

Nyhedsbrev, december 2009

Kære **MEL**elsker

2009 har været et begivenhedsrigt år, hvor vi blandt andet er kommet med mange nye produkter.

Dette nyhedsbrev omhandler tre af vore økologiske nyheder: **maltsirup** og **maltmel** fra Muntons Ltd., England, og **fintvalsede havregryn** som er resultatet af vores samarbejde med Dalby Mølle, Kolding.

Vi er også glade for at kunne fortælle at Hannes bog **HJEMMEBAGT** nu er at finde i Kvickly/Kvickly Xtra og SuperBrugsen landet over. **SPØRG EFTER DEN** hvis du ikke kan finde den. Eller send os en mail med navnet på varehuset. Så sender vi forespørgslen videre til vores "hotline" – og husk desuden: fra midten af januar er bogen også i boghandler landet over.

Afslutningsvis får du denne gang en opskrift på en perlespeltalat, som i disse dage bliver serveret i **Folkekøkkenet** til COP15. En god kraftig salat med årstidens bedste grøn- og rødkål.

God fornøjelse og glædelig jul!

Nye ØKO. produkter

2009 blev året, hvor vi udvidede vores sortiment med importerede produkter – i foråret først gær og bagepulver, og her sidst på året maltmel og maltsirup.

Baggrunden for vores initiativ var simpelthen, at vi manglede disse ingredienser, når vi skulle bage til vores egen husholdning. Af og til kunne vi være heldige og finde dem i specialbutikker, men det var for sjældent, at det lykkedes. Derfor tog vi i første omgang kontakt til Agrano i Tyskland. De leverer i dag vores øko.gær og øko.bagepulver. Maltmel og maltsirup henter vi i England hos firmaet Muntons Ltd.

ØKO. MALTMEL – fintformalede maltede hvedekerner

**"Maltmel kommer fra spiret korn, og det kan man brænde whisky af.
Vi har i stedet valgt at få det knust til mel – i sympati med skotske afholdsfolk."**

Den engelske Baker-Munton familie har maltet korn siden det 19. århundrede. Familievirksomheden startede i det små i London, men voksede sig større efter første verdenskrig, hvor efterspørgslen efter malt af topkvalitet til især bryggerier eksploderede. Da rammerne i London blev for snævre, rykkede produktionen uden for hovedstaden, og efter tre årtier med malterier i den sydlige del af England, flyttede Muntons Ltd. i 1950-erne til Bridlington i Yorkshire, for – som ejerne siger – at være tættere på de skotske whiskydestillerier. I dag formaler Muntons Ltd. også mel af de maltede kerner. Det er dette mel, Skærtoft Mølle importerer fra England.

Maltmel er ideelt til rugbrødsbagning, men kan anvendes i brød, bagt med alle typer mel. Det giver ekstra tekstur, mere intens smag og en dybere, mørk-gylden farve. Maltmel skal betragtes som en smagsforstærker, og skal derfor anvendes i relativt små mængder.

ØKO. MALTSIRUP – lys bygmaltekstrakt

”Maltsirup kan bruges i bagning til både rugbrød og lyse brød, til maldeddi, i marinader til kød, i øllebrød, og til slik, f.eks. de klassiske maltbolcher.”

Malt er spirede kornkerner, som knuses og koges med vand til malturt, som er råstoffet til fremstilling af bl.a. øl, whisky og maltsirup. Maltningen betyder, at en stor del af stivelsen i kornet omdannes til sukker. Når malturten koges ind, dannes sirup med den søde og karakteristiske smag af malt.

Der er opskrifter med både maltmel og maltsirup i vores bagebog HJEMMEBAGT. En af dem er dette

MALTMELSBRØD

Fordej:

220 g fint sigtet hvedemel
150 g (ca. 1½ dl) vand
5 g gær

Dej:

Hele fordejen
325 g fint sigtet hvedemel
10 g salt
25 g (1 stor spsk.) maltsirup
10 g gær
20 g maltmel
15 g (1½ spsk.) olivenolie
ca. 225 g (ca. 2¼ dl) øl – f.eks. Ørbæks Golden Honey Wheat

Til pensling:

Æggehvide pisket sammen med lidt vand

Ingredienserne til fordejen blandes grundigt, og formes til en kugle, som hæver natten over i køleskab.

Tag fordejen ud af køleskabet mindst 1 time, før du skal bruge den.

Smuldr gæren i melet, tilsæt salt, maltsirup og maltmel og bland grundigt. Smuldr fordejen i melet og tilsæt derefter olien og øllet. Bland og ælt dejen grundigt. Den færdigæltede dej formes til en

kugle, som lægges i en oliesmurt skål, hvor den vendes rundt, til dejen er dækket med olie. Dejen hæver i 2 timer eller til godt dobbelt størrelse.

Skrab dejen ud på et meldrysset bord. Dejen skal ikke afgasses, men blot foldes nænsomt, og derefter formes til et aflangt brød. Beklæd en plade med bagepapir, drys majsgryn på papiret og sæt brødet på pladen. Lad brødet efterhæve 1 time eller til knap dobbelt størrelse.

