

Akvavit

3 | 2015 MEDLEMSBLAD FOR NORSKE AKEVITTERS VENNER

H.M. DRONNINGEN ÅPNET BRYGGA PÅ ATLUNGSTAD BRENNERI SIDE 4
ØRLANDET KYSTHOTELL SIDE 5
PØLSER HJEMME PÅ EGET KJØKKEN SIDE 11 | **SIDEN SIST** SIDE 16



**NORSKE
AKEVITTERS
VENNER**



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

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: Tweed

Trykk: Merkur Trykk

Opplag: 7.200

Redaksjon avsluttet: 25. september

Forsidefoto: Bente Flostrand

Foto side 2: Sjur Harby

■ PRESIDENTEN HAR ORDET



PER HARALD
GRUE
President

DEN 30. AUGUST 2015 ble for meg én av livets største dager. I strålende sommervær kunne jeg ønske H.M. dronning Sonja velkommen til Atlungstad Brenneri. Min rolle var den dagen å være styreleder i Atlungstad Brenneri, men også som president i Norske Akevitters Venner var dette en dag jeg hadde drømt om og håpet på, men ikke trodd ville komme.

DET VAR DERFOR MED STOLTHET OG GLEDE jeg kunne ønske dronning Sonja og 2 000 gjester velkommen til åpning av Brenneribrygga og markering av 160-årsjubileet for Atlungstad Brenneri. Det var i seg selv stort at Dronningen var tilstede, åpnet brygga og gikk ombord i Skibladner. Større er det at dronning Sonja ved sin tilstedeværelse understreket Atlungstad Brenneris sentrale, nasjonale dimensjon som kulturinstitusjon. Det gir alle oss som er knyttet til stedet, ny inspirasjon til videre innsats.

ATLUNGSTAD BRENNERI ER – SLIK VI SER DET – på mange måter og i mange sammenhenger en unik institusjon. Det er ett av femten tekniskindustrielle kulturminner som Stortinget har etablert og gir årlig økonomisk støtte. Samlet sett representerer disse femten store deler av Norges industrihistorie.

ATLUNGSTAD BRENNERI ER SPESIELT, fordi vi på noen få år har gjennomført en storstilt redningsaksjon. I 2011 ble et nytt selskap etablert med en rekke nasjonale og lokale interesserte som eiere. I samarbeid med Riksantikvaren har vi reddet anlegget. Etter fire års arbeid er Atlungstad Brenneri ikke til å kjenne igjen.

ATLUNGSTAD ER DET ENESTE BRENNERI I NORGE OG VERDEN som på samme sted produserer råsprit fra poteter og akevitt. Vi viderefører dermed en flere hundre års tradisjon.

I NORSK NÆRINGSHISTORISK SAMMENHENG har Atlungstad Brenneri og de øvrige potetbrennerier spilt en helt spesiell rolle. I 1855 ble selskapet startet som et andelslag med bønder i Stange som eiere. Det var noe helt nytt at bøndene gikk sammen for å videreforedle egne råvarer. Atlungstad Brenneri og de øvrige bondeidee brennerier representerer starten på samvirkemessig omsetning og etablering av næringsmiddelindustrien i Norge. Atlungstad Brenneri startet det store hamskiftet i norsk landbruk.

LIVSNERNEN FOR ATLUNGSTAD BRENNERI VAR BRENNERIBRYGGA og båttransporten på Mjøsa av de aller fleste innsatsvarer og ferdige produkter. Derfor har gjenoppbyggingen av brygga helt fra starten av vært en langsiktig drøm for oss. Den 30. august 2015 gikk drømmen i oppfyllelse. Vi innviet en helt unik, historisk brygge som gjør Atlungstad Brenneri til et enda mer unikt sted.

■ 3 | 2015

INNHold

3 Medlemsundersøkelsen

4 Bryggen på
Atlungstad Brenneri innviet
H.M. Dronningen på besøk

5 En smak av Trøndelag
Kysthotell med opplevelser i kø

8 Pål Tandberg – et intervju

11 Pølsemakeri på hjemmebane
Perfekt til høstens rotfrukter

16 Siden sist

18 Nye autorisasjoner

19 Arrangementer



MEDLEMMENE VIL HA MER AKEVITT – OG MAT

Medlemmene ble før sommeren oppfordret til å delta i en medlemsundersøkelse om Norske Akevitters Venner. Hele 1 525 besvarte spørsmålene. Og tallene er interessante. Visste du for eksempel at 67 prosent av medlemmene har besøkt ett eller flere av våre autoriserte spisesteder?

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

Undersøkelsen ble sendt ut på e-post til 5 146 medlemmer. Svarene som kom inn, vil være retningsgivende for NAVs videre arbeid fremover og ble diskutert på NAVs Akevitråd 25. september, sier president Per Harald Grue. Her følger en liten oppsummering:

Hvorfor melde seg inn?

Det er alltid interessant å vite hvordan folk finner frem til en organisasjon. Og for NAV viser det seg at nær 40 prosent er blitt vervet av venner og bekjente, mens ytterligere 40 prosent har meldt seg inn på eget initiativ via NAVs nettsider. Bare 2,8 prosent har fått medlemskapet som gave. På spørsmål om hvorfor man forblir medlem, oppga vel halvparten at det skyldes NAVs rolle som en forkjemper for norsk mat- og drikkekultur. Per Fallang i NAV, som har sammenfattet resultatene fra undersøkelsen, sier at dette er en overraskende høy andel og viser at NAVs kulturelle profil er viktig for oppslutningen om organisasjonen.

Regionene

Så var det regionene, da. Hvor fornøyde er medlemmene med den virksomheten som foregår der? Også her var det mange som uttrykte tilfredshet med arbeidet. Hele 75 prosent svarte at de i nokså stor eller svært stor grad, er fornøyd med regionavdelingen sin, men det er store variasjoner. Fallang kommenterer at det er en elitegruppe på sju regioner som trekker opp resultatene. Blant disse finner vi Lågendalen, Skudenes, Sunndal, Brønnøy og Røst. Det er også en gruppe på fem regioner med mindre gode resultater. Blant dem finner vi Lillehammer, Telemark, Aust-Agder, Ålesund og Norkyn. Hovedinntrykket er likevel at det er stor tilfredshet blant medlemmene med regionenes arbeid, sier Fallang. Det er også ønske om å få etablert nye regioner i blant annet Grenlandsområdet, Drammensområdet, Hønefoss, Kongsvinger/Solør og Rana.

Det store flertallet er tilfreds med det sosiale livet i regionene. Mange peker likevel på at NAV bør sette inn tiltak for å få med flere medlemmer som er unge av år.

Informasjon

Kommunikasjon mellom organisasjon og medlemmer er viktig, så hvor tilfreds er medlemmene med informasjonen som formidles på e-post, som SMS eller i brev fra styret i regionene? Svarene var også her oppløftende, siden rundt 70 prosent svarte at de var fornøyd, selv om materialet nok også her viser stor variasjon. Ni regioner peker seg ut som

en elitedivisjon. Det er Lågendalen, Rogaland, Stavanger, Romsdal, Sunndal, Frosta, Brønnøy, Sandessjøen og Røst.

Mer overraskende er det kanskje at NAVs hjemmesider fremdeles ser ut til å bety relativt lite for medlemskontakten. 65 prosent svarte at de var innom oss der av og til, mens 20 prosent aldri oppsøker Facebook eller nettsiden i det hele tatt.

