

Nyhedsbrev, august 2009

Kære **MEL**elsker

Høsten er i hus – i alle tilfælde dén på Skærtøft. I gamle dage festede man, når det sidste neg blev kørt ind. I år har vi valgt at sprede festen ud over flere begivenheder, og samtidig markere en række nye tiltag fra både mølleri og staldkøkken.

I uge 39 – når vi er i fuld gang med efterårsarbejdet på markerne og dermed forberedelserne til næste års høst – lancerer vi, i samarbejde med Coop, et helt fag (syv hylder) med produkter fra Skærtøft Mølle. Det betyder en sortimentsudvidelse på ikke mindre end 19 produkter, så vi samlet kan tilbyde vore kunder 28 forskellige varer, som nu heldigvis kan findes over hele landet.

Inden lanceringen af de nye produkter i Coop, afholder vi en **BRØDFESTIVAL** med **MØLLENS MARKED** i anledning af Skærtøft Møllens 5 års jubilæum. Ved den lejlighed indvier vi Skærtøfts gamle bagehus, hvor vi har genopført den store træfyrede stenovn. Festivalen løber af stablen i weekenden d. 5.-6. september kl. 10-16 begge dage. Læs meget mere om festivalen herunder. God fornøjelse!

...**HELVED** hvaffor nå'et??

Sammen med kokken Mikkel Maarbjerg, som vi har en særlig tilknytning til, fordi han har gået på efterskole med Marie-Louise, men som ellers er mest kendt for sine Michelin-stjerner på restauranterne Kommandanten og Ensemble i København, har vi udviklet en række nye produkter. Det drejer sig om to typer müsli, to slags basisgrød, samt fire x SMAG: blandinger af frugt, kerner, nødder og korn til de to grødblandinger.

ØKO.BASISGRØD bliver fremstillet i en helt lys og i en lidt mørkere variant. For at præcisere forskellen, har vi givet dem helt særlige navne – nemlig **HVID HELVED** og **RØD HELVED**. Den landsby, som de sydligste marker på Skærtøft grænser op til, hedder nemlig Helved. Der er nøjagtigt 610 meter fra Skærtøft til Helved, der – trods navnet – er et rent paradis, bl.a. med en lille skole. Her er de seneste fire generationer fra Skærtøft blevet undervist, og 5. generation, Bertram og Mille Kirstine, er godt på vej. De skal også til Helved for at gå i skole. Så for os står Helved for alt godt! De to typer **ØKO.BASISGRØD** består udelukkende af blandinger af forskellige flager og gryn af korn. De kan helt enkelt koges til grød og spises som de er.

Men basisgrøden kan tilføres både ny smag og yderligere sundhed, og det er derfor Mikkel Maarbjerg har sammensat de **4 x SMAG** som supplement til grøden.

BLÅ SMAG, som består af blåbær, æble og hasselnødder

GUL SMAG med sultanas, kokosflager og korender

GRØN SMAG med pære, pinjekerner, fennikel og vanilje

RØD SMAG, som er sammensat af ristet boghvede, maltede hvedekerner og kirsebær

Vi kunne selvfølgelig i vores produktion have blandet **SMAG** og **ØKO.BASISGRØD**, så du slap for besværet derhjemme. Men flager og frugt skal ikke koge lige længe, hvis den færdige grød skal være perfekt. Derfor har vi valgt at skille dem ad og lade Mikkel give dig en overraskelse når du spiser den færdige grød: noget fast, noget blødt, noget sprødt, noget sødt – smagsmæssig nydelse og krydret duft!

Hyldest til Als

Bag de to typer **ØKO.MÜSLI** står et professionelt og grænseoverskridende team: kokken, som også her er Mikkel Maarbjerg, frugtavleren, mølleren og landmanden.

Vi gav dem og os selv en fælles opgave:

skab en müsli, som er sund og velsmagende, helt uden tilsat sukker – men alligevel sød på naturlig vis!

Resultatet har fået navn efter Als, den ø vi bor på:

BLÅ ALS – en nordisk klassiker med blåbær, æble, nødder og maltede hvedekerner

GUL ALS – en smuk og sund müsli med tørret gulerod, mandelsplitter, tranebær og kornblomster.

Både **ØKO.BASISGRØD** og **ØKO.MÜSLI** fra Skærtøft lever naturligvis op til krav om fuldkornsindhold fra både Nøglehul og Fuldkornspartnerskab!

