

Verdien av arbeid

NHOs ÅRSKONFERANSE // ÅRSMIDDAG 9 JANUAR 2018

meny

Kulinarisk rådgiver for NHO Årsmiddag

Bocuse d'Or
NORGE

 **NHO**



Kulinarisk rådgiver for NHO Årsmiddag

Bocuse d'Or

N O R G E

Det har vært en god og kreativ prosess å jobbe med NHO, der Bocuse d'Or Norge og NHO sammen har ønsket å få frem temaet Verdien av arbeid også i menyen på årsmøtemiddagen. Det har blitt en meny som krever gode råvarer og håndverkere, men som ikke er spesielt jålete. Det er mat som forteller.

Verdien av arbeid dekker aktiviteter fra hav og jord til bord, og handler om yrkes-, leder- og forskerkompetanse langs hele verdi- og forsyningskjeden. Kokkens rolle er svært viktig i å dyrke frem smakene av råvarer gjennom håndverk og faglighet. Men det er også slik råvaren befinner seg på kjøkkenbenken som følge av masse arbeid og entusiasme. Vi ønsker i menyen å fremheve gode råvarer som tjener konferansens tema. Her følger meny, bilder av rettene, samt beskrivelser av fremgangsmåten for oppskriften og informasjon om råvarene sammen med kilder til hvor man kan finne ut mer om de. Det gir god anledning til å gjøre seg kjent med et utvalg av aktørene bak all den gode maten vårt næringsliv på matområdet byr på.

På veien har vår faglige leder Gunnar Hvarnes samarbeidet med kokker og læringer ved Kreativ Catering. Det er de som står for den endelige utførelsen i Spektrum. Det har vært et lærerikt samarbeid.

Vi takker NHO for samarbeidet.

Arne Sørvig
Daglig leder, Ph.D., Kokk
Stiftelsen Bocuse d'Or Norge

Bent Stiansen
Styreleder, Bocusekokk, Restauratør
Foreningen Bocuse d'or Norge Akademiet

Takk til våre samarbeidspartnere som gjør det mulig for oss å konkurrere internasjonalt:



MONDO

NESPRESSO



NORGES
SJØMATRÅD



**Meny og oppskrifter:
Chef Gunnar Hvarnes**

Faglig leder i Bocuse d'Or Norge
Bocuse d'Or 2011 - Bronse
Coach Team Norway 2017 - Sølv
Coach Team Norway 2019 -



**Kjøkkenpartner:
Chef Qaaqusiaq Lyng**
Kjøkkensjef, Kreativ Catering
kreativ
catering



meny

Hav og fjord:

Bakt Sterlingkveite med «Ocean Forest» Sukkertare
Kaldkokt Lyngenfjord Råreke med syrlig frukt og grønt
Spekelaks «Lerøy Aurora» med nye reddiksorter fra Rygge
Kremmerhus med krem av Tørrfisk fra Lofoten og sikrogn

Skog, fjell og vidde:

Syltet skogsopp på surdeigsbrød
Gravet Finnmarksrein med einerøkt Chevre fra Haukeli og soppflatbrød

Goder fra gården:

Bakt Lerstangkylling med urtemajones og salsa av Juanitatomat fra Finnøy
Regnbuegulrøtter fra Stange med tindved, råhonning og einebær
Langtidsbakt lår av Norsk Gårdsand fra Re med Søtpotet fra Nøtterøy

Ny norsk mat:

Svele med kaldrøkt ørret fra Fossen, Nyr og gravet eggeplomme
Helbakt Sellerirot med Stangselleriolje og Tine Rømmekolle
Byggkornskomler med salt lammetunge og -bacon med Hokkaidogresskar fra Frosta
Hjemmelaget Surdeigsbrød
Pisket Kvitesidsmør

Fra Tines Ostebank:

Jarlsberg Special Reserve - minst 5 år
Norvegia Special Reserve - minst 5 år

Avslutning:

Fløterand med tindved, koriander og marengs



Fra hav og fjord:

Norsk Sjømat vil være viktig også for fremtidige generasjoner. Moderne forbrukere er opptatt av bærekraft og matens opprinnelse. Ute i verden er Norges sjømatnæring anerkjent for bærekraftig forvaltning av havressursene. Næringen er bygget på hardt arbeid, handel, innovasjon, og respekt for naturen.



