINIE CHAMP

2 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl appelsinsirup
Champagne

Bland Linie og appelsinsirup i en shaker og topp med champagne. Server i champagneglass.

8: LINIE FRESH

4 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl appelsinlikør
Appelsinjuice
Ferske mintblader

Fyll et longdrink glass med isbiter. Hell i alle ingrediensene og pynt med mintblader.

9: LINIE CITRUSCRUSH

3 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl Vikingfjord Sitrus
½ lime
½ appelsin
Knust is

Press lime og appelsin og fyll opp med Linie, Vikingfjord Sitrus og knust is.

10: LINIE ELDERFLOWER

4 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl limejuice
Hylleblomstsft

Bygg alle ingrediensene i et longdrinkglass fylt med is. Fyll opp med hylleblomstsft.

11: LINIE BERRY

3 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl bringebærlikør
1 limebåt
Cranberry juice

Fyll et longdrinkglass med isbiter. Tilsett Linie, bringebærlikør og presset lime. Fyll opp med cranberry juice og pynt med bringebær.

12: LINIE FJELLBEKK

2 cl Lysholm Linie Aquavit
2 cl Vikingfjord vodka
1 cl limejuice
7-Up
Rips

Bygg alle ingrediensene i et longdrinkglass fylt med is. Fyll opp med 7-Up og rips.



Ivan Abrahamsen, produkt-
utviklingssjef hos Arcus,
foreslår følgende akevitter:

Lam i form med tomat:
Gammel Opland

Brunet får-i-kål:
Gilde Smaldram

Lammecurry med chili
og koriander:
Lysholm Linie Double Cask

Lam i ertesuppe med mynte:
Fjøllmat akevitt

Lam med dillsaus:
Grunnlovsaquavit

LAM- OG FÅREKJØTT

Få norske råvarer bærer tydeligere preg av vårt jordsmonn og klima. Lam og sau uttrykker vårt «terroir», og kjøttet vil preges av landsdelen og naturforholdene der. Dette er dyr som hele livet bruker norsk natur på en aktiv måte.

TIPS

La kjøttet bli romtemperert før det varmebehandles.

LAMME- LYKKE

Norsk lam er én av høstens store matgleder. Kjøttet er smakfullt og mørt og i kombinasjon med spennende krydder og markens grøde i sesong kan det knapt bli bedre.

VED EVA SØRLIE | FOTOGRAF: EVA BRÆND

LAM I FORM MED TOMAT

6 porsjoner

Når smaker skal forenes og utvikles maksimalt, trengs tid, her først ved marinering, deretter til langtidssteking. Det gjør seg selv og krever bare planlegging. Resultatet er uovertruffent.

1 ½ kg lammelår i skiver eller annet kjøtt med lite ben
150 g sjampinjong

Saus:

1 boks hakkede tomater
2 dl nypresset appelsinjuice
2 ss tomatpuré
1–2 ss flytende honning
2 ss olje
2 store sjalottløk, finhakket
1 terning kjøttbuljong, smuldret
1 ts finrevet ingefær
1 fedd presset hvitløk
2 ts salt
½ finhakket rød chili
1 krm nykvernet pepper
1 ts rosmarin

Tilbehør:

Friske urter, f. eks. gressløk, persille eller rosmarin
Evt. grønne oliven
Kokt ris

Steking:

I ovnen ved varierende temperatur – se under, i til sammen ca. 3 ½ time på nederste rille.

1. Del kjøttet i passende biter, la bein sitte på kjøttet. Skjær sjampinjong i tykke skiver og legg det i et ildfast fat.
2. Bland alle ingrediensene til sausen og slå det over. Dekk til. La det gjerne stå kjølig til neste dag.
3. Ha folie over og stek det i ovnen ved 225 grader til det koker – vel 20 minutter. Snu kjøttet, bre tomatblandingen over og stek videre med folie på 100 grader i 2 ½ time. Ta av folien og øk til 200 grader i ca. 30 minutter.
4. Server med kokt ris og grønne urter og eventuelt oliven.



Brunet får-i-kål

BRUNET FÅR-I-KÅL

4 porsjoner

God gammeldags, egentlig «lam-i-kål», hvor kjøttet er brunet litt før koking.