Brødfestival – jubilæum og indvielse

Historien

Den 1. juni 2004 sendte vi de første paller mel fra Skærtøft Mølle af sted med fragtmændene til Irmas centrallager i Albertslund. Dengang var Irma-butikkerne vores eneste kunde. I dag er vi med i den ”store” COOP-familie, så vore produkter nu også sælges i Kvickly’er og Superbrugser over hele landet. Desuden leverer vi til Helsam, en række mindre specialforretninger, til grossister og en lang række restauranter og personalekantiner. For fem år siden havde ingen af os drømt om, at vi i år kan markere det halve årti med så mange kunder, og med en stor og omfattende produktion som grundlag for vores daglige arbejde. Vi havde heller ikke drømt om at kursusvirksomheden i Staldkøkkenet skulle være en central del af vores arbejde, og vi havde dengang – i 2004 – end ikke tænkt tanken, at vi skulle bage brød i vores gamle bagehus – den ældste bygning på Skærtøft, som i midten af 1800-tallet blev ”født med” en stor træfyret stenovn. I begyndelsen af 1960-erne blev den ovn slået i stykker. Nu har vi genopbygget den med hjælp fra John Kronborg, arkitekt for Kulturarvstyrelsen og specialist i stenovne, og Claus og Frede Witte, murermestre med ekspertise er at renovere bevaringsværdige bygninger.

Nu er stenovnen færdig – klar til at blive brugt til at bage i.

Festivalen

Vores 5-års jubilæum og indvielsen af stenovnen finder sted i weekenden den 5. og 6. september begge dage fra 10 til 16.

Temaet for denne første brødfestival på Skærtøft er **ILD** – den ild, vi kan bage med, grille over og koge ved. Så det gør vi – i et tæt samarbejde med EUC-Syd, hvis kokke- og ernæringsassistentelever på sidste årgang vil bage, grille og stege smagsprøver til festivalgæsterne. Smagsprøverne bruger de råvarer, som præsenteres på **MØLLENS MARKED**. På dette marked er samlet nogle af de bedste øko-producenter fra Region Syddanmark – bl.a. Ålbæk pølser, Ørbæk øl, Urteteket, Naturmælk, Lars Skyttes Gartneri, Havervadgard Marsklam og Sødam Kyllinger. Eleverne fra EUC-Syd skal også deltage i to konkurrencer – lørdag med temaet: ”verdens bedste hotdog”, søndag gælder det en varm ret med perler fra Skærtøft. Det er Jens Peter Kolbeck, der i mange år var kok hos Dronningen, og den første herhjemme, som vandt sølv ved kokkenes verdensmesterskaber, der står for konkurrencen.

Festivalgæsterne får lejlighed til at smage på mad og brød, og der kan købes ind ved de mange stande på Møllens Marked. Vi glæder os til at se jer!!!

Brød for livet

D. 12. juni blev udsendelsen ”Brød for livet” sendt på DR’s P1. Hanne var inviteret til en samtale med Anders Laugesen, programvært på Tro og eksistens, for at snakke om sit passionerede forhold til korn og brød. Om udsendelsen skrev Kristeligt Dagblad (v. Leif Hjernøe) bl.a.:

”[...] Anders Laugesen fik i en samtale med tidligere radiovært Hanne Risgaard højtalerne til at sprede dufte og give ”smag af sommervind og gyldne marker”, som han udtrykte det. Igen og igen blev der appelleret til, at vi ikke må glemme at se, lytte, føle, smage og dufte i fællesskab.

Det kan ikke gøres bedre end under bagning og fortæring af brød. I største respekt for råvarerne, deres fremstilling og brug, kan man sammen iagttage, hvordan en blanding af mel, vand, salt og gær bliver til sprøde smagsoplevelser af himmelsk kvalitet.

Hanne Risgaard huskes garanteret af mange lyttere for de dygtigt gennemførte samtaleprogrammer af samme navn på P1. Godt at høre, at hun i nye sammenhænge vedvarende formår at levere grundstof til eftertanke: Hvad skal dit fingeraftryk på verden være?

Det er vel nok typisk for dem, der nærmer sig eller er i pensionistalderen, at stille den slags spørgsmål. Men ellers bør det vel anfægte alle, at livet hurtigt kan blive for kort til, at man ikke beskæftiger sig med det basale. For eksempel med livets brød!”

Fra Skærtøft Mølle – og fra Hanne især – sender vi en stor tak til alle, der efter programmet blev sendt, har skrevet dejlige og varme mails og besøgt Skærtøft.

Hør udsendelsen via <http://www.dr.dk/P1/Troogeksistens/Udsendelser/2009/07/03110424.htm>

Nicolas Vahé – desserter og konfekt

Chokolade til de kolde måneder!

Nu tilbyder Nicolas Vahé igen lærerige og inspirerende timer i selskab med god chokolade fra hele verden, når han sammen med Hanne og Marie-Louise slår dørene op for efterårets to søde kurser i Skærtøft Staldkøkken: **Desserter og Konfekt**.

Lørdag **d. 24. oktober** skal kursisterne sammen med Nicolas Vahé skabe små desserter, cremer og saucer samt is og mousse – alt sammen på basis af forskellig chokolade fra hele verden.

D. 21. november – også en lørdag – er temaet konfekt til den nærtforstående jul, og Nicolas vil præsentere kursisterne for forskellige typer konfekt lavet af den bedste Valrhona chokolade.

Pris pr. deltager inkl. moms kr 800,-.