Bakt Sterlingkveite med «Ocean Forest» Sukkertare

Fremgangsmåte:

Salt kveitefileten 10 minutter i 10 % saltlake (100 gr.salt/liter vann). Lag en majones med tørket Sukkertare-tang, sitron og sennep. Ocean Harvest Sukkertare finsnittes, legges i isvann frem til servering. Vendes i litt hasselnøttolje for anretning på fat.

Kveiten bakes sousvide på 42 grader i 40 minutter, og serveres temperert med majones og salat på toppen.

Sukkertare har vært brukt i matlaging i generasjoner. Denne sukkertaren er dyrket i Hordaland. Det er en robust tare med god umamismak og havaroma. Retten har en god balanse av sjøsmak, syrlighet og nøttesmak.



Sterling White Halibut AS er et fullintegret kveite-oppdrettsselskap med hovedkontor på Hjelmeland i Ryfylke. Deres 36 medarbeidere er de fremste innenfor sine fagfelt og sørger for at opp mot 1 million kilo førsteklasses Sterling® kveite leveres årlig til krevende kunder over hele verden – i hovedsak i Norge, Storbritannia, USA, Be-Ne-Lux, Tyskland og Asia. Mer info: www.sterlingwhitehalibut.com

Nye løsninger for bærekraftig havbruk?

Lerøy Seafood Group og Miljøstiftelsen Bellona har gått sammen om å danne selskapet Ocean Forest. Målet med Ocean Forest er å etablere nye former for biomasseproduksjon knyttet til havbruk. Ocean Forest ønsker å starte forskning og utvikling, innovasjon og implementering av nye former for biomasse som en integrert løsning for havbruk basert på en bærekraftig multi-kultur som er bedriftsøkonomisk lønnsom. Sukkertare settes ut på høsten og høstes i mai. Da har den vokst fra stikling til en alge på over 1 meter. Mer info: www.bellona.no/prosjekter/ocean-forest





Kaldkøkt Lyngenfjord Råreke med syrlig frukt og grønt

Fremgangsmåte:

Lag en cevichemarinade av olivenolje, ingefærjuice, sitronjuice, appelsinjuice og limejuice. Cirka en del av hver. Og revet pepperrot. Rårekene ligger i marinaden en time.

Serveres som salat med masse finskåret reddik, nepe, fennikel og friske urter som brønnkarse, koriander og pepperrotblad.

Oljen bidrar å dempe syrlighet noe, slik at cevichen tilpasses den norske ganen. Sukker kan også brukes for å dempe syren, men en skal ha respekt for den flotte sødmen som er i rå kaldtvannsreker. Råreken har også en dyp umamismak som gir en god kontrast til alt det syrlige i retten. En fenomenal råvare!



Norske Reker – Pandalus Borealis – Naturens egen

Noen vil mene at Lyngen Reker AS ligger avsesid til, men lokaliseringen er helt korrekt for å for å få de beste og ferskeste rekene. Familiebedriften har over 60 års erfaring som rekeprodusent, og med 3. generasjon ved roret utvikles nye produkter og markeder. Lyngenfjord RAW er et slikt. Å skaffe ferske, høykvalitets norske reker i rå tilstand i større volum, stabilt over tid, har nesten ikke vært mulig til nå. Det er derfor en god nyhet for både for landets fremtidige verdiskapning og for matelskere at det innoveres på denne måten. Lyngen Reker skaper stolte arbeidsplasser, har langt perspektiv og er opptatt av å utnytte kystens rekeressurser.

Mer info: www.lyngenreker.no

Det produseres over 8 millioner tonn varmtvannsreke i verden i dag, og volumet øker raskt. I et slikt marked blir de norske rekefangstene på ca.20 tusen tonn et nisjeprodukt på verdensmarkedet. Kaldtvannsrekene våre er unike i smak og tekstur, naturens egen. Norske rekeprodusenter kan aldri vinne priskrigen, eller et 'race-to-the-bottom' mot oppdrettet varmtvannsreke. Å fremme våre unike kvaliteter, fortelle om og være stolt av det opprinnelige og naturlige er veien norsk rekenæring må gå. Lyngenfjord RAW er et eksempel på en slik nødvendig innovasjon.