1,2 kg lammekjøtt med bein

2 ts salt

2 ts hel pepper

3 ss hvetemel

1 ½ kg kål

4 dl vann

Tilbehør:

Kokte poteter

1. Skjær kålen i båter, pass på at det er stilk på alle, slik at båtene holder sammen under kokingen.
2. Skjær kjøttet i passe stykker, la bein sitte på. Brun kjøttet litt i smør på litt sterk varme før det legges i gryten. Det gir en liten vri på smaken.
3. Legg kjøtt og kål lagvis i en kjele med kjøtt først, gjerne beinrike stykker nederst. Dryss salt, pepper og hvetemel i lagene. Hell på vann og kok opp.

4. La får-i-kålen trekke på svak varme til kjøttet er mørt, ca. to timer.

5. Pass på at det ikke koker tørt, fyll evt. litt ekstra vann i. Ikke rør i kjelen, men rist litt på den av og til.

6. Server kokte poteter til.

LAMMECURRY MED CHILI OG KORIANDER

4 porsjoner

En indiskinspirert gryte med mye smak. Styrken regulerer du selv; mengden her tilsvarer medium hot.

600 g benfritt lammekjøtt

3 store løk

1 boks kokosmelk (4 dl)

2 ½ dl kraft (eller buljong)

1 ts salt

¼ rød chili

1 ½ ts revet ingefær

2 fedd hvitløk, presset

½ ts gurkemeie

1 ½ ss red currypaste

2 ts brunt sukker



Lammecurry med chili og koriander

Korianderolje:

2 ss olje

3-4 ss friske korianderblader

Tilbehør:

Kokt ris

Limebåter

1. Skjær kjøtt fra bein. Brun beina i litt smør før de dekkes med vann, kok dem til kraft et par timer. Siles og kokes inn uten lokk til 2 ½ dl.
2. Skjær kjøttet i ca. tre cm terninger. La dem trekke i kraft og kokosmelk sammen med krydderne og sukker til de er møre, ca. 40 minutter. Start gjerne med halve mengden currypaste for å teste hvor sterk retten ønskes.
3. Kjør olje og koriander med stavmikser eller finhakk korianderen og ha den i oljen. Rør det inn i retten rett før servering.
4. Server med kokt ris etter anvisning på pakningen. Pynt med frisk koriander og limebåter til å presse noen dråper over retten på tallerkenen.

LAM I ERTESUPPE MED MYNTE

4 porsjoner

Erter og mynte går utmerket sammen. Denne suppen er fin som base med rester av kjøtt eller fisk i til middag. En smakfull forrett kan den også være.

1 ss smør

½ krm karri

1 gulrot

1 liten purre

1 løk

7 dl vann

1 ½ terning grønnsak- eller kjøttbuljong

2 laurbærblader

1 krm timian

500 g frosne erter

1-2 ss frisk hakket mynte

1 dl crème fraîche

½ ts sukker

½ ts salt

½ krm hvit pepper

Tilbehør:

frisk timian

noen dråper crème fraîche

rester av lammekjøtt



Lam i ertesuppe med mynte

1. Vask purren, skjær av det mørkegrønne og bind det sammen med en hyssing til suppekvast.
2. Rens og del purre, gulrot og løk i små biter. Ha smør og karri i en kjele, tilsett grønnsakene og la det surre på svak varme i ti minutter.
3. Tilsett vann, buljongterning, timian, laurbærblad og suppekvast og la det koke 20 minutter. Ta opp og kast laurbærblader og suppekvasten.
4. Ha i ertene og kok dem møre, ca. seks minutter.
5. Finhakk friske mynteblader og ha dem i. Mos alt i blender eller med stavmikser. Ha i 1 dl crème fraîche og sukker. Smak til med pepper og salt.
6. Rør opp resten av crème fraîche og drypp litt oppå suppen. Dra en pinne gjennom for mønster! Varm kjøttet for seg, del det smått opp og ha det i suppen.
7. Server godt brød til.

LAM MED DILLSAUS**4–5 porsjoner**

Dill i små pottes har ofte svak dillsmak. Buntdill kan være kraftigere, og den tørkede krydderdillen gir også en fyldig dillsmak.