Nettbutikken, AquaVIT og nettsidene

Og det kan også være forklaringen på at også nettbutikken ikke oppleves som særlig viktig. Til sammen 78 prosent av tilbakemeldingene bekrefter dette, og 80 prosent av svarene sier at de ikke har handlet fra nettbutikken det siste året.

AquaVIT ser derimot ut til å falle i smak. Nesten 80 prosent hevder at medlemsbladet er viktig for medlemskapet. Inntrykket er det samme over hele landet og viser små regionale forskjeller. Hele 95 prosent sier seg dessuten fornøyd med AquaVIT, og snaut halvparten opplever at det er en god balanse mellom ulike typer stoff. Verdt å merke seg er det imidlertid at mange ønsker mer lesestoff om mat og akevitt, om nye og gamle akevitter samt historie, kultur og intervjuer.

Kontingenten

Medlemskontingenten er viktig for NAVs økonomi og slagkraft, og de fleste opplever 300 kroner som akseptabelt og at den ikke bør økes (vel 72 prosent).



I NYDELIG SENSOMMERVÆR: H.M.Dronning Sonja åpner den nye bryggen på Atlungstad Brenneri i nærvær av 2000 tilskuere.

DRONNINGEN ÅPNET BRYGGEN PÅ ATLUNGSTAD BRENNERI

TEKST: ROLF AMDAL | FOTO: SJUR HARBY

Flottre kunne det ikke bli: Med et landskap og Mjøsa badet i det rydeligste sensommervær, kunne H.M. Dronning Sonja i nærvær av 2000 tilskuere åpne den gjenreiste Brenneribrygga på Atlungstad Brenneri og samtidig markere brenneriets 160 års-jubileum søndag ettermiddag.

Det ble en fantastisk ettermiddag i det flotteste Mjøsregionen kan by på av natur og artister. Et konsertprogram med et knippe av de ledende artistene fra Mjøsregionen, og med Dronningen, riksantikvar Jørn Holme, ordfører Nils A. Røhne, fylkesmann Sigbjørn Johnsen, fylkes-

ordfører Dag Rønning og en rekke andre inviterte gjester – samt om lag 2 000 tilskuere – ble det en historisk og minnerik ettermiddag på Atlungstad. Folk storkoste seg i det vakre sensommerværet.

I flere taler ble Atlungstads viktige rolle i norsk industrihistorie belyst. Teatergruppa Turnékompaniet bidro på sin spesielle måte med en særdeles munter, historisk gjennomgang av hva som har skjedd på Atlungstad Brenneri siden oppstarten i 1855. Og mens arrangementet på land gikk mot slutten, kom Mjøsas «Hvite svane» Skibladner majestetisk seilende inn til brygga. Det var nesten litt magisk.

Mjøsas regionale betydning for brenneriet ble markert under jubileet med at et knippe førsteklasses artister fra anløpssteder rundt Mjøsa ble samlet på Atlungstad denne dagen og deltok i et større kulturarrangement og konsert: Bernt Ola Volungsholen, Stange, Frida Ånnevik, Hamar, Knut Anders Sørum, Kapp/Gjøvik, Ted Glen Extended, Stange/Hamar, Stig og Styve, Lillehammer, Stian Carstensen, Eidvoll/Minnesund og Turnékompaniet Hamar/Stange. Frode Berntzen, leder av husorkesteret. Jonas Kippersund var konferansier på konserten. Ottestad skolekorps bidro også.

■





ØRLANDET KYSTHOTELL – EN SMAK AV TRØNDELAG

*– Du rakk båten, ja. Så bra. Trivelig vær i dag.
Sett deg ned. Kaffe? Vafler?*

TEKST OG FOTO: SJUR HARBY

Ørland kysthotell ble autorisert av Norske Akevitters Venner 27. oktober 2012. Her, på Brekstad i Fosen, 50 minutter med båt fra Trondheim og midt i akevittens hjemland, ligger hotellet og speiler seg i vannet, bare forstyrret av ett og annet båtanløp. Utsikten er, for å si det forsiktig, formidabel. Hav, fjell og et grøderikt sagalandskap. – Der, peker Espen Larsen, der borte ligger noe for deg. Austråttborgen, fru Ingers gamle residens, anlegget som har vært omspunnet med myter og historier like siden 1500-tallet, og som nå er blitt gjenstand for et stort forskningsprosjekt som skal gå over flere år. Men mellom oss og fru Inger er

det ikke bare flere århundrer, men også mange kilometer, men en forbindelse er det likevel.

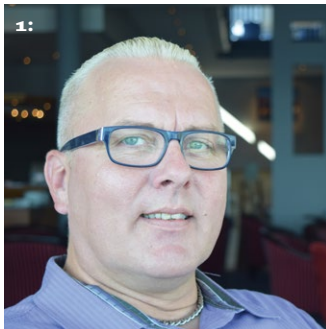
Min vogn er fylt med

Men det er altså akevitten som bringer oss i land her. Larsen har kjørt frem barvognen med rundt 40 ulike sorter akevitt. Til jul vokser utvalget med enda noen flasker. Alle klassikerne, selvfølgelig, pluss alle akevittene som har en tilknytning til Trøndelag samt noen av spesialakevittene. Og for skams skyld finner vi også enkelte flasker fra Danmark, Sverige og Tyskland. – Klart dette er populært, forkynner han. – Det

er dette utlendingene vil ha. Våre hjemlige gjester også selvfølgelig, men for en som kommer utenfra, blir dette en reise inn i det eksotiske med smaker de kanskje aldri før har kjent. Lokale matretter, stedegent brennevin, ferske råvarer og en god historie, det er vel i grunnen oppskriften. Han griper etter en teskje, skrur lokket av et lite glassbeger og forsyner seg med hjemmelaget jordbærsyltetøy til vaffelen. – Gode vafler, sier jeg og skuler bort på fatet, der det ligger én til.

Råvarer

– Vi henter inn råvarene til kjøkkenet fra nabolaget, så sant de er å oppdrive.



1: Restaurantsjef Espen Larsen. 2: Austrått 1916. 3: **AUSTRÅTTBORGEN:** Borgen er oppført i stein og antas å ha stått ferdig i 1656. Rikskansler Ove Bjelke var oldebarn av fru Inger og regnes som byggherre for det meste av det anlegget vi ser i dag. Austrått brant ned i 1916 og sto ferdig restaurert først i 1961.

Eller nabolag og nabolag, fru Blom. Han korrigerer seg selv. – Det jeg prøver å si, er at vi forsøker å bruke lokale og regionale leverandører, der det er praktisk mulig, men vi har ingen anledning til å kjøre rundt på bygda for selv å hente inn kjøtt, frukt og grønnsaker, men vi klarer oss godt likevel. Lammekjøttet tar vi fra Meråker, mandelpotetene fra Oppdal. Krydderurter henter vi fra Frosta, urfe fra Snåsa og hjortekjøttet fra Hitra. Siden vi ligger i fjæra, er det naturlig nok fisk som er den viktigste råvaren hos oss, og menyen bestemmes, når kokken vet hva slags fisk som er å få fatt i.

Trekkplaster

– Klart akevitt er et trekkplaster. Den vogna med flasker som du ser der, er blitt en lokal kjendis. Folk er nysgjerrige på akevitten; de liker å prøve seg, enten på egen hånd eller med veiledning av våre folk. Derfor er vi påpasselige med å oppdatere servitørene på nyheter og smakskombinasjoner. Betjeningen skal kunne historien om de gamle akevittene og krydderbildet og introdusere nye akevitter, når gjestene velger seg retter fra menyen. Akevitt er blitt det som konjakk og whiskey var tidligere, et brennevin med mye symbolverdi. Velger du akevitt og norsk øl til maten, er du blant de viderekomne. Ølet vårt kommer fra Reins kloster i Rissa og Austmann bryggeri i Trondheim.

