

Nyhedsbrev, september 2008

Kære **MEL**elsker

Velkommen til septemberudgaven af vores nyhedsbrev!

Sommeren er ved at være ovre, høsten er i hus, og på Skærtøft er vi så småt begyndt at gøre klar til vinteren og alt det arbejde, der kun kan laves indendørs. Vi har haft en travl sommer, som i år har været præget af, at vore kunder ikke - som normalt - har holdt bagepause i sommervarmen. Det giver arbejde til mølleren - og kursister i Staldkøkkenet. Det er en stor glæde for os, at interessen for at bage egne brød bare vokser og vokser, og vi ser frem til et travlt og godt efterår.

2008 – i Mølleriet

Vi har haft masser at lave i mølleriet siden starten af 2008, hvor vi begyndte at levere perler og gryn til Kwickly og Super Brugsen. Samtidig introducerede Irma Skærtøft mølle mel i deres Private Label. Det betyder at du nu kan købe vores mel med den kendte Irma piges profil på posernes forside.

Nye produkter

Vi har inden for de seneste måneder lanceret to nye produkter: perlerug og valsede byggryn. Begge produkter findes, sammen med perlespelt og -byg, i specialbutikker, gårdbutikker, hos Irma og i udvalgte Kwickly og Super Brugsen butikker. Det glæder os at vi ikke er de eneste, som synes at byggryn er en herlig spise. Vi takker for de mange positive mails og gode opskrifter vi har modtaget, siden byggrynene kom på markedet, og vi glæder os over at pærevællingen er sikret på Lolland og Falster.

Stalddørssalg

Vi er glade for at de ændrede åbningstider i stalddørssalget har fået flere til at slå vejen forbi. Som noget nyt kan I - udover mel, perler og gryn - også købe dejskrabere, bagespatler og fem forskellige slags hævekurve.

Åbningstider: mandag-torsdag kl. 10-15 og fredag kl. 10-12.

2008 – i Staldkøkkenet

Siden februar har vi haft besøg af tre professionelle gæster i Staldkøkkenet.

D. 8. februar inviterede kokken **Jens Peter Kolbeck** til MasterClass. Aftenen gik med at tilberede en fire-retters menu, som var en toprestaurant værdig.

D. 29. februar duftede køkkenet af chokolade da **Nicolas Vahé**, kok og konditorchef, stod i spidsen for en forrygende og sansemættet aften i desserternes og konfektchokoladens tegn.

Og endelig havde vi d. 5. marts besøg af **Richard Bertinet** - manden bag inspirationen til bagekurserne i Skærtøft Staldkøkken. Bertinet er fransk født, men bor i England, hvor han efter en lang årrække som kok og bager på toprestauranter i London slog sig ned i Bath og åbnede The Bertinet Kitchen. Her underviser Richard Bertinet i både madlavning og bagning. På dagen var journalister, kokke og bagere indbudt til bagekursus med Bertinet i Staldkøkkenet, og her fik alle lov til at få fingrene i dejen. Det blev til en håndfuld gode timer med masser af grin, klaskedej og lækre brød. Se billeder fra de tre begivenheder på hjemmesiden.

Fransk samarbejde

I starten af august bragte MAD&Bolig en reportage om Skærtøft. Her blev vores seneste gastronomiske samarbejdspartner – Nicolas Vahé - introduceret. Nicolas har gennem en årrække været konditorchef på Fakkelgaarden, men har denne sommer valgt at blive selvstændig. På Skærtøft er vi særligt glade for det, da vi gerne vil trække på Nicolas' viden til vore kurser. Så glæd jer til at møde Nicolas i Staldkøkkenet - mad, chokolade og desserter med et lunt fransk twist!

Surdejskursus i Bath

En hel uge i august var Hanne og Marie-Louise på skolebænken hos Richard Bertinet i Bath, England. Det var en interessant og meget arbejdsom uge, som gav os inspiration til det 2-dages surdejskursus, vi vil udbyde til næste forår over temaet "brød med surdeje og fordeje".

