

Nyhedsbrev, april 2009

Kære **MEL**elsker

Velkommen til dette "Kille Special" nyhedsbrev.

Vi er stolte over endnu engang at kunne præsentere Kille og hendes enestående krydderier i Skærtøft Staldkøkken. Det sker torsdag d. 20. november. Nedenfor kan du læse alt om arrangementet!

Kille og Krydderierne

D. 30. oktober udgiver kokken og krydderieksperten Kille Enna sin nye bog **Killes Krydderier** på Politikens forlag. Med den nye bog som inspiration afholder vi endnu engang kursus med Kille i Skærtøft Staldkøkken.

Aftenen starter kl. 18, hvor Kille byder velkommen med varm gurkemeje-te. "En uforskammet skøn, sund og sviende oplevelse for ganen", som hun selv siger. Vi nyder samtidig nybagt frugtbrød med safran og økologiske oste.

Kille fortæller derefter en kort historie om de krydderier vi skal arbejde med: hvor de stammer fra, og hvordan man med dem, skaber høj stemning og flot smag i sit eget søde køkken.

Efter denne introduktion går vi i køkkenet. Her skal vi bl.a. lave kvæde-æblepie, græskarkerne cookies, dybstegte jordnøddeæbler, vinfrugter, engelsk citron- og citrongræsmarmelade og banankage.

Ved 22-tiden rundes aftenen af med varm kardemommekaffe, kendt som "Gahwa", som oprindeligt stammer fra arabisktalende lande. Dertil en hæsblæsende velmagende brownie med stjerneanis og røget chili ombord. Læs mere på hjemmesiden.

Bagekursusdatoer, forår 2009

"Ny teknik - nye rutiner"

Undervisere:

Hanne og Marie-Louise

D. 24. januar - 21. marts - 18. april

"Let - men groft"

Undervisere:

Elin og Marie-Louise

D. 31. januar - 28. februar

Alle kurser er fra kl. 10-16, kursusrprisen pr deltager er 800 kr inkl. moms, og den inkluderer et velkomstraktament, forfriskninger, en let frokost med vin og kaffe-te, samt - selvfølgelig! - alt dit bagværk fra dagen.

Æblemost med lakrids og krydderier

Sidst Kille Enna delte ud af sin store viden om krydderier i Skærtøft Staldkøkken, blev kursisterne budt velkommen med denne duftende, varme drik. Den blev en del af den forrygende oplevelse, aftenen tegnede sig for!

Opskriften

Giver ca. 2 liter

2 liter ufiltreret æblesaft

Tynde, brede strimler skal af 2 økologiske appelsiner

20 g tynde skiver ingefær med skind

1 stk ægte Sri Lanka kanelstang brækket i stykker

12 stk nelliker

10 g skåret lakridsrod

8 stk kardemommekapsler

Kom alle ingredienserne i en gryde, og bring væsken i kog. Skru ned, og lad den simre ved svag varme i 20 min under låg. Træk gryden væk fra varmen. Lad evt drikken trække natten over ved stuetemperatur for mere smag. Sigt saften, og varm den forsigtigt op igen. Serveres varm!

Man kan sagtens genbruge krydderierne en ekstra gang. Smagen er anderledes, men bestemt noget værd.

Læs mere om Kille på hendes hjemmeside: www.killeenna.com.

Vi glæder os til at se jer!

Hanne, Jørgen og Marie-Louise