

Nyhedsbrev, november 2009

Kære **MEL**elsker

Høsten er i hus – denne gang dog i mere overført betydning. Vi er nemlig stolte over at kunne præsentere en hel håndfuld tiltag som har været undervejs – for nogles tilfælde – i op til flere vækstsæsoner.

I slutningen af september lancerede vi, i samarbejde med Coop, et helt fag (syv hylder) med produkter fra Skærtøft Mølle. Heriblandt nyhederne **kagemel, müsli, grød** og **SMAG**.

Müslien **GUL ALS** er nomineret til den økologiske guldmedalje 2009. Vi glæder os til den store afgørelse d. 14. november!

Og så kom den endelig – Hannes bog **HJEMMEBAGT**. Læs meget mere om den herunder. God fornøjelse!

HJEMMEBAGT – en bog om korn, mel og bagning

Så kom den endelig, bogen Hanne gennem rigtig lang tid har ”truet” med at skrive med udgangspunkt i sin store passion for øko-landbrug, korn, mel og bagning. **HJEMMEBAGT** hedder den, og den har – siger Hanne - to budskaber:

”Det ene er at fortælle om korn og mel, som, når det er bedst, er et fantastisk produkt, som vi har direkte fra naturen, og som vi bør værdsætte og behandle med respekt. **I en verden, som kæmper mod livsstilssygdomme som fedme, diabetes, hjerte-karlidelser og kræft, har forskere for længst udråbt gode kornprodukter som et af midlerne til at nedbringe risikoen for at blive ramt af disse lidelser.** Men faktum er også, at 94 pct. af alle danskere får for lidt godt og groft brød, og dermed for få fibre, vitaminer og mineraler. Et moderne sundhedsparadoks, som det er utrolig enkelt at rette op på ved simpelthen at spise langt flere fuldkornsprodukter. Og det kan heldigvis sagtens lade sig gøre med velsmagen i behold.

Det andet budskab er, at det er enkelt, udbytterigt og sjovt at bage. Selv der, hvor opskriften jonglerer med lidt indforståede ord som biga, pâte fermentée, poolish, surdej og langtidshævning, er mit budskab, at man ikke skal lade sig stoppe af det, man ikke kender til. **Bagning er et håndværk, alle kan lære, men det er bedst, når det bliver drevet af lyst, forventning og glæde!** Det kan være, du i begyndelsen skal disciplinere dig og følge opskrifterne nøje, indtil du får en særlig fornemmelse i fingerspidserne for dej og et øje og øre for, hvornår et brød er bagt færdigt. Derfra kan du gøre dig fri af opskrifterne og selv begynde at eksperimentere. Når du har den nødvendige rutine, er det nemlig som at cykle. Har du først lært det, kan du resten af livet”.

Fra midten af november er **HJEMMEBAGT** på hylderne i COOP's butikker, og til januar ligger den i boghandler landet over. Bogen er smukt illustreret af fotografen Thomas Tolstrup, og det er er Pia Darfelt, som står for dens gennemarbejdede og æstetiske grafiske design.

Bogen, der udgives af forlaget Gyldendal, markedsføres med to forskellige omslag – men indholdet er det samme i begge udgaver. Det er prisen også. **HJEMMEBAGT** koster 299,- kr.

Skærtoft Mølle og Coop først med KAGEMEL i Danmark

Mel er ikke bare mel!!

Det har vore naboer i f.eks. Tyskland og England for længst opdaget. Her differentierer både møllere, detailhandlen og forbrugerne mel, alt efter hvad det skal bruges til. I Tyskland er man særdeles grundig. Her nummererer man simpelthen mel efter askeindhold, og ud fra det ved forbrugeren, om melet skal bruges til f.eks. kager, eller om det kan bages til brød. I England er udvalget lidt mere beskedent. Her tilbydes kunderne både kagemel og brødmel, og så naturligvis all-purpose melet, som er det, der ligner dansk standardmel mest.

I de fem år, Skærtoft Mølle har eksisteret, har vi udelukkende formalet **brødmel** med meget høje protein- og glutenværdier. Nu introducerer vi **kagemel**. Det indeholder færre proteiner, fordi eksempelvis kager, kiks, tærter og fladbrød ikke har brug for den elasticitet og hæveevne, som er karakteristisk og nødvendig for brødmel.