...men hvad med rugbrødet?

Vi vil også meget gerne udbyde rugbrødskurser (vi elsker nemlig rugbrød!). På Skærtøft bages rugbrød af surdej og med rugmel, så det tager to dage for brødet at blive færdigt... Vi vil gerne vide om der er grundlag for to dage med surdej inkl. rugbrød, så hvis du synes det lyder interessant, må du endelig sende en mail eller ringe.

Pærevælling

Et "must" i pæresæsonen!! Pære- og æblevælling har længe været en almindelig ret i de egne, hvor der er mange frugttræer. Oprindeligt kommer retten fra Lolland-Falster, men den har på Fyn været kendt så længe at den betragtes som værende fynsk! Det er dog ikke fynboer der har ringet til os og spurgt efter byggryn, men derimod trofaste tilhængere af pærevælling fra Lolland og Falster.

Opskriften er:

2 liter sødmælk

130 g byggryn

600 g pærer

Pærene skrælles og skæres i fire dele. Kernehuset fjernes. Pærene koges halvmøre i lidt vand. Mælken bringes i kog, byggrynene og de halvmøre pærer, med samt deres saft, kommes i og det hele koger ved svag varme i 10-15 minutter.

Retten kan spises med sukker. Det er vigtigt at der er rigeligt med pærer i hver portion!

Workcamp-boller

Fra d. 25. juli til 8. august afholdt Mellempøkeligt Samvirke, i samarbejde med den socialpædagogiske institution Sjakket, en Workcamp med fokus på sjov motion, sund kost, indlæring og livskvalitet. Målgruppen var børn og unge, med forskellig etnisk baggrund, i Mjølnerparken. Workcamp'en foregik over to uger med 15 frivillige deltagere fra forskellige lande. Skærtøft mølle sendte mel til arrangementet, og fik opskriften på Workcamp-boller og følgende hilsen retur.

Trine skrev: "Hele arrangementet er gået rigtig godt, og det har været to dejlige uger. Det har været en stor succes at have børnene med i køkkenet, og melet er blevet brugt til lækker brød, pandekager og pizza. Jeg er rigtig glad for at have introduceret lækker hjemmebagt brød for børnene. Nogle

børn syntes i starten, at melet var "lidt for brunt", men da de smagte brødet, viste det sig, at de faktisk godt kunne lide det, selv om det ikke ligner det brød, de fleste er vant til."

Workcamp-boller, 12 stk

Bollerne her er gode, hvis man skal bage sammen med børn. Børnene kan sætte deres individuelle præg på brødet, fordi det bliver meget forskelligt afhængigt af, hvad de 3 dl "valgfrit" består af. Det plejer at være en succes, og børnene føler, at de har lavet deres helt eget brød!

25 g gær

4 dl vand

1 tsk havsalt

3 dl valgfrit - f.eks.:

solsikkekerner, valnødder, hørfrø, sesamfrø, græskarkerner, hasselnødder, mandler, rosiner, tørret frugt skåret i mindre stykker, revne gulerødder, moset banan, kanel, havregryn eller andet. Kun fantasien sætter grænser!!

300 g speltmel

ca. 125 g hvedemel

Æg eller mælk til pensling

Rør gæren ud i vandet og tilsæt salt. Tilsæt 3 dl valgfrit. Tilsæt speltmel og rør godt. tilsæt hvedemel og ælt dejen. Dejen skal være lidt fugtig. Lad dejen hæve ca. 1 time. Form 12 boller og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Lad bollerne efterhæve ca. 1 time. Pensl med æg eller mælk og drys evt. med kerner/hakkede nødder. Bag bollerne i ca. 20 minutter ved 200 grader.

Vi glæder os til at se jer i Staldkøkkenet eller ved Stalddøren!

De bedste hilsner

Hanne, Jørgen og Marie-Louise