

Nyhedsbrev, april 2009

Kære **MEL**elsker

Der er sket meget i årets første og vinterens sidste måneder. Fra uge 10 blev det muligt at købe vores mel i udvalgte Kvickly og SuperBrugsen forretninger landet over. Fra uge 12 kom der Skærtøft Mølle ØKO.GÆR i Irma. Og d. 28. marts blev Skærtøft Mølle tildelt Det Danske Gastronomiske Akademi's æresdiplom for produktion af kvalitetsfødevarer. Alt det og meget mere i linierne herunder. God fornøjelse!

## **Skærtøft Mølle ØKO.GÆR i Irma**

Vi importerer vores gær fra det tyske firma Agrano, som siden 1996 har produceret økologisk gær under betegnelsen "økologisk kornprodukt med gær". Denne særlige formulering skyldes at det siden 1992 ikke har været tilladt at betegne gær som økologisk, fordi man fra skrivebordet i Bruxelles ikke ville relatere selve gærsvampen til økologisk jordbrugsproduktion. Men pr. 1. januar 2009 blev det vedtaget i EU, at når gærens voksemedium er økologisk, må man gerne kalde økologisk dyrket gær for **ØKO.GÆR**.

Agrano's gær er udviklet i samarbejde med Die Eidgenössische Technische Hochschule, Zürich, og selve gærstammen (*Saccharomyces cerevisiae steineri*) er isoleret fra en Schweisisk surdej. ØKO.GÆR fra Agrano dyrkes på en blanding af primært hvedemel samt majs- og rismel, uden tilsætning af bl.a. kvælstof, pH-regulerende stoffer og syntetiske vitaminer som i konventionel gærproduktion. Alle mikroorganismer og enzymer der anvendes til produktionen af ØKO.GÆR er desuden garanteret GMO-fri.

En af kvalitetene ved Agrano's økologiske gær er, at det vand som bruges gennem produktionsforløbet er direkte genanvendeligt. Dét er ikke muligt ved konventionel gærproduktion, hvor gæren bl.a. oprenses ved brug af forskellige kemikalier. Her er det nødvendigt at rense vandet to gange. ØKO.GÆR oprenses ved centrifugering og resterne af gærens voksemedium genanvendes til f.eks. økologisk surdej.

**ØKO.GÆR** kan doseres som konventionel gær, men skal så have et lidt varmere miljø for at hævetiden tilsvare almindelig gær. Optimal dejtemperatur ligger mellem 26 og 28°C. Ved lavere temperatur skal du forvente at øko.gæren er lidt langsommere. Dette kan selvfølgelig omgås ved at sætte mængden af gær lidt op.

**Vi anbefaler, at du holder ud og venter!** Får øko.gæren lidt ekstra "arbejdstid" kvitterer den nemlig med god smag. Det skyldes, at den dyrkes på økologisk hvedemel, hvilket gør at øko.gæren har en karakterisk duft og smag af "koldt æblelager" og æblecider. Gæren sælges pt. i Irma til kr 6,- for 42 g. Læs mere om ØKO.GÆR på hjemmesiden.

## **Landsdækkende fra uge 10 i Coop**

Da Irma åbnede butikker i Århus, Ålborg og Odense, kom. vore produkter også på hylderne dér. Nu er det også muligt at købe Skærtøft Mølle produkter i udvalgte Kvickly og SuperBrugsen

forretninger landet over. I første omgang er det perler af spelt, byg og rug, valsede byggryn og tre slags mel - nemlig fuldkornshvede og -rugmel samt fintsigtet speltmel - der findes på hylderne.

## **Æresdiplom og Facebook**

For tredje gang siden vi på Skærtøft begyndte at producere mel og kornprodukter, anerkendes vores arbejde med kvalitetsfødevarer. Denne gang er det **Det Danske Gastronomiske Akademi** som tildeler Skærtøft Mølle et æresdiplom for "en værdifuld indsats for dansk gastronomi". Hanne og Jørgen fik overrakt prisen d. 28. marts i Københavns Madhus. I 2005 blev Skærtøft Mølle tildelt en Slow Food Guldsnegl og i 2006 fik fuldkornshvedemelet den økologiske guldmedalje.

Og så er vi blevet opmærksomme på, at der findes en gruppe på **Facebook** under navnet: For alle os der elsker melet fra Skærtøft Mølle. Pt har gruppen 26 medlemmer. For os er det som 26 små hædersdiplomer!