Kysthotellets akevittmeny

– Når vi tilbyr en akevittaften, så innebærer det gjerne at vi starter med et foredrag om norske akevitter. Det handler om smak, historie og hva en skal være oppmerksom på, når en skal velge akevitt til mat. Smaksprøver inngår selvfølgelig i dette opplegget. Så kan gjestene, om de ønsker, velge en spesialkomponert meny, der vi bruker den kunnskapen vi har formidlet inn i måltidet. Det betyr at det er akevitt både i og til maten. – Vi starter da med en skalldyrsuppe, tilsatt godt med fløte og en skvett Lysholm Linie. Så hviler vi litt med sitron- og akevittsorbet. Hovedretten er høyrygg av urfe, smaksatt med akevittkrydder og til slutt en hvit sjokoladeganache tilsatt med Gilde Maquavit Aquavitgelé fra Romstad gård i Bjugn.

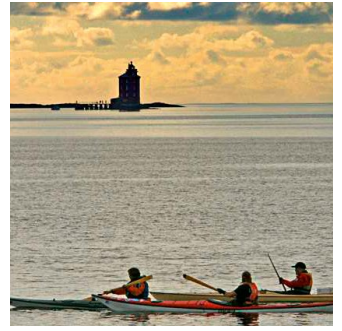
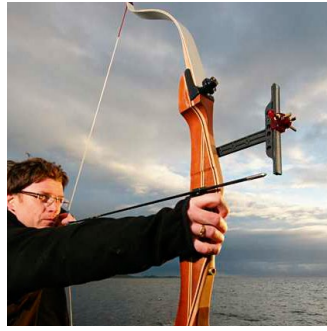
Middag på borgen

– Austrått, sier jeg. – Hvordan er det å være nabo med et landemerke? – Har du ikke hørt om middagene våre der ute? Han ser spørrende på meg. – Vi dekker opp bord i én av sidefløyene på borgen, men dette tilbudet er for sluttede selskaper, og vi kan ta imot maksimum 40 personer. Da, skjønner du, han setter seg bedre til rette i stolen og tar en slurk kaffe. – Da starter vi med en aperitif etter en omvisning i borgen, og denne lager vi av kirsebærlikør og hvitvin. Vi vet at det tidligere fantes kirsebæralleer på Austrått, så vi mener å ha dekning for å servere

dette. Deretter går vi til bords, hvor vi først serverer en laksemousse som forrett. Laks har helt sikkert stått på menyen der i tidligere tider. Til hovedrett følger en ytrefilet av okse. Da har vi forflyttet oss til ladegården vegg i vegg med borgen, som i sin tid var den største avlsgården i Trøndelag. Desserten er en konfektkake med marinerte kirsebær. Vi vet at de også hadde tilgang på sjokolade der ute. Årlig deltar 100 til 150 mennesker i disse middagene. De som vil, kan avslutte med et glass konjakk som er tilegnet fru Inger. Det kunne selvfølgelig ha vært akevitt, med vi vet også at de hadde tilgang på fransk brennevin, så vi har våre ord i behold, der også.

Identitet

– Mat er jo identitet. Vi vever den lokale historien inn i alt vi serverer og skaper en ramme som gjør våre egne innbyggere stolte, og tilreisende nysgjerrige. Vi har et veldig godt samarbeid med museumsfolkene på Austrått, og jeg tror begge parter ser på dette som fruktbart. Det vi prøver på, er å fange de unge, og de unge er i denne sammenheng fra 40 år og oppover. Da er barna blitt så store at foreldrene kan begynne å interessere seg for andre ting. Og de fleste lytter, når vi forteller om akevitter, og vi unnlater aldri å oppfordre gjestene til å melde seg inn i Norske Akevitters Venner (NAV). Meld dere inn, sier jeg.



OPPLEVELSER I KØ: Ørlandet kysthotell tilbyr mer enn fabelaktig utsikt, sjøsprøyt, mat og drikke.

HARRY FETTS BESØK PÅ AUSTRÅTT

Tidligere riksantikvar Harry Fett har en levende beskrivelse av møtet med den daværende eieren av Austrått, Joh. Th. Heftye. Fett var på sin berømte sykkeltur gjennom Trøndelag en gang i årene etter 1900 og beskrev møtet som et romantisk minne «som sinnet gjemmer på». Vel, vel.

Fett skriver: «Heftye hadde fjernet de nyere deler, så alle aldersverdier virket nesten påtrengende uhyggelige. Det var blitt et spøkelsesslott. Heftye selv var et merkelig menneske, som fylte den gamle borg med nye legender. Sønn av den rike bankier i Oslo, selv cand. jur. fin boksamler av sjeldne norske trykk og norsk topografi. Også de eiddommelige primitive norske hugg-

våpen, Sinclair-våpnene fra Gudbrandsdalen, samlet han på. I sin tid var han også en ivrig tindebestiger, var den første på Knutstølsø i Jotunheimen, og til Store Skagastølstind var han den første som nådde op alene, idet han først gikk den såkalte «Heftyerenen». I Trondheim hørte jeg meget om ham, at han var folkesky, vilde være meget vanskelig å komme i forbindelse med, umulig å få se borgen. Blandt annet tålte han ikke syklist, og man frarådet mig bestemt å nærme mig borgen pr. sykkel.» Om resten av besøket kan du lese i hans erindringsbok *På kulturvernets veier fra 1949*. ■

– Vil dere vite mer om historien, om hvordan dere bruker akevitt til mat eller i mat, er det oppskriftene i AquaVIT og arrangementene til NAV som gjelder. Jeg skjeler bort på vaffelen igjen og synes den har rykket en anelse nærmere.

Verdens eldste akevitt

– Jeg skulle gjerne hatt tak i den kokeboka fra Austrått, sier han plutselig. – Du har hørt om den, ikke sant? Ingeborg Catharina Hagerups kokebok fra 1757. Originalen er visst forsvunnet, men det finnes en avskrift. Det er flere resepter på akevitt der. Tenk deg, sier han og henter frem en tysk flaske som roser seg av å være verdens eldste akevitt. Fra 1760. – Tenk deg å kunne slå tyskerne med tre år. – Og du tror at dette er resepter på akevitt som vil glede ganen, spør jeg retorisk, med Chrestiane Hedewig Christensens mannevonde akevittoppskrifter fra 1770 i klar erindring. – Spiller ingen rolle, svarer Larsen. En autentisk akevitt fra 1757 er en opplevelse uansett, og den vil være verdens eldste. Verdens eldste akevitt fra Ørlandet i Trøndelag. Han ser triumferende ut. Tenk deg det!