Spekelaks «Lerøy Aurora» med nye reddiksorter fra Rygge

Fremgangsmåte:

Laksen er speket i ca. 24 timer med 70/30 salt og sukker, sammen med frø av fenikkel og koriander, samt sort pepper. Skjæres i sashimi-skiver. Reddikene skjæres i fine skiver, og blandes med en gressløkdressing med sennep og dill.

Laksens sødme og fett harmonerer svært godt med syrlige smaker. Reddikene fra Roy Hasle har et spenn i smak fra syre til sødme som går godt med laksen. Sennep og dill i dressingen gir også et hint av norsk tradisjon i den ellers asiatiskeinspirerte laksen.

Laksen i denne retten er Lerøys spesialproduksjon nord i Norge. Denne kalles Aurora Salmon fordi den vokser opp sakte i de kalde klare vannene under det magiske Nordlyset, og er svært attraktiv i godt betalende asiatiske sushimarkeder. Mer info: <https://www.leroyseafood.com/en/aurora/>

Vi kjenner den hvite reddiken med rødt skall, men det eksisterer stor variasjon av reddiker. Det har bonden Roy Hasle på Rygge ønsket gjøre noe med, og har de siste årene introdusert melonreddik, lilla, hvit og sort reddik. Dette er praktisk innovasjon hos bonden som skaper nye muligheter for aktører i landbrukets verdikjeder. Første produksjonsår har gitt en avling på 30 tonn og målsetningen er å komme raskt opp i en produksjon på 100 tonn. Mer info: <http://www.bama.no/storkjokken/sesongkalender/produsenter/ost/haslegard/>



Kremmerhus fylt med krem av Tørrfisk fra Lofoten og sikrogn fra Rendalen

Fremgangsmåte:

Dersom du starter med en ikke ferdig utvannet tørrfisk, må den bløtlegges i 7-8 døgn. Salt den utvannede fisken godt. Dampes i melk med krydder, melk siles av og kjøttet plukkes fritt for skinn og bein. Avkjøl. Fisken kjøres i en mikser sammen med god, hjemmelaget majones og litt creme fraiche. Smakes til med finhakkede urter og litt sitron. Sprøytes deretter på eller i sprø kjeks og serveres med fersk sikrogn på toppen.



Et unikt nisjeprodukt.

Tørrfisk fra Lofoten har siden 2015 hatt geografisk beskyttelse på lik linje med Parma og Champagne. I middelalderen hadde tørrfiskens egenskaper som gjorde den ettertraktet middelalderens Europa. Lang holdbarhet, og i utvannet tilstand like næringsrik som den ferske torsken. Fastereglene i den katolske kirke bidro til å økt konsum av tørrfisk «bacalá» i Italia, saltfisk og klippfisk «bacalao» i Spania og klippfisk «bacalhau» i Portugal. I dag er tørrfisk et tradisjonsprodukt, en integrert del av matkulturen i land som har handlet fra Norge i hundrevis av år. Ferdig utvannet tørrfisk er en moderne matvare som kan få vekst nye markeder, som Norge. Mer info: <http://www.halvorsfisk.no> og www.glea.no

Tørr-, salt og klippfisk er alle tre konvensjonelle produkter basert på norsk torsk. Torskens utgjør sammen med sei og hyse hvitfisknæringen, og er en viktig bidragsyter til arbeid og bosetting med sin eksportverdi på rundt 14 mrd. kroner i året.

Fra fjell og vidde:

“Foraging: the acquisition of food by hunting, fishing, or the gathering of plant matter”

Den frie naturen brukes ikke kun til sanking og jakt. Det er lange tradisjoner for helårsnæringen tamreinsdrift, samt seterdrift og annet husdyrhold i villmark på sommerstid.



Syltet skogsopp på Surdeigsbrød

Fremgangsmåte:

På denne bruker vi sopp fra sesongen i høst, konserverert i fersk, nyplukket tilstand. Konserveringsmetoden tilfører den konserverte råvaren smak, i vårt tilfelle er soppen konserverert i syltelake som er en blanding av rapsolje tilsatt epleeddik.

Soppen serveres på klassisk måte med soppmajones og sprøtt surdeigsbrød. Soppmajones er hjemmelaget majones tilsatt tørket steinsopp malt i pulver.