## **Knækkede byggryn – spiser man dem?**

Ja, det gør man. Også i dén grad! Siden vore valsede byggryn kom på markedet for et år siden, har vi dagligt modtaget henvendelser fra byggrynsentusiaster. Knækkede - IKKE valsede - byggryn er nemlig en vigtig ingrediens i mange egnsretter - f.eks. vandgrød, grønkålssuppe, blodpølse, pærevælling og sak-kuk, som er en fanøsk kage der i gamle dage blev kogt i en sæk (se opskrift på hjemmesiden). Udover dejlige struktur- og smagsmæssige egenskaber, har byggen den store fordel at den har et meget højt indhold af kostfibre. Så højt, at det hævdes at byggen har kolesterolsænkende effekt. Så vi er glade for at kunne fortælle, at de knækkede byggryn kommer i butikkerne til september. Byggryn var uden tvivl en traditionel nationalspise. Vi spår byggen en storslået fremtid i moderne køkkener!

## **Thomas' opskrift med perlespelt og kål**

På Søndagsavisens blog har sønderjyden Thomas Rode Andersen, køkkenchef på restaurant **Kong Hans Kælder** i København, skrevet om perlerne fra Skærtøft mølle:

"Som kok roder man bestandigt rundet med nye produkter som skal smages og supplere eller erstatte alle de "gamle" produkter som man elsker og har elsket hele ens professionelle liv... På den evige jagt stiftede jeg for nylig bekendtskab med en serie, for mig nye produkter, som oven i købet hidrører fra min hjemstavn, eller næsten da i hvert fald... Til at starte med har vi kastet os over perleprodukterne dvs. perlespelt, perlerug og perlebyggen. De er fabelagtige som erstatning for de italienske rundkornede ris, som jo danner grundlaget i en klassisk italiensk risotto, som jeg har haft meget højt på min liste over yndlingsretter i årevis. Perlerne er (ikke fordi man altid skal gå efter det nemme når man laver mad !!) meget nemmere at håndtere end risene og smager efter min mening meget bedre, ligesom "bidet" tiltaler mig mere. Prøv selv!" (Hele artiklen kan læses på <http://www.soendagsavisen.dk/91/01050534/> ).

## **Salat af perlespelt og kål**

Denne opskrift er et hit til vores personalemad.

½ kop groft plukkede rå blade af rosen kål

½ kop bitte små buketter af rå blomkål

½ kop bittesmå buketter af rå broccoli  
1 kop fintsnittet spidskål

2 kopper perlespelt, f. eks kogt efter Hanne & Jørgens forskrifter (Grundperler, se nedenfor)

½ kop piskefløde  
½ kop creme fraiche 38 %  
1 spsk god Dijon sennep  
2 knsp malet kommen  
½ fed knust hvidløg  
Lidt finthakket frisk merian  
Citron saft, salt & peber

De forskellige slags kål kan evt. blanches i letsaltet vand, eller endnu bedre holdes rå. Bland ingredienserne til dressingen og smag den omhyggeligt til. Vend de kogte perler, de forskellige kål typer sammen med dressingen og lad salaten trække, gerne et par timer.  
Server den som tilbehør til kylling, kalkun, en god bøf eller blot som den er.

## Grundperler

Du kan nøjes med at koge de omhyggeligt skyllede perler i letsaltet vand i ca. 20 minutter, og servere dem i stedet for ris og bulgur. Eller du kan bruge denne grundopskrift til 4 personer:

3 dl skyllet perlespelt  
½ l vand eller let hønsebouillon  
1 lille finthakket skallotte løg  
1 tsk smør  
Lidt salt

Løget dampes i smørret i en gryde og perlespelten kommes ved. Vand/bouillon tilsættes, og perlerne koges derefter ved svag varme i ca. 20 min til de er møre. Væden skal nu gerne være dampet af, men er der overskydende væde ved, sies den fra. De kogte perlespelt smages til med lidt fint salt og er herefter klar til videre tilberedning.

## Kursusdatoer, 2009

”Ny teknik – nye rutiner” ved Hanne og Marie-Louise

D. 26. september  
D. 10. oktober  
D. 7. november  
D. 12. december

D. 24. oktober og igen d. 21. november vil det være muligt at komme på hhv. dessert- og konfektkursus med Nicolas Vahé. Læs meget mere herom i næste nyhedsbrev!!

## De bedste hilsner

Hanne, Jørgen og Marie-Louise