

Nyhedsbrev, marts 2010

Kære MELelsker!

Så kom foråret til Als! Sneen er væk, erantis, krokus og vintergækker titter frem alle vegne, stæren er flyttet ind i kassen, og markerne er langsomt ved at komme sig over de mange ugers snedække.

Foråret er hilst velkommen af mange og på Skærtøft kan vi fejre det med ekstra glæde. I torsdags modtog Skærtøft Mølle Sønderborg Handels **INITIATIVPRIS 2009** - en pris vi er umådelig stolte over at være blevet tildelt.

I samme forårsånd har vi besluttet at tage første skridt i retningen af at skabe det gastronomiske kraftcenter, som vi tror Als og hele Sønderjylland kan rumme. På mandag sammensættes bestyrelsen for en ny afdeling af Slow Food i Danmark: **Slow Food Sønderjylland**. Vi ser frem til at arbejde med landsdelens enestående madkultur!!

Rigtig glædeligt forår!

(Se direkte link til web-version af nyhedsbrevet nederst på siden.)

”Inita-prisen 2009 går til Skærtøft Mølle”...

... og vi er endnu engang utrolig stolte og glade over, at modtage anerkendelse for vores arbejde her på møllen! Denne gang ikke mindst, fordi anerkendelsen kommer fra det lokalsamfund, vi selv er en del af, og som vi føler os stærkt forbundet med.

Bag Inita-prisen står Sønderborg Handel, som på denne måde hædrer ”en person, en forening eller en virksomhed”, som har gjort Sønderborgs navn kendt i resten af landet. Som særlig begrundelse for priser, fremhævede formanden Claus Plum både kursusaktiviteterne i Skærtøft Staldkøkken, Brød- og Madfestivalerne, samt at ”Skærtøft Mølle har relanceret det ganske ”almindelige” produkt, mel, og gjort møllen til et kendt og - ikke mindst - anerkendt økologisk brand over hele landet”.

Slow Food til Sønderjylland

I efteråret 2006 deltog Jørgen og Hanne i Slow Food Internationals store kongres i Torino i Italien. I en lille uge besøgte vi både kongressens Salone del Gusto – en kæmpe stor udstilling med kvalitetsprodukter af enhver tænkelig art – og Terra Madre, ”Moder Jord”, som var centrum for et utal af fascinerende forelæsninger, workshops, plenumdebatter og møder mellem konferencedeltagere fra hele verden.

Slow Food, som er en international græsrodsbevægelse, blev etableret i 1986 i Italien som et modtræk til de om sig gribende fastfood koncepter. I dag er Slow Food repræsenteret over hele

kloden, og har som idé og filosofi at fremme og støtte produktion af kvalitetsfødevarer og af madlavning og gastronomi ud fra ”good, clean and fair”-principperne.

Siden kongressen i 2006 har vi ”lagt an til” at etablere en afdeling (et såkaldt convivium) af Slow Food i Sønderjylland. Det sker nu, og vi vil derfor opfordre alle interesserede i Sønderjylland – producenter, forbrugere, restauranter og andre med professionel tilgang til emnet – om at kontakte Rebekka Bøgelund på rebekka@crop.dk for at høre mere om initiativet, eller – allerbedst – melde sig ind i det nye convivium.

Brød- og madfestival 2010

Som vi skrev i sidste nyhedsbrev er der d. 3., 4. og 5. september igen international Brød- og Madfestival på Skærtøft. Temaet for i år er ”Den sønderjyske madkultur version 2010”.

Et af de centrale programpunkter bliver en ”landskamp” i sønderjyske egnsretter mellem kokkelever fra henholdsvis EUC Syd i Åbenrå og Hannah Arendt Schule i Flensborg. Konkurrencens betingelser opstilles igen af Jens Peter Kolbeck, dansk gastronomis grand old man, og en af de betydningsfulde kokke fra Sønderjylland.

Årets Masterclass for professionelle holdes den 3. september på festivalens første dag. Vi er utrolig stolte over at kunne præsentere den engelske mesterbager Andrew Whitley, Bread Matters Ltd. Andrew vil i sin Masterclass have særlig fokus på arbejdet med surdej og bagning i træfyrede stenovne. Sebastian Zitzler, fra den tyske producent af øko.gær, Agrano, supplerer Andrews masterclass med en miniforelæsning om gær – konventionel kontra økologisk.