Steinsopp er en av våre beste matsopper og finnes over hele landet. Denne soppen er kun et eksempel på det mangfoldet av ville sopper som finnes i vårt landstrakte land. I motsetning til våre naboland har vi i Norge ennå ikke fått sankning av skogsopp og skogsbær i system slik at det blir tilgjengelig for forbrukerne i større volum. Her ligger det et potensiale for å høste av det naturen gir oss både til ferskt konsum, videreforedling og verdiskapning. Mens vi venter på det er det bare å komme seg ut i naturen. Sjekk været og føret her: www.dnt.no

Gravet Finnmarksrein med einerøkt Chevre fra Haukeli og soppflatbrød

Fremgangsmåte:

Mørbrad av reinsdyr graves i salt, sukker, krydder og noen dråper med hetvin. Vi brukte portvin. Kjøttet ligger til graving i tre til fire døgn (pass på så det ikke blir for salt ved at marinaden er for salt eller kjøttet ligger for lenge i marinaden).

Haukeli-chevren har en frisk, syrlig og litt smøraktig smak som passer det gravede reinsdyrkjøttet godt.

Dette serveres på et hjemmelaget flatbrød tilsatt smaker fra skogen i form av pulverisert sopp.

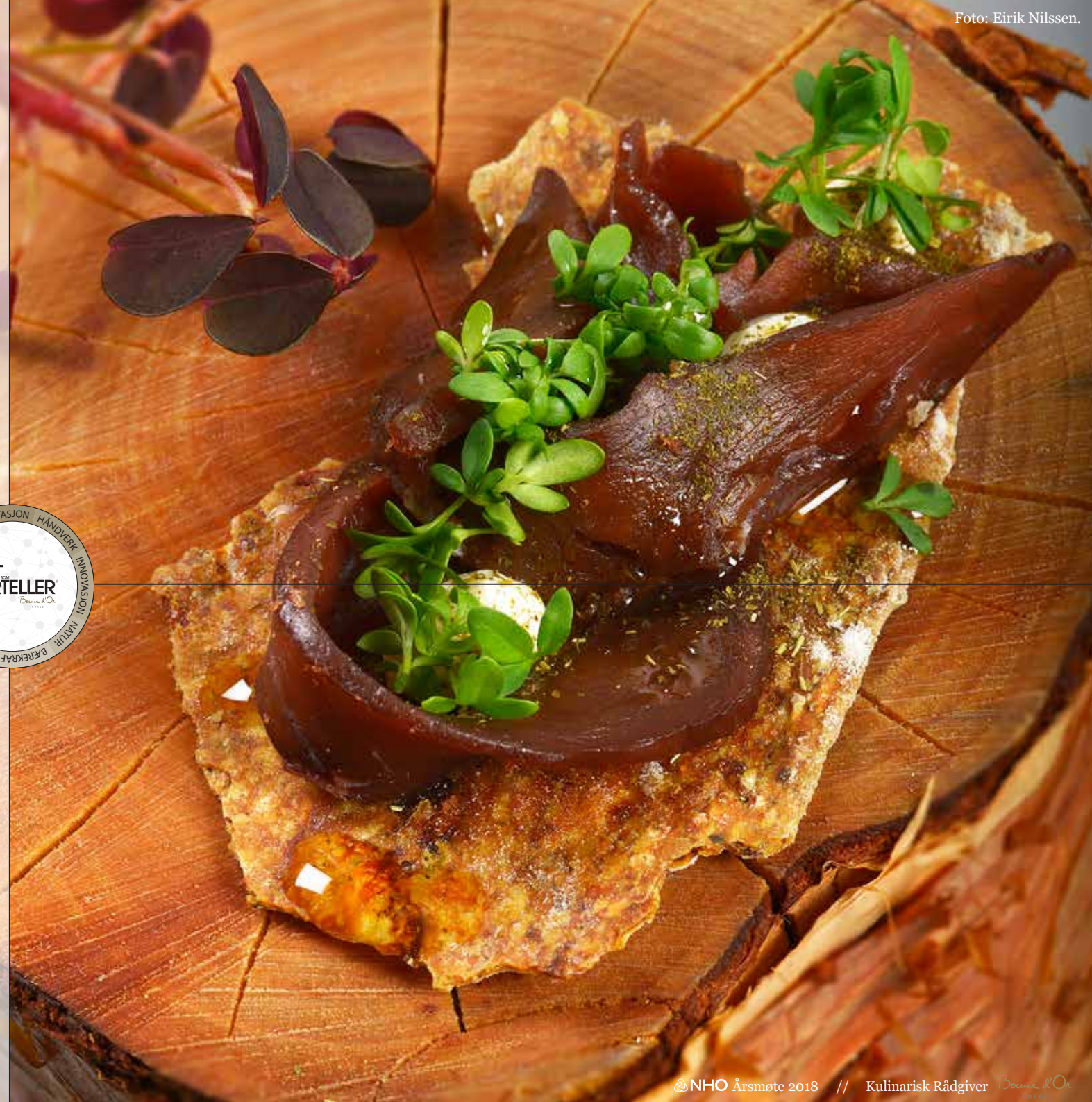


Fri og naturlig

Reinsdyr beiter fritt. Det er eksotisk, magert og smaksrikt, og likevel en ganske utnyttet ressurs i norsk mat-verdiskapning. Finnmark Rein ønsker en mer stabil og langsiktig verdiskapning, og utvikler en rekke gryteklare produkter som gjør det enklere å tilberede retter av reinsdyr. Finnmark Rein i Tana ønsker å drive reindrift med dyrevelferd i fokus og utvikler sitt sortiment under mottoet «høy kvalitet fra vidde til matbord».

Mer info: www.finnmarkrein.no
Chevre som ostegruppe omfatter en stor mengde sorter og varianter. I Frankrike er Chevre fellesbetegnelse for all ost laget av bare geitemelk eller i en blanding med ku- og sauemelk. Chevre fra Haukeli er laget av geitemelk, påført hvitmugg og lagret. Osten får da lenger holdbarhet enn hvitmuggoster som modnes med melkesopp.