**1 kg lammelår i skiver
vann**

1 laurbærblad

5 hele pepperkorn

½ ts salt

mørkegrønt av ½ purre

Dillsaus:

3 ss smør

3 ss hvetemel

3 dl kraft

(eller vann + en terning kjøttbuljong)

2 dl kremfløte

1 pose tørket dill (5 ts)

**eller finklippet buntdill
saft av ¼–½ lime**

1–2 ts sukker

½ ts salt

litt nykvernet pepper



Lam med dillsaus

Tilbehør:

resten av ½ purre

3–4 gulrøtter

kokt ris

frisk dill

1. Splitt purren i to og vask den ene halve. Skjær av det mørkegrønne og knyt sammen med hyssing til suppekvast som vil gi ekstrasmak til sausen.
2. Del kjøttet i store biter og brun dem lett i smør i pannen.
3. Legg alt over i en kjele, fyll på vann til det så vidt dekker. Kok opp og fjern skummet som kommer til overflaten.
4. Tilsett laurbær, pepper, dill, salt og suppekvast. La det trekke under lokk, til kjøttet er mørt, én time. Ta kjøttet opp av kjelen og hold det varmt.
5. Sil kraften og kok den inn på høy varme uten lokk til 3 dl.
6. Smelt smør, rør inn mel og spe med kraft. Rør det klumpfritt, kok opp og spe videre, ha også i fløte. Tilsett dill etter smak. Kok sausen i fem-ti minutter. Smak til med salt, lime, sukker og pepper.
7. Kok ris etter anvisning på pakken. Del gulrøttene på langs og kok dem knapt møre i lettsaltet vann.
8. La smale purre-skiver surre med smør i pannen til de faller sammen, og ha dem over kjøttet.
9. Hell saus over og dryss hakket frisk dill på.



Rognebærgelé passer spesielt godt til retter av vilt, pateer og kjøttretter. Plukk bærene modne, men drøy ikke for lenge – da kommer fuglene deg i forkjøpet. Får bærene en frostnatt på seg, blir smaken rundere, mildere og mindre besk. Rekker de ikke det, kan en ukens tid i fryseren gjøre underverker.

AKEVITTKRYDRET ROGNEBÆRGELÉ

Flott farge og spennende smak på geleen er grunn god nok til å sanke rognbær. Bry deg lite om de henger høyt og er sure, som nevnt av reven i Æsops lille fabel. Ved disse tider er de jo en liten, gratis skatt!

TEKST: EVA SØRLIE

FOTO: EVA BRÆND

Saft:

2½ kg rognbær
1½ dl vann

Gelé:

1 liter rognbærssaft
1 liter sukker
2 kanelstenger
2–3 ss akevitt

1. Kok en porsjon om gangen. Rens og skyll bær og frukt nøye. La vannet renne godt av. Vei bær etter dette.
2. Vask glassene nøye.
3. Ha bær og vann i en kjele og kok langsomt opp.
4. La det trekke under lokk, til bærene safter seg i 20 minutter uten å røre.

5. Sil saften gjennom et klede til dagen etter uten å røre dem. Bind gjerne tynt silekledet til beina på en krakk som står opp-ned, med en bolle under.

6. Mål opp saftmengden og tilsett like mye sukker.

7. Kok opp og la det fosskoke i fem minutter, ha i kanelstengene, la det stå fem minutter og skum så av. Smak til med akevitt.

8. Ta av litt saft og ta geléprøven, se under. Stivner ikke geleen, så følg rådene.

9. Når den er godkjent, helles den på rengjorte og steriliserte glass, som avkjøles, tildekkes og settes kaldt i kjøleskap. Geleen er passe stiv når den har stått natten over.

Geléprøven:

Før man tar geleen på glass, må man sjekke om den blir stiv, og da bruker man geléprøven. Det gjør man ved å ta en spiseskje saft (gelé), helle det på en flat kald tallerken eller skål og la geleen avkjøles helt. Trekk fingeren gjennom flekken. Den skal da ikke løpe sammen igjen. Gjør den det, må den koke mer, eventuelt tilsettes pektin og sitronsyre og kokes lenger.

RAPPORT FRA LISTER AKEVITTLAG



FOTO: LISTER AKEVITTLAG



Ja, så kan vi da endelig komme med en rapport fra vårt andre møte i Lister akevittlag. Den 14. juni satte vi hverandre stevne med hele elleve deltakere til stede. Ikke mye å rope hurra for, vil vel de fleste si, men tatt i betraktning at det var mer enn en fordobling fra vårt første møte på Tarebua med kun fem ildsjeler til stede, synes vi dette er en strålende fortsettelse.