Vi giver altså forbrugeren en helt ny valgmulighed. Samtidig håber vi, at vi på den måde kan være med til at skærpe interessen for, at ”mel ikke bare er mel”, men at mel skal vælges med omhu, så slutresultatet: det man har bagt, bliver det bedst mulige.

I første omgang er vores **kagemel** formalet af hvede. Det betyder, at vi i dag har hvedemel i tre forskellige udgaver: fuldkornsmel, fint sigtet brødmel og fint sigtet kagemel.

Godt nyt fra Skærtoft til danskernes morgenborde

Det danske marked for morgenmadsprodukter bugner! Så hvorfor byde ind med nye af slagsen?

Svaret er naturligvis det enkle, at vi tror, vi kommer med nogle bud, der på smukkeste vis sammensmelter kravene om sundhed og ønskerne om smagsmæssige og gastronomiske kvaliteter.

Den serie af morgenmadsprodukter, vi netop har introduceret gennem udvalgte Kvickly'er og Superbrugser landet over, består af to müslier, Gul og Blå Als, af to basisgrødblandinger, Hvid og Rød Helved, samt af fire smagsgivere: Gul, Blå, Rød og Grøn SMAG.

Det er stjernekokken Mikkel Maarbjerg, som har blandet de otte forskellige produkter. Vores udmelding til Mikkel, da vi startede samarbejdet, var, at vi ønskede produkter, som ikke på nogen måde var tilsat sukker, men som henter naturlig sødme fra frugter, nødder, kerner og frø.

Mikkels udmelding til os var, at han i grønneblandingerne ville sikre den maksimale kvalitet i smag, tekstur og ”mouth feel” ved at adskille basisgrøden og de smagsgivende ingredienser. ”Frukt og flager skal ikke koge lige længe, hvis resultatet skal være perfekt”, var hans argument.

De nye müslier og grønneblandinger fra Skærtoft Mølle lever alle op til kravene fra både Fuldkornsmærke og Nøglehul.

Sådan bruger du BLÅ, GRØN, GUL og RØD SMAG

KOGEVEJLEDNING

4 - 6 portioner:

125 g (2 ½ - 3 dl) RØD HELVED eller HVID HELVED

800- 900 g (8 – 9 dl) vand – afhængig af, hvilken konsistens din grød skal have

Et nip salt

Den valgte SMAG – ca.50 g

Kom flagerne fra basisgrøden i en gryde, tilsæt vand og salt. Grøden koges op under omrøring, og simrer derefter i 5 min. Så tilsættes den valgte SMAG, som røres grundigt ind i grøden. Læg nu låg på gryden, træk den af varmen, og pak den godt ind i et par viskestykker. Grøden trækker i 8-10 min., og er herefter klar til servering. Du kan også lade din SMAG koge med et par minutter eller drysse den direkte på den færdige grød. Det er op til dine ønsker om konsistens og smag.

Blå SMAG: tørrede blåbær, tørrede æbler, ristede hasselnødder.

Kokkens kommentar:

”Æble, blåbær og nød:

en nordisk klassiker, som går lige til både hjerne og hjerte!”

Grøn SMAG: tørrede pærer, pinjekerner, tørret fennikel, vanilje.

Kokkens kommentar:

”Pære og pinje for sødt og sprødt, vanilje for duft, og et strejf af anis fra den tørrede fennikel”.

Gul SMAG: sultanas, kokosflager, korender.

Kokkens kommentar:

”Eksotisk sødme fra kokos og sultanas får kant og syrlig friskhed fra de små korender”.

Rød SMAG: maltet hvede, ristet boghvede, søde tørrede kirsebær.

Kokkens kommentar:

”Flot samspil mellem den maltede hvedes kaffearoma, de sødsure kirsebær og den ristede boghvede”.

SMAG – med masser af muligheder

Hvert af de otte produkter i den nye morgenmadfamilie fra Skærtøft Mølle lever op til vores krav om både sundhed og velsmag. I tilgift har vi oven i købet fået en anvendelighed af smagsgiverne, som rækker ud over din morgengrød. Gul, Blå, Rød og Grøn SMAG kan nemlig også bruges til ekstra dyrs på yoghurt, ymer og tykmælk, eller som smagsgiver i andre grødtyper, f.eks. risengrød, eller – helt enkelt – som snacks.