– Hvem skal ha den siste vaffelen, spør jeg. – Du, svarer Larsen. – Gudskjelov. ■

ØRLAND KYSTHOTELL

Hotellet åpnet som et kurs- og konferansehotell i 1998. Det er bygget sammen med Ørland kultursenter og ligger eventyrlig til helt nede i sjøkanten. Mer opplysninger finner du på hjemmesiden: kysthotell.no ■

AUSTRÅTT 1916

– En drink? – Larsen gir oss følgende anvisninger: Start med å kjøle glasset med is. Bland i 2 cl Lysholm Linie Aquavit, 2 cl Vikingfjord, 2 cl limejuice og et par biter lime og 5–6 mynteblader, dette røres godt sammen og toppes med ingefærøl. ■



◀ **HISTORIEJAKT:**

*Pål Tandberg på sporet av
Tandberg Destillation.*

GANSKE SAKTE, DRÅPE FOR DRÅPE – ET INTERVJU MED PÅL TANDBERG

***Vi banker på døren i første etasje. Pål Tandberg først, jeg etter.
– Unnskyld, sier han prøvende. Innenfor sitter småungene rundt et bord.
Det er matetid i barnehagen, og snart er det sovetid.***

TEKST: SJUR HARBY

Vi kommer ubeleilig. Vi vet vi gjør det. Livet i en barnehage følger sin egen rytme, og vi kommer både for sent og for tidlig. – Unnskyld, sier han igjen. Både store og små oppdager oss og ser opp fra grøttallerknene. – Kan vi få ta en kikk i kjelleren? Jeg heter Pål Tandberg, og min familie hørte en gang til i denne gården. Min far har fortalt om søyler og tykke murer i kjelleren. En gang var det et brenneri på denne eiendommen. Vi leter etter spor. Jeg har med meg en kar som også vil se. Han skyver meg frem i døråpningen. Jeg nikker, smiler og fikler med kameraet.

Handelsgården

Vi er i Drammen. I Drammen sentrum. I Øvre Storgate 18. En okergul empirebygning i to fulle etasjer og med et romslig loft. Det er den gamle Tandberg-gården. Bygningen vender ut mot elven og har to separate sidefløyer mot gården. Midt på gårdsplassen står fremdeles drikkekaret som en gang ga arbeidshestene en tår for tørsten. Et imponerende stykke bøkkearbeid som nå går litt for lut og kaldt vann. En dame kommer oss i møte og peker på døren, – der, sier hun. – Der, ned trappen og så til venstre. Dere finner lysbryteren rett innenfor. Det er mørkt der og ikke særlig hyggelig. En gang var dette huset sentrum for et handelsdynasti, et sted med yrende liv i en tid da bedriftseieren bodde vegg i vegg med virksomheten sin. Men nå er både mannen og industrien hans historie.

På sporet

Vi går ned trappen. Pål Tandberg først, og jeg etter. Inn til venstre finner han lysbryteren, og straks åpenbarer det seg et lavloftet kjellerlokale med metertykke murer. Tomt, men ganske riktig, det er bærekonstruksjoner her nede som med litt velvilje kan kalles søyler. Men mer er det ikke. Kanskje har det vært et fatlager en gang, kanskje var det andre ting en oppbevarte i denne kjelleren. Det er ikke godt å si, men vi vet at vi er på sporet av Tandberg Destillation. Men historien starter egentlig et annet sted, med en gammel koffert som dukket opp etter en avdød grandonkel. Blant en mengde papirer, antakelig restene av et bedriftsarkiv, lå det også noen gamle akevittresepter. Drammens Aquavit gjenoppsto fra denne kofferten i 1997, og Frantz Tandberg Taffel Aquavit så dagslyset i år.

Opp på loftet

Vi går opp igjen og undersøker muligheten for å se loftet også. Joda, det kan vi, men det er bare rot der oppe, men tåler vi det, er vi velkomne til å ta en kikk. I 2. etasje blir vi møtt av en dame, velvilligheten selv, som straks peker på et gammelt flyfoto på veggen av anlegget før kommunen overtok eiendommen. Familien Tandberg har vært handelsfolk og industrialister i generasjoner. Etter at brenneriet ble solgt og senere nedlagt, ble det grunnlagt en kabelfabrikk her. Fotografiet viser kabelfabrikken, før den flyttet ned til Holmen nærmere Drammensfjorden

i 1961. Brenneribygningene med den karakteristiske pipa sto fremdeles, da bildet ble tatt. I dag er imidlertid alt borte. Erstattet av en gressplen og en bensinstasjon. Hun henter frem en ringperm med maskinskrevne ark og gamle fotografier. Den forteller husets historie fra brenneri til barnehage. Pål Tandberg kikker interessert. Dette har han ikke sett før. Det dukker stadig opp nye ting. På loftet står det lagret gamle dører og vinduer fra huset, men noen brennevinssminner finner vi ikke.

En bjørn på etiketten

– Dette handler jo mye om tilfeldigheter, sier han. Ingen i vår familie har systematisk tatt vare på historien. De gjenstandene og papirene jeg har vist deg i dag, har ofte dukket opp som rene tilfeldigheter. Ved arveskifter har en delt, ryddet og kastet. Noen har vært flinkere enn andre, men når du stiller meg alle disse spørsmålene om akevittens historie, føler jeg jo at jeg blir litt svar skyldig. Deler av destillasjonsapparatet fra brenneriet har fulgt kabelfabrikken ned til Tangen og oppbevares der. Men når du spør meg om hvorfor det er en bjørn på etiketten til taffelakevitten, så må jeg bare svare, at det vet jeg ikke. Men det er neppe tilfeldig at den har fått en så markant plass. Jeg forhører meg rundt i familien, og stadig vekk dukker det opp fragmenter av historier. Og gjenstander, slik som denne gamle akevittflasken med etikett. Han fisker frem en gammel, grønn flaske. – Det

1: En koffert full av gamle dokumenter dukket opp på loftet til en avdød slektning. **2:** Frantz Tandberg (midten), taffelakevittens far, i uniform. **3:** Flyfoto av kabelfabrikken før de gamle brenneribygningene ble revet. **4:** Taffelakevitten i original og ny tapning.



var fra denne vi kopierte etiketten du ser på den nye flasken.

Og flasken?

– Modellen er det nærmeste vi har kommet originalen. Fin? Jeg kikker på den, og ja, den ligger nær opptil. – Hele ideen er jo at vi skal gjenskape en klassiker. Taffel Aquavit Frantz Tandberg var en bestselger i tiden før Vinmonopolet overtok produksjonen, og den er landets eldste i sitt slag. Eldre en Siemers. Det vi nå har gjort, er å gjenskape det som var. Vi har lagt originalresepten til grunn og fulgt den til punkt og prikke. Ingenting er justert eller endret. Det er de samme mengdene med korianderfrø, stjerneanis og fennikel, som resepten angir. – Her, han rekker meg arket med resepten.

Ingrediensene er ramset opp, og nederst heter det så vakkert at det hele går «ganske sakte, dråpe for dråpe». Bli volumet stort nok til at det blir regningssvarende å produsere egne flasker, kommer vi til å gjøre det også. Hvorfor? Fordi flasken er del av den samme historien.

Fra Grimstad

– Selvfølgelig skulle jeg ønske at det gamle brenneriet sto der fremdeles, men når det ikke er slik, har jeg gått i samarbeid med Det Norske Brenneri i Grimstad. – Og hva tror du Frantz Tandberg selv hadde ment om akevitten, spør jeg. – Tja, jeg har ofte kikket på ham og spurt meg om det samme. Jeg tror dette er helt i hans ånd. Jeg vet ikke hvor tradisjonsbevisst han var, men han var en arbeidsmaur og en grunnlegger

av rang. I Drammenshistorien støter du stadig vekk på ham. Han var respektert, og jeg tror han hadde hjertelag for folk som ikke var så heldig stilt som han selv. I alle fall er det det kildene forteller. Jeg håper han hadde nikket gjenkjenning, og helst også anerkjenning, til taffelakevitten. Min far forteller at han har smakt en flaske av den originale produksjonen, men nå har vi bare resepten å forholde oss til.