TEKST: ARVID JØRGENSEN

Det har tatt litt tid siden siste gang, og hovedårsaken til forsinkelsen må tilskrives det sørgelige faktum at vårt utblinka stamsted, Tarebua, dessverre gikk konkurs. En tragisk tildragelse som avstedkom et omfattende letearbeid for å finne et godt alternativ. Valget falt på den nyinnreda løa til Wenche og Dag

Roalkvam på Penne, en unik plass og et høyst verdig alternativ. Dette er vårt lokale «Urterarium» med uante muligheter, når kjøkkenet i løa kommer på plass, og vi etter hvert kan trekke inn lokale matprodusenter. Vi får se. Vi håper uansett at Tarebua skal dukke opp som en Fugl Fønix av asken, som den har gjort flere ganger før.

I dette forblåste landskapet ble vi velsigna med bris fra vest og et aldeles strålende vær. Dette er et lokalt paradisi – intet mindre. Vi fortapte oss på et tidspunkt over solnedgangen over Hydra og den påfølgende digre månen over Nordberg fort.

Vi innleda selvfølgelig med prøvesmaking av den nye Grunnlovsakevitten med behørig skåling for 200-årsjubileet. Deretter ble det servert spekemat og ost med tilbehør, deriblant Wenches urte-

og bulgursalat samt kake og kaffe. Hertil selvfølgelig avnyttelse av flere mer eller mindre egne akevitter. Her skylder vi å gjøre oppmerksom på at dette skyldes vår anskaffelse av Tarebuas restbeholdning av akevitter for en rimelig penge. Det er allikevel unødvendig å tilføye at drikkevarene falt i smak. Her kan bl.a. nevnes flere årgangsjuleakevitter, Simers Taffel, Fru Lysholm Aquavit og Gammel Sunnmøring,

Det er egentlig også helt unødvendig å tilføye at vi hadde det veldig moro – ut i de små timer. Dette blir definitivt ikke siste gang undertegnede hadde avfatta en liten epistel med historikk og profilering av NAV som ble delt ut sammen med AquaVIT som vi hadde fått av Lars Ole Ørjasæter, så det kan nok tenkes at det kommer noen nye medlemmer etter hvert.

■



FOTO: SUIR HARRY

AKEVITTSAMLERE

Fra tid til annen mottar vi meldinger fra leserne. Hans Christian Gjølstad er én av dem som samler på akevitt og skriver følgende:

«Hei. Synes AquaVIT er et flott blad med mye bra og interessante artikler. Men jeg savner en artikkel om akevitt-

samling. Jeg er selv en som er samler av norske akevitter, og mener jeg har den største private samlingen. Jeg har nå cirka 150 forskjellige norske akevitter, og det er fortsatt mange i salg på polet jeg ikke har kjøpt ennå. Jeg har blant annet alle juleakevittene fra 1988 til nå. Mange flasker som ikke har vært i salg på polet, og den eldste flasken er

fra 1947 eller tidligere. Hvis det er interessant, hadde det vært moro med en artikkel i bladet. Hadde også vært gøy å se om det er mange andre som samler.»

Redaksjonen merker seg ønsket og oppfordrer andre samlere til å ta kontakt med oss. Norsk akevitt har en lang historie, og vi grubler gjerne litt på saken. ■

FJELLVITT: PÅ SPORET AV AKEVITTEN



FOTO: FJELLVITT



V: Fra venstre: Stig Bareksten fra Det Norske Brenneri sammen med presidentene Knut Morten Bjørnsrud og Per Harald Grue fra henholdsvis Fjellvitt og NAV. Begge gjestene fikk signerte eksemplarer av den nye kokeboka «Mat fra Numedal» som ble lansert i forbindelse med Matfestivalen. **H:** Jonas Lagerstrøm og resten av Numedalsgruppen ga middagsgjestene en gourmetaften, der de lokale produsentene fikk vise at de holder et meget høyt nivå på sine produkter.

Akevitt har hatt en sentral rolle i Norges historie. NAVs president, Per Harald Grue, tok under Matfestivalen på Rødberg tilhørerne med på en reise gjennom historien fra Adam og Eva til Halvard Heuch.