Forvarm ovnen til 250° ved almindelig varme.

Pensl brødet og snit det. Fyld ovnen med vand fra en sprayflaske og sæt brødet ind på næstnederste ribbe. Spray vand ind over brødet, gentag efter 30 sek., og efter yderligere 30 sek. Dæmp så varmen til 210° og bag brødet i ca. 40 min.

Brødet bliver lidt mørkere, end et almindeligt brød.

ØKO. HAVREGRYN - fintvalsede

**”Løke sår havre når jorden damper
om foråret, og luften flimrer ved horisonten”**

Gl. dansk talemåde

2009 blev også året, hvor vi indledte et samarbejde med Dalby Mølle ved Kolding. Der kan de nemlig noget, vi ikke kan på Skærtøft: valse havregryn.

Havre er teknisk set en speciel afgrøde at arbejde med. Den skal dampes, før den vales, for at smage godt, og dén teknik har vi ikke på Skærtøft. Men på Dalby Mølle har de både udstyr og årelang ekspertise i at dampe og valse havre, så derfor har vi samarbejder med Dalby om vore ØKO. HAVREGRYN.

Havregrynene forhandles hos Irma i alle butikker på både Sjælland, Fyn og i Jylland, og har selvfølgelig både FULDKORNSMÆRKE og NØGLEHUL!

Kursusdatoer, 2010

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

Lørdage kl.10-16

D. 16. januar - alt optaget

D. 13. februar - alt optaget

D. 13. marts - alt optaget

D. 10. april - alt optaget

D. 15. maj - alt optaget

D. 12. juni

HVERDAGSKURSER kl. 10-16

D. 14. april

D. 5. maj

Husk at det også er muligt at giv et bagekursus som **GAVEKORT**: den perfekte – langtidsholdbare – julegave ☺

Fordi vi er med i Fuldkornspartnerskabet, vil vi fortsat i 2010 have ekstra fokus på fuldkorn og det fuldkornsmel vi arbejder med på bagekurserne: hvad fuldkorn bl.a. betyder rent sundheds- og mæthedsmæssigt, men også hvorfor fuldkornsmel tilfører brød så meget mere smag end fint mel alene!

Bagekursusprisen pr. deltager er kr 875 inkl. moms. Prisen inkluderer et velkomstraktement, forfriskninger, et let måltid med vin, samt – selvfølgelig – alt dit bagværk fra dagen.

COP15, folkekøkken og perler fra Skærtøft

Københavns Madhus, Økologisk Landsforening og Frugtformidlingen – og knap 100 frivillige ildsjæle - har slået pjalterne sammen om et Økologisk Folkekøkken i forbindelse med klimatopmødet i december. Formålet er at sætte fokus på klimavenlig og økologisk mad, og samtidig skabe et rum, hvor de mange udenlandske gæster, NGO'er etc. kan møde lokale københavnere og dem der til dagligt står for maden i de offentlige Københavnske køkkener. Der er servering hele dagen, og den klimavenlige trereters vegetarmenu består af:

1. suppe på rødbede med frø af fennikel, karse og skyr
2. orangemos med enebærsalt, rød-grønkåls-perlesalat med peberrod og rodfrugtegave med grønne flækærter og indkogt most og kommen
3. æblecrumble og vanilleis

Denne herlighed kommer til at koste 50 kr. pr. person – hvilket naturligvis kun kan lade sig gøre, fordi alle råvarer er sponsorerede af økologiske producenter i Danmark. Perlerne til salaten kommer fra Skærtøft Mølle, og er dermed vores lille bidrag til det, vi håber, bliver et skelsættende topmøde.

Det er Trine Krebs fra Frugtformidlingen, som har udarbejdet opskrifterne – bl.a. til denne perlespeltalat:

PERLESALAT MED KÅL OG PEBERROD

Til 4-6 personer

120 g grønkål renses, skyllet og ribbet - skåret i fine strimler

140 g rødkål i fine tynde strimler

100 g perlespelt

1 spsk. grov sennep

2 spsk. koldpresset rapsolie

2 spsk. æbleeddike

25 g revet peberrod

Kog perlespelt efter anvisninger på posen – afkøl.

Vend grønkål, rødkål og afkølet perlespelt med dressing af grov sennep, koldpresset rapsolie, æbleeddike og revet peberrod.

Smag til og server til alt, hvad en god kraftigt og syrlig salat passer til.

FOODEXPO

I perioden fra den 24. til den 27. januar 2010 deltager vi i Danmarks største fødevarermesse Foodexpo i Herning. Vi udstiller på Gastronomitorvet, på stand nr. F 5130-09, hvor vi vil vise hele vores nye sortiment. Vi håber, udstillingen bliver en succes, og ser frem til at møde de mange professionelle i den danske fødevarerbranche.

Vi ønsker alle en glædelig jul!

De varmeste hilsner

Hanne, Jørgen og Marie-Louise