Mat og drikke

– Og når folk har vært på polet og hentet med seg en flaske hjem, hva anbefaler du som tilbehør? – Tja, jeg mener jo at folk skal prøve seg frem selv. Men siden du spør, synes jeg selv den passer godt til sild. Da er den nydelig. Virkelig.

PØLSEMAKERI PÅ HJEMMEBANE

Høstlig sjarm kan være ferske, gode grønnsaker, slaktetid, litt mørkere kvelder og tid for matlaging med mye smak og rustikt preg. Selvlagde middagspølser er en overkommelig kunst og veldig moro. Gyv løs, gjerne sammen med flere!

Vi byr på fire herlige pølseoppskrifter, triks for vellykkede pølser og forslag til godt tilbehør på pølsefesten.

VED EVA SØRLIE | FOTO: EVA BRÆND



TIPS:

Rå pølser kan fryses. Tin dem langsomt i kjøleskap og tilbered dem rett før de skal spises, da blir de best!

PØLSER PÅ EGET KJØKKEN SLIK GJØR DU – TRINN FOR TRINN

RÅVARER OG REDSKAP

1. Kjøttkvern og pølsehorn er nødvendig i tillegg til rensede tarmer (pølsekinn) som kjøpes fra slakter eller kjøttdisk. Svinetarmer gir slanke middagspølser; fåretarmer gir wienerwursttykkelse.

Frosne tarmer tines.

Bruk kalde ingredienser.

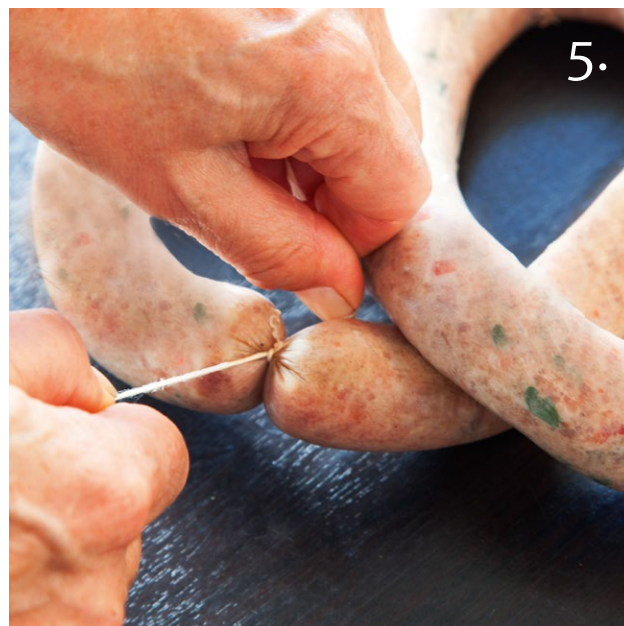
Ha gjerne to kjøttsorter sammen.

Spekk (fett) kan kjøpes frosset eller ferskt. Billige nakkekoteletter har passe fettmengde i forhold til kjøttet.

Salt og krydder, akevitt eller annen væske hører med, avhengig av oppskrift.

>

1.



2. Legg tarmene i kaldt vann. Skjær bort sener, seige hinner og bein fra kjøttet. Skjær det i lange strimler, ca. to cm tykke, spekket i tynnere strimler. Mal kjøtt og fett sammen én gang. Ønskes ekstra finmalte pølser, bør de males flere ganger. Mal da kjøtt og fett hver for seg og mal dem sammen den siste gangen. Kvern på høy hastighet på en elektrisk kvern, viktig ikke å mate for mye av gangen.

3. Ha det over i en stor bolle. Bland det med krydderne og væsken. Arbeid farsen jevn og seig. Lag en prøvecake for å kjenne på kryddersmaken. Stek én og smak til kjøttfarsen.

4. Monter opp pølsehorn på maskinens kvernhus. Tre pølsekinnnet forsiktig inn på pølsehornet. Knyt en knute med hyssingen fire cm inn på tarmenden. Stapp kjøttfarsen jevnt i kvernen med en stapper. Pass på at den er full hele tiden, så det ikke blir luftlommer i kjøttfarsen.

Kjør maskinen på lav hastighet. Det er best å være to; én stapper i kvernen og én regulerer pølsekinnnet og trekker det ut litt etter litt når det fylles. Unngå luftlommer i pølsene.

5. Bruk tynn hyssing og knyt så det er fire cm tarm igjen i denne enden også. Lag deretter pølser i passende størrelse med hyssingknuter. Stikk noen små nålehull om det blir luftlommer og press luften ut.

KOKING AV PØLSER

Kok opp vann, gjerne med buljong i. Stikk dem med nål et par steder for at de ikke skak sprekk. La dem trekke godt under kokepunktet. Ha god plass, da de utvider seg. Boblekoker vannet, så sprekk de. Unngå å ha lokk på. Trekketid 20–30 minutter. Vend dem etter halv tid. Ta dem opp og la dem ligge noen minutter før de skjæres opp.

STEKING AV PØLSER

Grill dem eller stek dem i panne på middels varme på begge sider. De er ferdige etter omtrent 20 minutter.



AKEVITTKRYDRET MIDDAGSPØLSE

1,2 kg lammekjøtt
0,6 kg nakkekoteletter
av svin
0,3 kg spekk

1,5 dl akevitt
1 sjalottløk, finhakket
1 krm tørket timian
2 fedd hvitløk, finhakket
¼ ts revet muskatnøtt
1 ½ ts nykvernet pepper
15 stk enebær, knuste
1 ss salt
1 ts sukker

1. Gjør klar ingrediensene, mal kjøtt og fett. Følg «trinn-for-trinn»-fremgangsmåten.
2. Bland alt grundig, rør til kjøttfarsen blir seig og jevn.
3. Lag smaksprøve og smak til med krydder.

Wokede røtter med urter

100 g purre
300 g kålrot
300 g gulrot
100 g sellerirot
4 ss rapsolje

1 ss flytende honning
½ ts balsamicoeddik
litt salt
nykvernet pepper
etter smak
frisk rosmarin

1. Skjær røttene i små- terninger og stek dem i panne med 1 ss olje på sterk varme i flere omganger. Stek purren for seg – ikke for mye. Rør hele tiden.
2. Bland alt og ha honning og balsamicoeddik over.
3. Smak til med salt og pepper.

MIDDELHAVSPØLSER

1 kg nakkekoteletter
0,8 kg lammekjøtt
0,2 kg spekk
1 dl vann eller hvitvin
1 ½ ss salt
1 ½ ts nykvernet pepper
¼ ts revet muskatnøtt
1 krm tørket ingefær
2 fedd hvitløk, finhakket
12 grønne oliven med paprika, finhakket
1 gren persille, finhakket

1 liten bunt friske urter,
finhakket (for eksempel
timian, salvie og/eller
oregano)
½ rød chili, finhakket

1. Følg «trinn-for-trinn»-fremgangsmåten.
2. Behandle kjøttet etter anvisningen og mal det.
3. Finhakk ingredienser, ha dem i kjøttdeigen sammen med krydder og væske.
4. Arbeid deigen godt. Test smaken.
5. Stek pølsene i panne eller på grill.

Tabbouleh med granateple

4 dl bulgur eller couscous
1 granateple
1 agurk
10 cocktailtomater
2 dl persille eller bladpersille, hakket
Liten bunt gressløk
Evt. noen blader frisk mynte

PØLSEPRAT

Lag minst to kilo pølser når du først er i gang og frys dem gjerne ned. Pølser som er kvernet bare én gang, er grovere og får bedre konsistens, syns jeg. I hjemmelagde pølser tilsetter jeg ikke mel eller drøyemidler; her er det både glutenfritt og melkefritt. Smakene varierer, men tilsetning av fuktighet og fett er nødvendig for at pølsene skal bli saftige og gode. Velg heller tilbehøret ut fra de hensyn man ønsker å ta. Her er det valgt et enkelt og magert tilbehør.