Skinnegangen til lokomotivstallen på gamle Rødberg stasjon fører inn til en sjarmerende og stemningsfull arena, der Grue underholdt sine tilhørere med kjente og mindre kjente fakta om akevittens historie. En reise fra Adam og Eva til Halvard Heuch dekker et langt tidsspenn, og det er spennende å se akevittens historie i lys av verdenshistoriens største begivenheter og trender.

Lokallaget Fjellvitt i øvre Numedal er et aktivt lokallag, og de har blant annet

engasjert seg som hovedsponsor for Matfestivalen som ble arrangert for andre år på Rødberg siste helg i juni. Et tett og godt samarbeid med Matopplevelser i Numedal har resultert i en Matfestival, der lokalmat i alle varianter står på menyen. Kokker med bakgrunn fra Bølgen & Moi har dannet «Numedalsgruppen», og disse står ansvarlig for utarbeidelse av en femrettersmeny bestående utelukkende av lokale råvarer.

Jonas Lagerstrøm er «sjefskokken», og har sammen med de øvrige seks kokkene i Numedalsgruppen og andre gode medhjelpere ansvaret for å servere nærmere fem hundre gjester i løpet av noen travle lørdagstimer i juni. Den lokale

«Fjellvitten» hører naturligvis med på Matfestivalen, og både lokallaget og salget av akevitten kan vise til stigende tall.

Produksjonssjef Stig Bareksten fra Det Norske Brenneri var også invitert av lokallaget Fjellvitt. Stig inviterte med på en reise i akevittens rike med smaksprøver av ulike akevitter. Han fortalte om hvordan akevitten blir produsert, og hvilke urter og kryddere som brukes i akevittproduksjon.

Det Norske Brenneri i Grimstad er Norges nest største brennevinsprodusent og står bak merkevarer som Hellstrøm Aquavit og Arvesølvet. Fjellvitt Akevitt er også en av akevittene som produseres her.

AKEVITTbutikken

Lørdag 20. september åpnet Finnøy Havstuer Akevittbutikken i de gamle butikklokalene fra 1890. I hyllene finnes rundt 50 forskjellige typer norsk akevitt, og Akevittbutikken tar mål av seg til at det skal bli enda flere. Som en forstår er

Finnøy Havstuer lidenskapelig opptatt av norske mat- og drikketradisjoner. Stedet ønsker å ta vare på den norske kulturarven ved å gi gjestene en opplevelse der akevittshistorien presenteres sammen med lokal mat og lokalt øl. ■

NAV ROMSDAL ETABLERT

Norske Akevitters Venner vokser mest av alle medlemsorganisasjonene i Norges Kulturvernforbund. Siste avdeling ut er NAV Romsdal, som ble etablert med interimstyre torsdag 28. august.



SOMMERLIG AKEVITTFEST I KONGSVINGER – LOKAL DRIKKE OG AKEVITTSEMINARER

Norske Akevitters Venner Hedmark startet tradisjonelt sommeren med arrangement på Kongsvinger festning fredag 6. juni. I flott sommervær fikk gjestene en innføring i festningens spennende historie med omvisning samt generalprøven til festningsspillet Majestetsforbrytelsen. Vel inne i Slaveriet fikk 40 glade akevittvenner presentert og anledning til smake på drikke fra Glåmdalen.

Solørakevitten med en «touch» av solung ble presentert av gründer Bjørn Ola Bakken. Akevitten, som er produsert hos Det Norske Brenneri, kom ut i hyllene til Vinmonopolet høsten 2012. Ettersom Solør står for nesten 25 % av Norges potetproduksjon, mente herrerne Bjørn Ola Bakken og Ivar Helstad at det var på tide at distriktet også fikk sin egen akevitt. Fatlagret på sherryfat og tilsatt furuskudd plukket på «utværde steiller i Solør». En akevitt som skal passe til «hårdas som hærda» – hverdag og fest. Etablert med gode salgstall i østlandsområdet og snart kommer de samme herrer med en egen bitter.

Fra litt lengre inn på skogen kom

grunnleggerne av Finnskogen mikrobryggeri, Arild og Vemund. De fortalte om hvordan to karer fra Oslo realiserte drømmen om et eget mikrobryggeri ved Vermundsjøen i Åsnes kommune. Her var det både pasjon og engasjement som ble formidlet til gjestene. I glassene ble vi servert Finnskogen Mikrobryggeris historiske Madsbergernes børsbayer. Selv ølskeptiske damer lot seg rive med og begeistre av denne mørke, milde og forførende rebell.