GUL ALS nomineret til den økologiske guldmedalje 2009

Müslien GUL ALS, som er et af medlemmerne af den nye morgenmads-familie fra Skærtøft Mølle, har allerede nu fået særlig opmærksomhed. GUL ALS er nemlig nomineret til den økologiske guldmedalje 2009. Det sker i gruppen "kolonialvarer", hvor müslien den 14. november skal konkurrere med fire andre nominerede øko-produkter om den eftertragtede anerkendelse.

GUL ALS er et af de i alt otte produkter, som er blevet til i samarbejdet mellem ejerne af Skærtøft Mølle og stjernekokken Mikkel Maarbjerg. Deres fælles udfordring omkring udviklingen af GUL ALS var at blande en müsli, som både er velsmagende og sund, sød, men ikke tilsat sukker, og samtidig så smuk, at den også "kan spises med øjnene".

Derfor blev ingredienserne i den medaljenominerede GUL ALS:

flager af havre, byg og spelt blandet med små, knasende, knaldorange stykker gulerod, røde, søde tranebær, hvide mandelsplitter og blå, blå kronblade af kornblomst.

GUL ALS indeholder 69,5 % fuldkorn pr. 100 g, og er forsynet med både Fuldkornsmærket og Nøglehul. En portion GUL ALS på 55 g dækker ca. halvdelen af dit daglige fuldkornsbehov!

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 875,- inkl. moms.

En rigtig efterårs-opskrift fra HJEMMEBAGT:

Hanne skriver:

En nær veninde i England forsynede mig gennem mange år med opskrifter på gode, engelske klassikere. Denne gammeldags æblepie er en af hendes allerbedste: krydret, sød og syrlig. Med tyngde af efterår. En perfekt pie til kaffehygge efter en kold travetur eller som afslutning på en vintermiddag. Man skal give sig god tid til at nyde den færdige pie. Den appellerer til alle sanser.

JUNE's ENGELSKE ÆBLEPIE

Udstyr:

Tærteform, ca. 25 cm i diameter

Mørdej:

300 g kagemel

200 g smør

100 g flormelis

Fint revet skal af ½ citron

1 æggeblomme

1 spsk. koldt vand

Fyldet:

500 g syrlige æbler skrælles og skæres i både

Fint revet skal af ½ citron

Fint revet skal af ½ appelsin

50 g lyst rørsukker

50 g mørk farin

30 g (2 spsk.) kagemel

1 g (1 tsk.) stødt kanel

1 g (½ tsk.) revet muskatnød

50 g bløde rosiner

50 g mandler, smuttede og hakkede

Til pensling:

Et æg pisket sammen med lidt koldt vand

Mel og flormelis sigtes sammen i et fad. Smørret smuldres i blandingen, citronskal og æggeblomme tilsættes, og alle ingredienser blandes grundigt. Vandet tilsættes, og dejen samles hurtigt. Den beklædes med film og hviler på køl i mindst 1 time.

Forvarm ovnen til 180° ved almindelig varme.

2/3 af dejen rulles ud og lægges i tærteformen. Dejen skal nå helt op til formens øverste kant. Resten af dejen rulles ud og bruges som låg over fyldet.

Rørsukker og farin blandes grundigt med citron- og appelsinskal, mel, kanel, muskatnød, rosiner og mandler. Halvdelen af æblebådene lægges i et jævnt lag i bunden af den dejklædte form, og halvdelen af fyldet drysses over. Derefter lægges endnu et lag æbler og resten af fyldet. Pien lukkes med dejlåget, som klemmes fast mod dejen på formens kant. Skær 2-3 små huller i dejlåget, så dampen fra æblerne kan slippe ud under bagningen. Overskydende dej kan evt. bruges til pynt. Inden pie'en sættes i ovnen, pensles låget med et sammenpisket æg.

Bag pien i 30-40 min. til den er gylden. Den kan evt. dækkes med folie de sidste min. af bagetiden, hvis overfladen bruner for hurtigt.

Pie'en serveres med iskoldt flødeskum.

Vi ønsker jer alle god bagelyst og glade morgenmaver!!!

De bedste hilsner

Hanne, Jørgen og Marie-Louise