Mer info: www.tine.no/merkevarer/hvitmuggost/artikler/norsk-chevre-geitost-fra-haukeli



Godter fra gården

Norges største fastlandsnæring – mat og drikke – er tuftet på råvarer fra landbruket. Råvarer av en kvalitet som både skaffer Norge verdensmeistre i ost og kokkekunst. Men kanskje vel så viktig er en unik god dyre- og plantehelse som gir et godt grunnlag for at FNs bærekraftsmål kan nås.



Bakt Lerstangkylning med urtemajones og salsa av Juanitatomat fra Finnøy

Fremgangsmåte:

Brystene bakes sous-vide ved 62 grader i en time (i sirkulator). I sous-vide-posen inkluderes litt olje og krydder (estragon, hvitløk) Skjæres i skiver ved servering, og anrettes med klassisk urtemajones. Kombineres med en salsa av søt-syrlige Juanita-tomater, vårløk, urter og vellagret ost. Serveres med revet Jarlsberg Reserva 5-år over.

Denne måten å tilberede kyllingbryst på bidro til at Gunnar Hvarnes vant Årets kokk i 2009. Å bakte kyllingbryst i sous-vide er smart for både å beholde saftighet, kyllingens egenssmak og samtidig få blandet den med krydderet. Sammen med tomat-salsaen blir retten til et smaksharmonisk tygg, der sødmen fra Juanita-salsaen fremhever den gode kyllingssmaken.



Lerstang er en kylling med franske aner. Etter en gjennomgang av de beste på avl i Europa valgte Gårdsand å satse på den saktevoksende Sasso. Det er en hardfør rase, som også gjør den mer motstandsdyktig mot sykdom med god dyrevelferd som resultat. Den er naturlig saftfull og rik på smak når den er riktig alet og foredlet, og er mye brukt i Label Rouge produksjon i Frankrike. I Norge heter den Lerstang Kylling.

Mer info: www.gaardsand.no/historien-om-lerstang

Juanitatomaten fra Finnøy er små klasetomater med en fantastisk balanse mellom syre, sødme og tomataromaer. Produksjonen foregår i drivhus på Finnøy i Ryfylke hvor produsenten Jan Terje Vignes er drivkraften bak eventyret. Produksjonen foregår året rundt og tomatene er å finne i mange butikker til glede for alle tomatelskere.