Eidskog Akevitt'n var representert med ordfører Knut Gustav Woie. Ordføreren gjorde i sin tid matentreprenøren Max Ivan Lindkjølen svanger med å iverksette egen akevittproduksjon. Eidskog Akevitt'n er en akevitt smaksatt med krekling fra de dype grenseskogene. Lokalt i Eidskog defineres den som en sportsdrikk som passer godt til jakt og vilt. Eidskog Akevitt'n har etter hvert fått følge av Eidskog Øl'n, Eidskogs karbonader, Eidskogpølsa, Eidskogswiener, Eidskogsnaabben, Eidskogmorr og en egen ølpølse.

Akevittene ble godt følge til en buffet med flere lokale smaker, både nye og



LAGER LIV:

Hanne Foss fra NAV Hedmark under arrangementet Liv i Leiren.

tradisjonelle, satt sammen av kjøkkenet på Königs Winger under hotellsjef Pontus S. Lindroths ledelse. Enkelte av rettene var smaksatt med de drikkevarene som ble presentert i forkant. I tillegg ble Grunnlovsakevitten servert til måltidet på Kongsvinger festning, et historisk sted med bånd til høydepunkter i norsk historie og ikke minst hendelsene i forbindelse med feiringen av 1814–2014.

Lørdag 7. juni var Norske Akevitters Venner representert med stand under arrangementet Liv i Leiren, en folkefest i Kongsvingers gamleby – Øverbyen. Arrangementet startet med en salutt fra Kongsvinger festning. NAV Hedmark informerte om Norske Akevitters Venner, og det ble vervet 50 nye medlemmer. Selvsagt hadde vi sikret oss skjenkebevilling og arrangerte en serie med tre akevittseminarer. I god folkeopplysningsånd fikk regionen og tilreisende et sjeldent kunnskapsløft når det gjelder norsk fatmodnet akevitt.

Programmet til NAV Hedmarks akevittseminar denne dagen var:

■ *Jeg velger meg ost og akevitt.*

Stine Borgersen, gründer og daglig leder Akevitttruten

■ *Med Lysholm Linie ut i verden*

Helge Messelt Sætershagen, nyslått restauratør på G-Kroen, Magnor

■ *Grunnlovsakevitten og andre akevitter på Königs Winger*

Pontus S. Lindroth, kokk, sommelier og hotellsjef Königs Winger, Kongsvinger

NAV Hedmark ber alle nysgjerrige akevittvenner om å sette av fredag 5. juni og lørdag 6. juni i 2015. Det gir nye muligheter for å oppleve og smake Kongsvinger på sitt aller beste en eventyrlig sommernatt på Kongsvinger festning. Vi kommer tilbake med nærmere informasjon. Inntil videre ønsker vi velkommen til lansering av årets Gilde Juleakevitt på Atlungstad Brenneri fredag 17. oktober.



BERGEN 1814: SILD, HUNGER OG NASJONALFØLELSE



FOTO: EVA KJØLER

EN REISE TILBAKE: Historiker Egil Ertresvaag på trappen til Domkirken i Bergen, kirken der biskop Johan Nordahl Brun talte til 4000 mennesker i 1814.

I Bergen, Norges største by på den tiden, skjedde en rekke dramatiske ting som viser hva folk i Norge var opptatt av i 1814. Man valgte menn som skulle dra til Eidsvoll for å skrive Norges Grunnlov og sikre landets selvstendighet. Bergen med biskop Johan Nordahl Brun i spissen var en bastion for norsk selvstendighet, faktisk så sterk at bergensrepresentantene om høsten – som de eneste – stemte mot unionen med Sverige.

På den annen side: Stort hungeroppløp i Bergen. To dager i juli var byen beleiret av en rasende mengde bønder og fiskere som krevde prisavslag på korn og forsyninger til almuen.

Så, mens noen var opptatt av Norges selvstendighet, hadde andre mer enn nok med å skaffe mat til seg og familien.