Efter Påske vil det endelige program for festivalen – både dagen for de professionelle og de to dages ”åbent hus” – ligge klar.

Husk at sætte kryds i kalenderen. Vi glæder os til at se jer!

På kursus hos Bi Skaarup

I begyndelsen af marts satte vi os selv ”på skolebænken” hos arkæologen og madhistorikeren Bi Skaarup, der har kursusstedet ”Elysium” ved Nørre Alslev på Nordfalster. Det blev på alle måder en forrygende oplevelse. Først og fremmest er Bi Skaarup en skatkiste af viden om mad fra vikingetiden og op til vore dage. For det andet har hun bearbejdet de gamle opskrifter og gjort dem anvendelige, så ingredienser, mål og vægt passer til nutidig brug.

Ti opskrifter kokkererede og bagte vi os igennem på kurset, inden vi rundede af med et ”historisk herremåltid” af dimensioner. En (!!!) af desserterne var en mandeltærte, som stammer tilbage fra 1648. Tak til Bi Skaarup, fordi vi her må bringe ”hendes” 350 år gamle skrift, som passer så fint til kagemelet fra Skærtøft Mølle:

"En Mandeltærte at tilrede" – fra Anna Weckers kokebog fra 1648

Mørdej:

300 g kagemel
150 g blødt smør
100 g flormelis
1 æg

Fyld:

250 g mangler, fintrevne (eller groft mandelmel eller 250 g råmacipan revet på rivejernets grove side)
3 spsk. rosenvand
2 æggevider
2 dl piskefløde
150 g sukker (300 g, hvis man bruger revne mandler eller mandelmel)

Til pensling og drys:

1 æg
1 tsk muskatnød, revet
Flormelis til at drysse på kagen

Ingredienserne til mørdejen arbejdes sammen til en sammenhængende dej. Stil dejen koldt – gerne i køleskabet – mindst en halv time, før den skal rulles ud. (Dejen egner sig til frysning.)

Hvis man ønsker at lave tærten helt fra bunden, kan man rive sine mandler fint. Der findes særlig kværne til det. At knuse mandlerne i en morter, som Anna Wecker foreskriver i den oprindelige opskrift, kræver ikke bare en stor tung morter, men også en del kræfter og tid. De revne mandler (eller mandelmel eller marcipan) blandes med rosenvand, æggevider, piskefløde og sukker. Rør det sammen til en blød masse, der minder om en sej grød.

Mørdejen rulles tyndt ud, og en tærteform med en diameter på ca. 20 cm fores med dejen. Gør kanten lidt tykkere end bunden, og skær dejen af ved formens top med en lille skarp kniv. Mandelfyldet hældes i, og tærten bages ved 175 grader almindelig varme.

Imens rives en teskefuld muskatnød – det svarer til en halv til trekvart nød. Muskaten piskes let sammen med et helt æg. Når mandel/marcipanmassen er begyndt at få en overflade, der kun giver let efter, når man trykker på den, tages tærten ud af ovnen. Skru ovnen op på 200 grader.

Lad kagen stå ude og køle af i 10 minutter. Herefter pensles hele overfladen og kanten med æggesmuskatblandingen og drysses med flormelis. Sæt kagen tilbage i ovnen og bag den færdig til den er smukt gylden. Tærten kan spises såvel lun som kold.

SKÆRTOFT mølle®

ØKO.GÆR til hele landet!!

Da vi for et år siden introducerede økologisk gær og bagepulver i COOP's Irma-butikker, var vi spændte på, om forbrugerne ville tage godt imod vores initiativ. De gjorde de – endda så meget, at gæren i løbet af nogle måneder også fandt vej til udvalgte SuperBrugser og Kvickly'er. Men dermed er succeszen for øko.gæren ikke stoppet. Fra **uge 15** vil endnu flere af COOP's butikker i hele landet have **ØKO.GÆR** fra Skærtøft Mølle i deres sortiment.

Så se efter det små gærkuber i køledisken. "Jeg ælter dig" står der på pakkerne. Bageglade forbrugere har kvitteret med et: "Vi elsker øko.gær"!

Med ønsket om et glædeligt forår!

De bedste hilsner

Jørgen, Hanne og Marie-Louise