Mer info: www.bama.no/gronnsaker/tomat/juanita/





Regnbuegulrøtter fra Stange med tindved, råhonning og einebær

Fremgangsmåte:

Her blir gulrøttene hovedråvare. Variasjon i smak og farg gir retten et fint spill. Gulrøttene bakes lenge i ovn med syrlig saft fra tindved, råhonning og einebær. De kuttes opp i store biter og blandes med friske norske salater og andre vekster i sesong.

Denne retten er overraskende smaksrik, og en sikker vinner enten du er vegetarianer eller kjøtteter.



Regnbuegulrøtter har blitt en del av tilbudet i butikkene våre og det er Valborg Alhaug fra Hegsvold Gård i Vestbygda på Stange som har vært drivkraften bak disse nye gulrøttene. Fra gammelt av har gulrøtter hatt mange farger og de første skriftlige nedtegnelser om gulrøtter stammer fra område vi i dag kjenner som Afghanistan og var da lilla på farge. Fargespekteret på regnbuegulrøtter er et resultat av naturlig mutasjon gjennom tusenvis av år.

Mer info: www.bama.no/storkjokken/sesongkalender/produsenter/ost/hegsvold-gard/

Tindved er en gammel kulturplante som er viltvoksende rundt Trondheimsfjorden. Det foregår dyrkningsforsøk blant annet i Lærdal med målsetning om leveranser til både konsum og juiceproduksjon. Bærene sitter tett i tett på grenene med en fantastisk intens farge og smak. Jus av Tindved var en del av kostholdet for russiske kosmonauter og er kjent for sitt innhold av helsefremmende stoffer.



Langtidsbakt lår av Norsk Gårdsand fra Re med Søtpotet fra Nøtterøy

Fremgangsmåte:

Klassisk confitering av andelår. Confitering innebærer å koke saltede andelår langsomt i andefett. Lårene tas en sving under svært høy varme rett før servering, slikt at de får en gyldenbrun farge. Søtpotet-puré bør lages med olivenolje istedenfor smør, og lages som en vanlig potetpuré. Denne er imidlertid smakt til med vanilje, appelsinskall, cayenne og anis. Pyntes med friske urter.

Confitering er en god metode for å bevare saftigheten i kjøtt som ellers fort kan bli tørt under steking. Den karakteristiske smaken av søtpotet krydret med eksotiske kryddersmaker gir en god balanse i smak og tekstur med med andelåret.

Gårdsand AS har etterhvert mye kunnskap om fjærfeoppdrett fordi de har søkt etter den i hele verden. Når de startet med andeoppdrett gikk de til de verdensledende avlsfirmaene for å lære om kvalitet og dyrevelferd. Flere bønder i Vestfold samarbeider nå om oppdrettet. I 2010 åpnet også dette felleskapet et moderne foredlingsanlegg i Re kommune, hvor det er investert i foredling med kvalitet, matsikkerhet og effektivitet. Antall ansatte har økt fra én til 39 personer på seks år.

Mer info: www.gaardsand.no

Vi spiser 17 ganger mer søtpotet enn for åtte år siden, hovedsakelig importert fra USA. Men den innovative samvirkebonden Leif Thore Bjertnæs på Nøtterøy håper nå å knekke koden for produksjon i Norge, godt støttet av Grofondet og i samarbeid med NIBIO Landvik. Søtpotet har blitt populær, blant annet fordi den kan brukes til så mye. Det er for øvrig ikke en potet. Det er en sunn rotgrønnsak. Med 60 ansatte fra fem land er Bjertnæs og Hoel på Nøtterøy en annerledes og fremoverlent virksomhet i norsk landbruk. Det er derfor ingen overraskelse at de er først ute med norskdyrket søtpotet.

Mer info: www.bogh.no

Mer info: www.grofondet.no



Ny norsk mat:

**Forandring som bevarer.
Tradisjonelle norske råvarer og
matretter presentert på nye måter ved
bruk av nye metoder, ny teknologi,
innovasjon og nye måter å tenke på
om mat.**



Svele med kaldrøkt ørret fra Fossen, Nyr og gravet eggeplomme

Fremgangsmåte:

Finhakket røkt ørret blandes opp med nyr til en glatt krem. Eggeplommer marineres i salt og sukker (forhold 70/30) til de får en speket konsistens (over natten). Eggeplommene fryses deretter, og rives over frosne ved servering. Dette serveres på tradisjonelle norske sveler i miniatyrformat. Kan pyntes med brønnkarse.