Fransk dressing

- 1 ss presset sitronsaft**
- 3 ss olivenolje**
- 1 krm salt**
- ½ krm pepper**

1. Kok bulgur eller couscous etter anvisning på pakningen. Avkjøl.
2. Skjær agurk i små terninger og tomat i små båter.
3. Hakk urtene og bland ingrediensene til dressing.

BRATWURST

- 1,5 kg nakkekoteletter av svin**
- 400 g kjøttdeig eller oksekjøtt**
- 100 g bacon**
- 1 liten løk**
- 2 egg**
- 1 dl kaldt vann eller øl**
- 1 ts tørr sennep**
- 1 ts kajennepepper**
- ¾ ts pepper**
- 1 ts muskat**
- ½ ts spisskummin**
- 2 ts sukker**
- 1 ss salt**

1. Følg fremgangsmåten trinn for trinn. Grovhakk løken og mal den sammen med kjøtt, fett og bacon.
2. Ha i væske, krydder m.m. i deigen og bland grundig. Lag en smaksprøve og tilsett evt. mer krydder etter ønske.
3. Stek eller kok pølsene.

Potet- og rotstappe

- 750 g poteter**
- 2 gulrøtter**
- 250 g kålrot**
- frisk timian**
- salt**
- pepper**
- 50 g smør**

1. Rens, skrell og skjær poteter, gulrøtter og kålrot i terninger.
2. Kok dem til de er godt møre og mos dem.
3. Smak til med salt og krydder og rør inn smør før servering.
4. Server grov sennep til.



VILTPOELSE

- 1,6 kg elg-, reinsdyr- eller hjortekjøtt**
- 500 g spekk**
- 1 dl kaldt vann eller øl**
- 1 ss salt**
- 1 ts nykvernet pepper**
- 1 ts timian**
- 1 ts rosmarin, knust**
- 1 fedd hvitløk, finhakket**
- 10 enebær, finknuste**

1. Følg «trinn for trinn»-fremgangsmåten. Mal kjøtt og spekk og bland i krydderet.
2. Smak eventuelt til med mer krydder.
3. Stek ferdig pølsene på grill eller panne.

Ertestuing med mynte

- 2 poser frosne erter**
- 1 dl vann**
- ¼ buljongterning**
- 50 g smør**
- ¼ ts pepper**
- evt. salt**
- noen mynteblader**

1. Kok opp vann med buljong, ha i erter og kok til de er gjennomvarme.
2. Mos ertene med stavmikser eller foodprosessor. Spe med buljongkokevann til passe tykkelse.
3. Tilsett smør og krydder etter smak. Finhakk mynte og rør den i.

Eple og løk med persille

- 2 røde epler**
 - 2 små løk**
 - 1 fedd hvitløk**
 - 1 knivsodd pepper**
 - 1 ts balsamicoeddik**
 - litt persille, finhakket**
1. Skjær eple og løk i tynne båter. Finhakk hvitløken.
 2. Bland epler og løk og ha krydder og balsamicoeddik over.
 3. Ha dem i folie. Bak i ovnen ved 180 grader i ca. 45 minutter.
 4. Dryss persille over.
 5. Server evt. rømme ved siden av.



FOTO: BENTE FLOSTRAND

ÅRETS HELGELANDSOPPLEVELSER

For tredje gang arrangerte vår forening «Helgelandsopplevelsen» for akevittvenner fra hele landet. Aldri før har det vært påmeldt så mange. Selvfølgelig var vi spente, når 58 gjester skulle fraktes og bevertes, men alt gikk greit. Det ble en flott opplevelse og fine dager.

TEKST: BERIT RØDHYLL

Velkomsten foregikk også denne gang i strålende sol og fant sted utenfor terminalbygningen på flyplassen. Foruten underholdning med Brønnøysund trekkspillklubb, vartet vi opp med champagne og rød løper. Fra lokalavisene kom det journalister. Det er nemlig slik vi tar imot våre gjester ved arrangementer her i Brønnøysund.

På veien inn til byen ble det fotostopp med Brønnøysunds Avis, der vi stilte opp alle sammen og fikk fin omtale på trykk dagen etter. Det ble starten på tre hyggelige og flotte dager, der vi fikk vise våre gjester det beste vi har. Og når solen skinner og stemningen er på topp fra morgen til kveld, er det moro å arrangere noe.

Ett av stedene vi besøkte på turen, var fjellet Torghatten. Her holdt Brønnøysund musikkorps en konsert for oss, og vi stemte alle i med sangen «Nordlandsnetter». Det ble så høytidelig at tårene trillet. På toppen ved utgangen til hullet i fjellet ventet to i styret med en liten Torghatten Aquavit, skjenket opp i glass med bilde av fjellet. Et SKÅÅÅL runget utover havet fra oss alle sammen.

Hver dag hadde vi med en som spilte trekkspill og gitar, noe som økte stemningen ved allsangen. Likeså fikk gjestene denne gang besøke et stort kalkbrudd på tur innover til vårt første stoppested Nevernes havn og det kystsenteret som Tove og Aage Oxholm har bygget opp her. Etter velkomsten med salutt, servering og drikke fikk gjestene en omvisning, før vi inntok et nydelig fiskemåltid med røye, fulgt av gode akevitter. Etter omvisning på Norsk havbrukssenter ble det også servering, en buffet der vi kunne smake av alle de deilige fatene. Hildurs Urterarium, den over 200 år gammel gården som er gjort om til spisested, der historien sitter i veggene, var også en opplevelse.

Så gikk turen videre til Vega, og siste døgn ble tilbrakt ute hos Anna og Jon Aga. Her fikk vi også besøk av Vegas ordfører og rådmann, som deltok under festmiddagen. De var imponert over den gode stemningen. Ordføreren fortalte selv at kommunen hadde støttet oss litt økonomisk, noe som flere av gjestene ikke trodde var mulig. Men alt er mulig.

Bestemmer vi oss for nok et arrangement neste år, vil vi utvide oppholdet ute på Vega med ett døgn. Da vil det bli tur utover til noen av øyene og besøk på den kjente øya Lånan, eller E-fugløya som den også kalles. Arrangementet neste år vil bli lagt til slutten av august, som er den beste tiden, værmessig sett. Som det heter i ordtaket «alle gode ting er tre» – det fjerde tar vi også med ...

Vi kommer tilbake hvis interessen er til stede, og jeg har klarert en del som jeg venter svar på. Takk til alle dere flotte og trivelige akevittvenner som deltok. Dette var flott. ■

STRÅLENDE TUR TIL FLÅM OG UNDREDAL



NAV Bergenhus arrangerte en tur til vakre Flåm og Undredal i helgen 12. til 14. juni. Det var stor interesse for turen, og det kom påmeldinger fra mange kanter av landet.

TEKST: EGIL ERTRESVAAG

I alt var vi 24 deltakere som opplevde både vakker natur, god mat og godt drikke. Ikke minst ble det det sosialt samvær med mange hyggelige NAV-folk.

