

Nyhedsbrev, februar 2010

Kære MELelsker!

Vi vil gerne sige TUSIND TAK for alle de mange henvendelser og venlige kommentarer i forbindelse med vore nye morgenmadsprodukter, Hannes bog HJEMMEBAGT og ønskerne om at komme på kursus. Det luner alt sammen i denne smukke, men også - bogstavelig talt - meget kolde tid! God læselyst!

Sne, sne, sne

I skrivende stund vælter sneen ned. Det er kyndelmisse, midvinter. Et gammelt vejrvarsel siger, at som vejret er på kyndelmissedag, bliver det resten af vinteren. Så til de mange kursister, der vil besøge os i de kommende uger, siger vi: kørs forsigtigt, men husk også at nyde de utroligt smukke landskaber, som lige nu breder sig over hele landet, også her omkring Skærtøft!

De ”åbne” kurser, vi havde planlagt i første halvdel af 2010, er hurtigt blevet fuldtegnede. Det er vi rigtig glade for, men mange er desværre blevet skuffede over, at de ikke har kunnet få en kursusplads i løbet af årets første måneder. Den skuffelse søger vi at råde bod på ved at udbyde yderligere tre kurser.

Vi er også blevet opfordret til at arrangere endnu et chokoladekursus med Nicolas Vahé. Heldigvis kan det også lade sig gøre. Og endelig har vi nu lagt os fast på datoerne for vores Brød- og madfestivalen 2010. Alle disse datoer for kulinariske aktiviteter på skærtøft finder du i nedenstående.

En rigtig glad nyhed, som har indflydelse på de kommende kurser i 2010, er, at Marie-Louise venter sit 3. barn. Så allerede fra midt i juni går Marie-Louise på barselsorlov. For bagekurser i månederne derefter betyder det, at Hanne igen bliver hovedinstruktør. Men da Hanne har mange andre opgaver på Skærtøft, betyder det også, at vi ”kun” sætter tre kurser i ”Ny teknik – nye rutiner” på kalenderen i efteråret 2010. Vi planlægger andre bage- og madkurser til efterårsmånederne. Datoerne for dem melder vi ud senere på sæsonen.

Bagekurser - nu kommer de nye datoer!!

Vi håber at de nye "ekstra" kurser i de kommende måneder kan hjælpe med til at dække nogle af alle de mange bageglades forespørgsler. Vi glæder os i hvert fald til at se jer!!

Ekstrakurser, forår 2010

Ny teknik - nye rutiner v. Marie-Louise og Hanne

Tirsdag d. 20. april

Lørdag d. 24. april

Tirsdag d. 11. maj

Alle kurser er fra kl. 10-16

Efterår 2010

Ny teknik - nye rutiner v. Hanne - kl. 10-16

Lørdag d. 25. september

Onsdag d. 13. oktober

Lørdag d. 20. november

For di vi er med i Fuldkornspartnerskabet, vil vi fortsat i 2010 have ekstra fokus på fuldkorn og det fuldkornsmel vi arbejder med på bagekurserne: hvad fuldkorn bl.a. betyder rent sundheds- og mæthedsmæssigt, men også hvorfor fuldkornsmel tilfører brød så meget mere smag end fint mel alene.

Bagekursusprisen pr. deltager er 875 kr inkl. moms. Prisen inkluderer et velkomstraktement, forfriskninger, et let måltid med vin, samt - selvfølgelig! - alt dit bagværk fra dagen.

BEMÆRK: fra 1. september 2010 stiger kursusprisen til kr 975 inkl. moms. Bestil og betal din plads inden d. 1. maj 2010 og få kurset til den gamle pris på kr 875 inkl. moms.

Påskeæg og chokolade med Nicolas Vahé

Den lidt slidte vending: "...på utallige opfordringer" passer rigtig fint her ☺.

De chokoladekurser, vi tidligere har haft med Nicolas, har været så store succeser, at rigtig mange har efterlyst en gentagelse. Den kommer nu.

Torsdag d. 4. marts vil Nicolas igen undervise i kunsten at arbejde med chokolade. For dem, der ikke kender Nicolas, kan vi fortælle at han gennem mange år har været chefkonditor på Fakkeldgården. Nu er Nicolas selvstændig og har - udover et hav af gastronomikurser - sin egen serie af lækre pesto'er, confiter, tapanader og marmelader - seks heraf er økologiske! Kurset gennemføres fra **kl. 16-21** og koster 975 kr. De påskeæg og den chokoladekonfekt, man selv fremstiller på dette hands-on kursus, skal man naturligvis have med og nyde derhjemme.

Brød- og madfestival 2010

Det nye – gamle – bagehus på Skærtøft bliver igen centrum for Brød- og madfestivalen på Skærtøft. Igen i år afvikles festivalen **den 1. weekend i september** – den weekend hvor økologer over hele landet inviterer interesserede indenfor.

Sidste år, kunne vi glæde os over ikke færre end 2.500 besøgende. I år kan vi byde vore gæster på endnu flere oplevelser, end ved premieren i 2009. F.eks. vokser Møllens Marked fra 13 til ca. 30 udstillere. Vi arbejder p.t. med at samle alle brikkerne til festivalen, og vil i de kommende nyhedsbreve holde jer opdateret omkring de enkelte programpunkter.

HJEMMEBAGT...

... fortsætter sin succes, og er blevet anmeldt og omtalt i en lang række medier landet over. Vi glæder os dagligt over de mange tilbagemeldinger, vi får fra bageglade læsere.