Denne smakfulle retten er enkel å lage. Speking av eggeplomme intensiverer plommens naturlige sødme og smaksegenskaper, og balanserer godt med syren i ferskosten og røkesmaken ørreten.



Røkt ørret fra Fossen

Fossen kaldrøkt ørret er en unik produksjon på grunn av sin flotte tørrsalting før røyking med røyk fra Svart Oldertre fra Ole Bulls skog. Older gir den milde og flotte aromaen. Lerøy Fossen er en hjørnesteinsbedrift på Osterøy i Hordaland. Bedriften vokter nøye sine 200 år gamle tradisjonsoppskrifter på røkt Osterfjordsørret og andre produkter.

Mer info: www.leroyseafood.com/no/merkevarer/fossen/

Nyr er en syrlig ferskost fra Grøndalen Gårdsmeieri på Nes. Nyr er produsert av økologisk pasteurisert helmelk. Mysen siles uten bruk av løpe. Når melken er syrnet henges massen i osteposer slik at mysen renner av. Da får Nyr en fantastisk konsistens. Grøndalen Gård har vært i samme slekt siden 1600-tallet. Eierne Hans Arild Grøndahl og Anne Birte Olsen tok over gården i 1983, og er markante representanter for den moderne bonden som går nye veier. Mer info: www.nyr.no/grondalen-gard





Helbakt Sellerirot med Stangselleriolje og Tine Rømmekolle

Fremgangsmåte:

En hel vasket sellerirot med skall pakkes inn i trolldeig og stekes i ovn på 220 grader i cirka en time. Når trolldeigen sprekker litt opp i bunn og saft renner ut er sellerien ferdigbakt. Sellerien deles i to, innmaten skrapes ut og blandes med rømmekolle. Smakes til med tørket persillekrydder, salt, pepper og revet fersk pepperrøt.

Med denne retten ville vi fremheve det rustikke og ekte i den urnorske roten selleri, som frem til de siste årene ofte kun spilte annen- og tredjefolin i norsk matlaging. Kombinasjonen med rømmekolle er valgt fordi rømmekollen som sellerien er et produkt som er tradisjonelt, men ofte ikke på «første rad».

Rømmekolle er en rømmevariant som syrnes i beger og har en lavere fettandel (10%) enn tradisjonelle rømmer. Den har en fyldigere konsistens, og har en rik, frisk og syrlig smak som går godt til kraftige smaker. Helbakt sellerirot gir en selleri som er kraftig og konsentrert i smak, og passer derfor godt i kombinasjon med rømmekolle.

Mer info: www.tine.no

Sellerirot har lange tradisjoner i Norsk matkultur og har hatt en betydelig omsetningsvekst de siste årene. Vi har flinke produsenter fra Frosta i Trøndelag og sørover hele landet som har spesialisert seg nettopp på denne knollveksten. Sellerirotten har en aromatisk duft og en litt skarp søtlig smak og er like velegnet revet rå i en salat som varmebehandlet til mos, supper eller bakt hel som i denne oppskriften. Oppmerksomheten som denne knollen har fått de senere årene gjør at vi i Norge nå er selvforsynt året rundt.