Flåmsbrygga hotell

De fleste kom fredag ettermiddag og innlosjerte seg på Flåmsbrygga hotell. Deretter møttes vi på Ægir Bryggeri til et uformelt treff. Lørdag formiddag arrangerte vi en utfukt i strålende vær. Bussen tok oss med fra Flåm til Gudvangen, og deretter bar det med båt ut Nærøyfjorden og videre til Undredal, der vi gikk i land. Undredal er en liten bygd med 80 fastboende mennesker og 380 geiter. Slikt blir det mye god ost av, og Leif Inge Underdal kåserte levende om både ost, geiter og bygda. Smaksprøver var det òg, av både geitepølse og ulike oster.

Shotz-øl

Vel tilbake i Flåm var det tid for smaking av produktene til Ægir Bryggeri, nærmere bestemt to øl og to akevitter. Ølet falt i smak, både det belgiskinspirerte hveteølet og det kraftige whiskyinspirerte shotz-ølet. Det var imidlertid mer delte meninger om de to kornbaserte akevittene, men det er fortjenstfullt at bryggeriet prøver seg fram og satser.

Turen ble avsluttet med festmiddag lørdag kveld med utmerket mat, norske akevitter og et utall av gode historier og anekdoter.

Skryt for opplegget

NAV Bergenhus fikk mye ros for initiativet og opplegget. Særlig positivt var det at så mange deltakere kom fra andre NAV-distrikter. Her var deltakere fra både Rogaland og mange steder på Østlandet i tillegg til kontingenten fra Bergenhus. Det ble en livlig og munter avslutning på en strålende tur. ■



RAPPORT FRA ÅRSMØTET I NAV OSLO ØST

NAV Oslo Øst avholdt sitt årsmøte på Oppsal Samfunnshus fredag 6. mars i år. Her er Per Ambles referat fra møtet.

MEL: KARL JOHAN OG JEG

Alle klar med papirer og skjerpet sinn
Tall og ting fra tjue-fjorten bankes inn
Grete leder årsmøtet med sikker hånd
Oslo Østres NAVere vil ha det sånn
Innkallingen godkjent nå, Dagsordenen likeså
Og jeg ble valgt til referent, vi kjører på

Gjennomgang av årsberetning tok vi først
Vi hadde dårlig tid da noen var litt tørst
Tre flotte turer hadde vi fått gjennomført
Bjørn hadde flotte bilder, alt var bevisført
Godt for både sjel og sinn, vi klappet hele stasen inn
Nå skulle vi få regnskapet, du store min.

Bjørn han kremtet, reiste seg fra stolen opp
Så gikk han gjennom tallene, helt uten stopp
Det sto der hvitt på svart, og det var ganske bra
Et lite underskudd er alltid kjekt å ha
Ikke no å bry seg om, for kassa den var ikke tom
Vi reiste oss og klappa for kasserer Bjørn

Vi så i forslagskassa den var ganske tom
Så var det tid for valg, hvis noen sku flyttes om
Vår president hun skulle ta seg av sin mann
Vi trengte ny og komiteen har en som kan
Per Olav stod med rak en rygg, så situasjonen den var trygg
Vi pustet lettet ut, da slapp vi nok en gang

Vi hadde satt en rekord, det var ganske klart
For møtet det ble unnagjort i vilden fart
Vi startet atten-null-null og vi var helt med
Og atten-tre og tredve la vi pennen ned
Nå ble det mat og øl og dram Det dukket opp en flott madam
Akkevittens hemmeligheter skulle fram

Bahia hu var lekker, ja du snakker om
Hu kom ifra Jamaica, der dem drekker Rom
Hun hadde med seg smaksprøver og nyd'lig smil
Og mange av oss glemte at vi kjørte bil
Men gode kvelder de tar slutt, vi gikk før vi blei hivi ut
Og styret ja de burde hatt en stor salutt.

SVERIGE OG FINLAND TIL TOPPS I LINIE AWARD

Svenske Charlotta Berggren fra Stockholm og Taneli Myllyvirta fra Finland gikk av med seieren under Nordens mest prestisjefulle konkurranse for unge kokker og bartendere, Linie Award. Norske Monica Berg fikk hederspris.

Stockholm, 11. juni 2015, i lokalene som årlig huser Nobelfesten i Stockholm, ble

25 år gamle Taneli Myllyvirta kåret til årets største kokketalent. Charlotta Berggren, 26, vant over konkurrentene og ble kåret til det beste bartenderalentet i konkurranse mot håpefulle fra Norge, Finland, Danmark og Tyskland. Det er første gang en kvinne vinner én av konkurransene i Linie Awards historie.

Ifølge juryen vant Berggrens drink, fordi

den hadde en perfekt balanse med kreativ bruk av nordiske råvarer som passet godt med hovedingrediensen, Lysholm Linie Aquavit. Drinken hennes besto av akevitt, gulrotjuice, sitron, punsch og sirup.

Christopher Christiansen konkurrerte med norsk flagg i kokkeklassen, mens Sondre Kasin var finalist i bartenderklassen. ■

■ NYE AUTORISASJONER



TILDELING: Fra venstre i bildet Hege Ramseng, Ellen Løvold Strand og Alf Gilroy Johannessen. I bakgrunnen Sigbjørn Larsen og Sverre Løvold Strand.



FESTBORD: Etter tildelingen gikk ferden til Hagestuen, hvor Fru Haugans Hotell hadde dekket et fantastisk festbord. Vakkert pyntet med sølv dekketallerkener og sølvbestikk.

FRU HAUGANS HOTEL I MOSJØEN AUTORISERT

Lørdag 22. august mottok Nord-Norges eldste hotell sitt synlige bevis, på at de er et autorisert serveringssted for norsk, fatmodnet akevitt, av Norske Akevitters Venner (NAV).

TEKST: JOHN R. LIND

Beviset som består av en fatbunn med inskripsjon og et diplom, ble overrakt under en høytidelig seremoni i Fruen Bar. Hege Ramseng, som er medlem i Presidentskapet i NAV, var den som overrakte fatbunnen og underskrev diplommet. Styreleder Alf Gilroy Johannessen og daglig leder Ellen Løvold Strand representerte Fru Haugans Hotel.

Til stede under seremonien var 82 medlemmer av Gamle Vefsen Akevittforening, som for anledningen avholdt sitt medlemsmøte her. Gamle Vefsen er den lokale foreningen i NAV Region Nordland, og har vært sterkt medvirkende til autorisasjonen. Gamle Vefsen har ca. 250 medlemmer.

Hege Ramseng kåserte om kriteriene for å bli autorisert og også om bakgrunnen for at norsk akevitt har en spesiell plass i norske mattradisjoner. Etter tildelingen gikk ferden til Hagestuen, hvor Fru Haugans Hotell hadde dekket et fantastisk festbord, vakkert pyntet med sølv dekketallerkener og sølvbestikk.

Kveldens toastmaster, Sigbjørn Larsen, President i gamle Vefsen, styrte taffelet med fast hånd.

Under middagen takket Alf Gilroy Johannessen for tildelingen, og i sin tale kom han inn på både hotellets historie, og betydningen av at gamle tradisjoner, når det gjelder mat og drikke, holdes i hevd. Etter festmiddagen ble det servert kaffe i Fruen Bar, og selskapet fortsatte ut i de små timer.

Et festmåltid som var tildelingen verdig. Alt sammen servert prikkfritt. ■

Menyen:

Moskus Fjellakevitt-marinert
kveite med senneps-
og honningvinagrett
MOSKUS FJELLAQUAVIT

*

Hjortefilet med kremet
Jegerdram-saus, smørdampede
grønnsaker og pommes anna
JEGER AQUAVIT

*

Fromasjkake smaksatt med
Gammel Opland Edel Muskatell
GAMMEL OPLAND EDEL MUSKATELL

KOKKEN, KÅSØREN OG DESTILLATØREN

Du inviteres med dette til en unik helaften i akevittens verden med to av Norges mest profilerte akevittkjennere i samspill med akevittkokken fra Jevnaker. Det hele går av stabelen lørdag 10. oktober 2015 kl. 19.00 på Mølla i Brennerigata på Gjøvik.