I NAV Bergenhus syntes vi dette krevde en markering. Fredag 6. juni inviterte vi derfor til en byvandring om Bergen, bergenserne og 1814. Historiker Egil Ertresvaag tok oss med på en reise tilbake, der vi fikk høre om både fortvilelse og stolthet. Siden silda var så viktig på vestlandskysten i denne tiden, syntes vi det var naturlig å avslutte vandringen med sild og akevitt. I Dyvekes historiske kjeller fikk vi fra Tor Kyvik, som kom ens ærend fra Haugesund, høre om silda, før vi fikk delikatessene på bordet. Staute menn fra Studentersangforeningen i Bergen bidro med drikkeviser og naturligvis Johan Nordahl Bruns For Norge Kjempers Fødeland. Og – selvsagt var GrunnlovsAquavit 1814–2014 på plass!



HVOR SERVERES DEN BESTE LUTEFISKEN?

Glommabreddens akevittlaug har svaret. Bli med på en kveld med lutefisk og akevitt.

Dato: Fredag 31. oktober 2014 kl. 19.00

Sted: Meierigaarden Kro, Lørenfallet

Pris: NOK 650 pr. pers. Lutefisk med tilbehør serveres to ganger. Akevitt i to smaksvarianter. En øl hører til, samt kaffe. Betaling med navn og betalingsinformasjon til konto: 1321 12 21849

Bindende påmelding til: Hege Udnæs Hoel, 990 10 748 / e-post: hege.hoel@sorum.kommune.no

Hilsen Glommabreddens akevittlaug

NORSK AKEVITTFESTIVAL PÅ GJØVIK – EN REISE I AKEVITTENS VERDEN

Dato: 9.–11. oktober 2014

Norsk akevittfestival arrangeres for fjerde år på rad og er allerede blitt et samlingspunkt i innlandet med forankring i våre mattradisjoner og rike kulturliv. Festivalen har faglig fokus på mat og kultur, samtidig som den ønsker å gi alle besøkende og innbyggere en hyggelig opplevelse.

Årets festival har et bredt program og vil blant annet applaudere frem både Staut og Dum Dum Boys på live-scenen. I tillegg til store musikalske øyeblikk byr vi på kokkekamp, ølforedrag, festmiddager, Innlandets matfat og et stort smakstelt for øl og akevitt, for å nevne noe. Ellers kan festivalen friste med eget akevitttog fra Oslo S til Gjøvik, Arne Hjeltnes kommer til festivalen, det blir akevittforedrag og -smaking med Halvor Heuch, middagsarrangement og smakstelt med øl og akevitt.

Se fullt program og bestill billetter på www.akevittfestivalen.no



NAV HEDMARK INVITERER TIL TRADISJONSRIK JULEAKEVITT- LANSERING

Dato: Fredag 17. oktober 2014

Gilde Juleakevitt 2014 lanseres på Atlungstad Brenneri. FoU-direktør og produktutvikler Ivan Abrahamsen hos Arcus er vår hovedgjest. På menyen står også en treretters middag samt omvisning på brenneriet.

Pris: NOK 690 per person.

Pris overnatting: NOK 845 per person i dobbeltrom eller NOK 1045 i enkeltrom på Staur gjestegård. Gratis busstransport til brenneriet.

Ytterligere informasjon:

Kontakt oss på
hedmark@norsk-akevitt.org
eller 411 26 600



NAV SKUDENESHAVN STIFTES

Dato: Fredag 10. oktober 2014

Den tredje regionen i Rogaland stiftes, noe som gjør det enklere for rogalendinger nord i fylket å delta mer aktivt i arbeidet for norsk mat- og drikkekultur.

Stiftelsesmøtet holdes på Lanternen i Skudeneshavn, og arrangementet starter kl. 20.

På agendaen står god mat, godt drikke og valg av et interimstyre som skal holde i trådene frem til ordinært årsmøte i 2015 – et møte som mest sannsynlig legges til fredag 13. februar.

Meny: Lammefrikassé med gode grønnsaker, persillepoteter, øl og tre glass akevitt – noe som harmonerer med områdets mattradisjoner i oktober.

Forslag til interimstyre: President Eli Margrete Stølvik, Reinert Mæland, Sverre Eng og Knut Arne Nygaard.



BRØNNØY OG OMEGN AKEVITT- FORENINGS ÅRLIGE «LUTEFISKGILDE»



FOTO: OLAV T. SØLA V/SØLA FOTOFILM



Dato: Lørdag, 25. oktober 2014 kl. 19.00

Vi inviterer til Hildurs Urterarium og starter kvelden i Vinterhagen, der vi i år får besøk av Stig Bareksten fra Det Norske Brenneri. Bareksten har tatt over produksjonen av vår Torghatten aquavit.