"Jeg har lige købt jeres bog "Hjemmebagt". Jeg er vildt fascineret af den... Den indeholder så mange aspekter - det vigtige: hvordan man bager! Processen omkring at bage - med informationer omkring korn, gær, vand og "værktøjet". Alt skrevet på en spændende og letfordøjelig måde.

Udover det - så er den krydret med smukke, smukke billeder - ikke blot af brødet, men også skønne stemningsbilleder fra processen, omkring Skærtøft Mølle og markerne! Men den er også tilsat små historier, som giver en ekstra dimension til det enkelte brød. Tak for en skøn bog - og masser af inspiration. Jeg glæder mig til at komme i gang med at bage."

(mail fra Karina)

"Jeg har lige fået bagebogen I har udgivet. Den skal I have ros for. Der er mange opskrifter jeg skal have afprøvet."

(mail fra Henrik)

"I sommer opdagede jeg jeres mel - hvilken glæde at bage med det. Jeg blev vældig overrasket over dets bagevene og smag. Og stor var min glæde, da jeg så, at I - gennem Kvickly - udgav "Hjemmebagt". Det er en meget smuk bog! Og fuld af gode opskrifter, som jeg ser frem til at give mig i kast med."

(mail fra Pia)

"Brød og kager fra den sønderjyske muld. Friskmalet mel af højeste kvalitet er målet for det økologiske gårdmølleri Skærtøft Mølle på Als. Nu har fruén på mølleriet, Hanne Risgaard, sendt bagebogen "Hjemmebagt" på gaden, der er fyldt til randen med hendes egne yndlingsopskrifter på alt fra klassisk surdejsbrød til speltbrød, citrontærte og rugbrød. (...) Samtidig emmer bogen af Hanne Risgaards passion for og ikke mindst viden om mel, brød og hævetemoder, og til de interesserede er der masser af bonusinfo om brødets verden."

(MAD&venner, februar 2010)

5 stjerner i ALT for damerne!

Foodexpo 2010

Danmarks største fødevarermesse blev afviklet fra den 24. til den 27. januar. Vintervejret lagde en dæmper på besøgstallet, som i år ikke nåede rekorden fra 2008. Men vi havde susende travlt – og havde det sjovt – og vil gerne sige tak til de mange, som besøgte vores stand på Gastronomitorvet.

Fuldkornsugen i uge 4

Fuldkorn blev "fejret" over hele landet og i stort set alle medier i uge 4. Bag det store og succesrige initiativ står Fuldkornspartnerskabet, som Skærtøft Mølle også er en del af.

Før fuldkornsugen løb af stablen blev vi kontaktet af Nina Hanslien, stud. Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed, fra Metropol, det der tidligere hed Det Suhrske Husholdningsseminarium. Nina spurgte, om vi ville sponsorere mel til et særligt fuldkornsprojekt. Det gjorde vi. Her er et uddrag af den tilbagemelding, vi har fået, på det der blev en stor succes:

”Som led i min professionspraktik afholdt jeg i uge 4 en fuldkornssuge i Indvandrer Kvinde Centret på Nørrebro i København. Målet var at give etniske minoritetskvinder og deres børn smag for fuldkorn, og at oplyse dem om de gavnlige fordele ved at spise mere fuldkorn. I ugen, der gik, blev mellem 60 og 90 kvinder og børn involveret i projektet, der blev en stor succes og fik bl.a. vakt bagelysten hos mange. Vi bagte efter flere ”danske” opskrifter – hurtige boller og den slags – men brugte også kvindernes egne etniske opskrifter. En pakistansk kvinde viste os bl.a., hvordan man laver Chappatti – et fladbrød, som typisk serveres til lune karry-retter. Det var en oplevelse at se den måde, hvorpå hun bearbejdede dejen ved at smide den fra håndflade til håndflade for at gøre det flade brød større og tyndere. Her er den opskrift, hun arbejdede efter:

Ingredienser: fuldkornsmel af hvede eller spelt, lidt salt, lunkent vand.

Dejen røres sammen og æltes til den er blød og smidig. Dejen deles og trilles til boller på størrelse med en golfbold. I samme rækkefølge, som man har trillet bollerne, tager man dem nu en for en og presser dem flade med hænderne, eller ruller dem ud med kagerulle. Dejen skal ende med at være lige så stor i omkreds og lige så tynd som en pandekage. Fladbrødene skal ”bages” på en pande, som skal være rygende varm. Den flade dej lægges direkte på panden (helt uden fedtstof), og bages gylden på begge sider

I stedet for at tage brødet af panden, vendes det endnu en gang, og presses ned mod panden med fingrene fx med et køkkenpapir. Så danner der sig luftbobler, der hvor der er blevet presset. Man starter med at presse langs kanten og bevæger sig ind mod midten i en spiral.

Brødet tages af panden og svøbes ind i et viskestykke, så det holder sig lunt, indtil det skal serveres.”

Læs mere om Fuldkornspartnerskabet og det orange logo på www.fuldkorn.dk

Vi ønsker jer alle fortsat god vinter. Nyd snedynerne – tænk hvis der virkelig går 15 år før de kommer igen!!

De bedste hilsner

Jørgen, Hanne og Marie-Louise

Email Archive Link: <http://archive.constantcontact.com/fs022/1102192543957/archive/1102988591613.html>