Der vil blive serveret tapas af Nicolas Vahé’s egne specialiteter samt drikkevarer i løbet af kurset. Alle kreationer – desserter såvel som konfekt – må selvfølgelig tages med hjem! Det er en god idé at medbringe et par kagedåser til det mest skrøbelige ☺

D. 24. oktober kl 13.30-17.30: DESSERTER

D. 21. november kl. 13.30-17.30: KONFEKT

Økologisk bagepulver

I hælene på den økologiske gær, lancerede Skærtøft Mølle i maj endnu et bageprodukt, som appellerer til forbrugere med hang til bagning, og især til dem, der også lægger vægt på økologi, miljø og sporbarhed.

ØKO. BAGEPULVER produceres – som gæren – af firmaet Agrano, som ligger i det attraktive sydtyske vinområde, Riegel am Kaiserstuhl, tæt ved den Schweiziske grænse. Hovedbestanddelen i **ØKO. BAGEPULVER**, kommer fra et ekstrakt af økologisk vindruesaftkoncentrat, hvilket betyder, at Agrano's økologiske bagepulver er et helt unikt produkt. De to andre ingredienser er majsstivelse og natron (natriumhydrogencarbonat). Majsstivelsen tilsættes udelukkende for at holde drueekstrakt og natron tørt, indtil bagepulveret skal bruges.

Når bagepulver kan anvendes som hævemiddel i bagværk, skyldes det, at natron, som er en base, danner CO₂, når den og syren i druesaftekstrakten kommer i kontakt med fugt – f.eks. den fugt, som findes i en dej. Det er denne CO₂-udvikling, som får dejen til at hæve.

Der er ikke fosfat i **ØKO. BAGEPULVER**. Fosfat kan give det færdige bagværk en lidt upræcis smag af "kemi", samt – hos visse mennesker – udløse halsbrand. Da der ikke er glutenholdige ingredienser i **ØKO. BAGEPULVER**, kan det tåles af glutenallergikere.

ØKO. BAGEPULVER sælges i breve à 10 g til kr 7,50 i Irma og udvalgte Kvickly og SuperBrugsen forretninger landet over.

Bread Matters

I starten af august var Hanne og Marie-Louise på kursus i England hos bager, forfatter og underviser Andrew Whitley. I tre dage, otte særdeles koncentrerede timer hver dag, stod den på brødbagning i alle afskygninger – bagt i træfyret stenovn. At brød er betydningsfuldt for alle i stort set hele verden, er man ikke i tvivl om, når man er i selskab med Andrew Whitley. Hos ham er der både kærlighed, lidenskab, videnskab og stor faglig kunnen involveret, når han bager et smukt, sundt og nærende brød, som mætter alle sanser! Vi blev meget, meget klogere af dette dejlige ophold i The Welbeck Bakehouse!

Kursusdatoer, 2010

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

D. 16. januar

D. 13. februar

D. 13. marts

D. 10. april

D. 15. maj

D. 12. juni

Alle kurser er lørdag fra kl. 10-16.

Pris pr. kursusdeltager er kr 800,- inkl. moms.

Hanne's brød med klid og maltsirup

To af de nye produkter, vi lancerer i uge 39, er hvedeklid og bygmaltsirup. Begge produkter har ofte været efterspurgt, så vi er glade for, at vi nu har dem i sortimentet. Opskriften her gør brug af begge ingredienser i et dejligt klidbrød, som holder sig friskt og lækkert rigtigt længe.

Klidbrød med maltsirup

1000 g fint sigtet hvede- eller speltmel
60 g hvedeklid
20 g gær
100 g smør
700 g mælk
75 g maltsirup
20 g salt

Mel og klid blandes og sættes i en 90°C varm ovn i 5 min. Afkøl blandingen.

Gæren smuldres derefter fint i melet og saltet tilsættes.

Smørret smeltes ved svag varme, mælk og maltsirup kommes i, og siruppen røres godt ud i mælken.

Den lune mælkemasse hældes i melblandingen, og dejen blandes og æltes, til den er glat og smidig.

Form den til en kugle, og lad den hæve lunt i 1 time, eller til godt og vel dobbelt størrelse.

Skrab dejen ud på et let meldrysset bord, del den i to lige store stykker, som hviler under klæde i 10 min. Form dejen til brød, som lægges i hævekurve, hvor de efterhæver til dobbelt størrelse.

Forvarm ovnen – evt. med en bagesten på en rist – til 225°C ved almindelig varme.

Vend brødene ud på en bagespade, som er strøet let med majsgryn. Snit brødene.

Fyld den varme ovn med vand fra en sprayflaske, lemp brødene ind på en bageplade eller bagestenen på næstnederste ribbe. Efter 10 min., dæmpes temperaturen til 200°C, og der bages videre i ca. 30 min. til brødene er smukt gyldne og har en indvendig temperatur på 98°C. Lad brødene afkøle på en bagerist.

Velbekomme!

Vi glæder os til at se jer til Brødfestival og Møllens Marked!

De bedste hilsner

Hanne, Jørgen og Marie-Louise