Det blir smaker av akevitter, og Stig vil orientere oss fra produksjonen i Det Norske Brenneri, før vi inntar Sagastuen, der middagen serveres.

Vi vil også i år bli servert Hildurs «Plumbomarinerte torsk» med all verdens tilbehør. Etter dette serveres Hildurs hjemmelagede karamellpudding m/kaffe. Drikke av ymse slag kan kjøpes i baren.

Pris: per person NOK 575.

Påmelding: Til Brønnøy og omegn akevittforening v/Berit Rødhyll 900 54 424 / jarlewal@online.no innen 19. oktober.

KUMLEAFTEN I FOLLO

Dato: Fredag 31. oktober 2014 kl. 19.00

Det Follougske akevittselskab har igjen gleden av å invitere til Kumleaften på Kumlegaarden i Drøbak. Det blir servert kumlebuffet, kaffe og dessert. Velkommen til en hyggelig kveld i godt lag!

Pris per kuvert: NOK 550. Inkludert er én øl og én akevitt.

Påmelding: Til May Britt Wold på e-post: mb@maraholding.com innen 20. oktober.

NAVS OPPLEVELSESKALENDER

9.-11. oktober:

Akevittfestivalen på Gjøvik.

10.-12. oktober:

Oplandske akevittvenner inviterer til Akevittquiz.

10. oktober:

Tromsø Akevitt Selskap arrangerer lutefisakaften kl. 19.00 på Skarven Kulinariske Teater.

10. oktober:

NAV Skudeneshavn stiftes på Lanternen kro & restaurant.

17. oktober:

Norske Akevitters Venner - Côte d'Azur inviterer til høstens middagsarrangement, kl. 18.00 på Hotel Mas de Vence i Vence.

17. oktober:

NAV Hedmark inviterer til lansering av årets Gilde Juleakevitt på Atlungstad brenneri i Stange.

17. oktober:

NAV Lågendalen inviterer til lutefisakaften på Bøkekroa i samarbeid med NAV Vestfold.

18. oktober:

Arrangement på Vertshuset Curtisen i Halden med lokale spesialiteter, øl og akevitt.

18. oktober:

NAV Bergenhus inviterer til smalahovefest hos Ivar Løne på Smalahovetunet, Voss.

25. oktober:

Brønnøy og omegn akevittforening inviterer til det årlige lutefiskgilde på Hildurs Urterarium.

25. oktober:

NAV Oslo Øst arrangerer busstur til Kongsberg.

31. oktober:

Det Follougske akevittselskab inviterer til kumleaften på Kumlegaarden i Drøbak.

31. oktober:

Glommabreddens akevittlaug inviterer til lutefisakaften på Meierigaarden kro, Lørenfallet, kl. 19.00.

10. november:

NAV Bergenhus inviterer til bursdagsfeiring. «Vorspiel» på Femte-i-andre bar, kl. 18.00.

14. november:

Oplandske akevittvenner inviterer til lutefisakaften på Gamletorvet spiseri kl. 19.00.

14. november: NAV Asker og Bærum inviterer til førjulsmiddag på Tveiter gård i Asker.

28. november:

NAV Lågendalen smaker på årets juleakevitter. Arrangementet finner sted på Klokkergården.

5. desember:

NAV Bergenhus inviterer til uformelt juletreff for akevittvenner på Femte-i-andre bar kl. 18.00.

12. desember:

Tromsø Akevitt Selskap inviterer til uformelt treff på Øllhallen.

9. januar 2015:

NAV Østfold inviterer til julebord på Kafé Evert i Moss.

Nye arrangementer meldes inn til sjur.harby@norsk-akevitt.org

Nettbutikken til Norske Akevitters Venner har gaver som passer for alle akevittelskere. Gå inn på www.norsk-akevitt.org og klikk på Butikk i venstre spalte for bestilling og full oversikt over vareutvalget. Porto og ekspedisjon kommer i tillegg til oppgitte priser. Her er en smakebit:

150,-
PR. STK. +
FORSENDELSE
OG PORTO



NAV-caps:

Vis hvem du er. Norske Akevitters Venner har fått sydd skyggeluer med NAVs logo. En kjærkommen gave til ham og henne.

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 i 2014/2015:
4: 7. november / 1: 31. januar | 2: 25. april