Arrangementet er i samarbeid med Norsk Akevittfestival på Gjøvik, som arrangeres i dagene 9. og 10. oktober. Du vil møte Ole-Ivar Bakken, Torkjell Berulfsen og Halvor Heuch.

Prisen er kr 1 495 per person for en helaften med alt inkludert: Apéritif ved ankomst, fireretters akevittmeny basert på norske råvarer, spesialtilpasset øl & akevittmeny til hver rett, kaffe avec, faglige innslag samt kåseri/underholdning. Maks. 60 plasser. Alkoholritt alternativ.

Det er også mulig å bestille pakketur til Gjøvik i forbindelse med arrangementet. Ta kontakt med stine@akevittruten.no

Bestill billett her: www.akevittruten.no

EN OPPLANDSK AFTEN

Glommabreddens akevittlaug inviterer til en opplandsk aften på Festiviteten i Sørumsand med kåseri av Lars Ole Ørjasæter.

Tidspunkt: Fredag 9. oktober kl. 19:00.

Kuvertpris: NOK 595.

Middag: På kveldens meny er opplandsk tradisjonsmat: Rakørret med lauk i hardbrød, reinsdyr og multer til dessert.

Drikke: Foruten øl, serveres det Oplandske Rakefisk Aquavit til forretten, til hovedretten Gammel Opland Aquavit og desserten får følge av Gammel Opland Edel Portvinsfat. I tillegg har vi en overraskelsesakevitt på lur.

Påmelding: Direkte til Runar Bråthen på mobil 995 32 755.

TIÅRSJUBILEUM I FOLLO

Det er i år ti år siden Det Follougske Akevittselskab ble stiftet. Dette skal feires. Vi hadde derfor tenkt å hoppe over Kumleaften i år, men tilbakemeldingene ifjor var klare: Kumleaften må vi ha hvert år. Vi vil derfor markere tiårsjubileet på den årlige Kumleaften som holdes på Kumlegården i Drøbak fredag 30. oktober. Ta kontakt med oss for nærmere opplysninger.

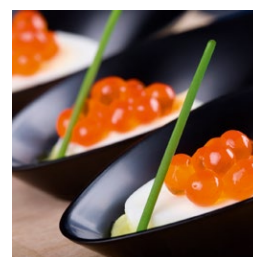
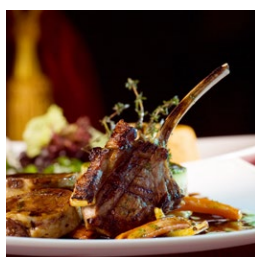


FOTO 1, 3 OG 5: ISTOCK | 2 OG 4: ARCUS

NAV'S OPPLEVELSESKALENDER 2015

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

- 9. oktober:** Glommabredden inviterer til opplandsk aften på Festiviteten, Sørumsand, kl. 19:00.
- 9.-11. oktober:** Norsk Akevittfestival på Gjøvik.
- 10. oktober:** Akevittaften med Kokken, Kåsøren og Destillatøren, Gjøvik (arr. Akevitttruten).
- 15. oktober:** NAV Stavanger arrangerer kurskveld – tema ikke bestemt.
- 16. oktober:** NAV Hedmark inviterer til Gilde Juleaquavitlansering, Atlungstad Brenneri i Stange.
- 23. oktober:** Tromsø Akevitt Selskap inviterer til høstfest på Rorbua i Tromsø, 2. etg. kl 19:00.
- 23. oktober:** Høstmøte i NAV Côte d'Azur.
- 30. oktober:** Det Follougske Akevittselskab inviterer til kumleaften på Kumlegården i Drøbak.
- 4.-7. november:** Lutefiskfestivalen går av stabelen på Hamar.
- 6. november:** Henriette Schönberg Erken – inn i vår tid? Bredablikk-seminar på Domkirkeodden, Hamar. Se www.disenkolonial.no.
- 10. november:** NAV Bergenhushus bursdagsfeiring! Vorspiel på Femte I Andre Bar, kl. 18:00, Bergen.
- 14. november:** Eidsverket Akevittlaug inviterer til rakfiskaften på Eidsverket gods, kl. 19:00.
- 19. november:** Medlemsmøte i NAV Stavanger – sted ikke bestemt.
- 4. desember:** Uformelt juletreff. Mer informasjon etter hvert.
- 11. desember:** Tromsø Akevitt Selskap arrangerer uformell juleavslutning på Hildr Gastrobar kl 17.00–20.00.
- Januar 2016:** NAV Stavanger inviterer til den siste av de ti oppsatte kurskveldene.
- 9. april 2016:** Årsmøte i Eidsverket Akevittlaug med tilhørende sammenkomst på kvelden på Eidsverket gods, kl. 18:00.
- 12. november 2016:** Eidsverket Akevittlaug inviterer til rakfiskaften på Eidsverket gods kl. 19:00.



DESTILLERITUR PÅ ARCUS OPPLEVELSE

Visste du at du kan besøke verdens største akevittprodusent?

Blant 8 000 eikefat

Nærmere fire millioner liter akevitt ligger lagret på fat hos Arcus på Gjelleråsen. Blant eikefat og tappekraner i Arcus' produksjonslokaler får flere tusen besøkende hvert år oppleve norsk brennevinsproduksjon på nært hold. Sammen med en fagperson får gjestene lære mer om alle deler av produksjonsprosessen fra valg av krydder og destillering til fatlagring og tapping. Underveis får man se blant annet krydderkammeret og fatlageret, som rommer mer enn 8 000 eikefat.

Akevittsmaking

Etter omvisningen er det mulig å utvide besøket med en akevittsmaking. Du kan velge enten noen

av sesongens akevitter eller et annet tema. Historien bak, og produksjonen av, akevittene formidles av kyndige fagpersoner. Og har du noen gang laget en cocktail med akevitt? Dette kan du også lære på en destilleritur.

Helaften

Vil man gjøre destillerituren om til en helaften, tilbys det en rekke ulike menyer med norsk mat. Det serveres alt fra små buffeter til treretters menyer. Alle menyene er satt sammen av dyktige kokker, og Arcus' fremste fagpersoner sørger for en unik opplevelse av norsk mat- og drikkekultur. I november og desember er det julebord som gjelder; da serverer vi julelunsj eller -middag med sesongens akevitter.

For alle

Alderen på de besøkende hos Arcus opplevelse strekker seg fra dem som

nettopp har fylt 20, til enkelte som nærmer seg 100! En destilleritur er med andre ord noe for alle, uansett alder. Mange velger å gi bort et gavekort på en destilleritur i forbindelse med jul eller bursdager, noen feirer sine runde år hos Arcus, mens andre velger å legge utdrikningslaget sitt dit.

Arcus opplevelse tar imot både private grupper og bedrifter. Det arrangeres også åpne omvisninger med jevne mellomrom. Den neste datoen for dette er 22. oktober. Påmelding til denne finnes på nettsiden.

Hvis du vil booke ditt besøk hos Arcus opplevelse eller har noen spørsmål om destillerituren, kan du kontakte Elisabeth på e-post elisabeth.gjestland@arcus.no eller gå inn på www.destilleri.no

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 2015: 4: 6. november