Byggkornskomler med salt lammetunge og -bacon med Hokkaidogresskar fra Frosta

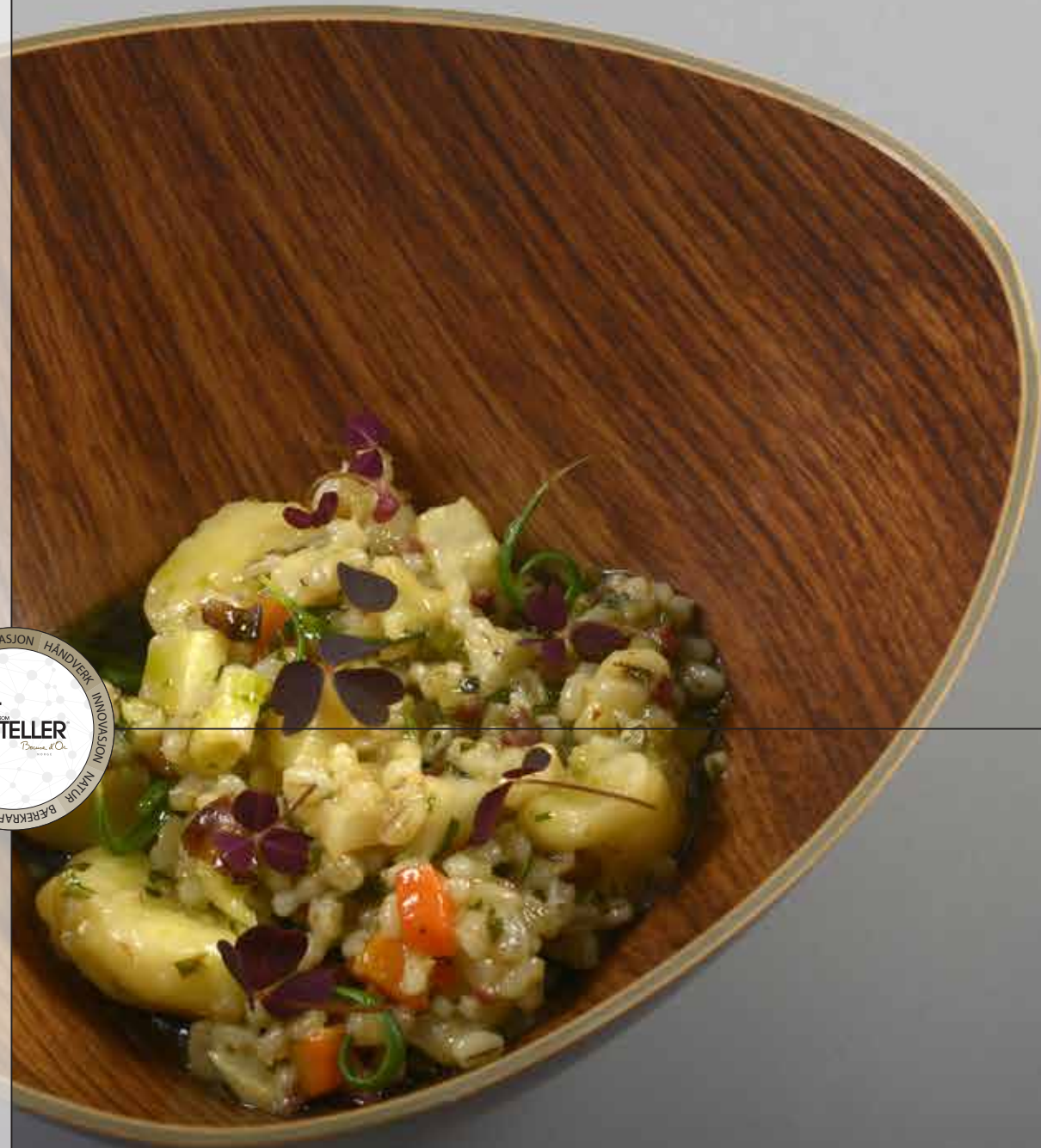
Fremgangsmåte:

Lag klassiske komler i miniutgaver. Bland inn noen kokte hele byggryn i komlemassen. Kjør den gjerne ut i Gnocchi-størrelse, fylt med «dott» av kokt, saltet lammetunge. Trekkes i lys lammekraft med aromater. Lag lammebacon av lammeside (salte, røke og tørke lammesiden). Kutt fine terninger av baconet, og stek i mye smør der du rett før servering vender inn finskårede terninger av rotgrønnsaker og hakket bladpersille.

Denne retten er en modernisert utgave av den klassiske Rogalandske «Komla me' dott i». Det Nye Norske Kjøkken handler om å finne frem til gamle tradisjoner og videreutvikle de med moderne fagforståelse, metoder og teknikker.



Hokkaido-gresskaret er kjent som et av våre beste matgresskar og er dyrket av Tor Henrik og Kari Helga Viken på Frosta i Trøndelag. Gresskar har en flott sødme som forsterkes under varmebehandling og dette kombinert med en fantastisk farge hvor betakaroten har hovedrollen er dette en råvare for fremtidens kjøkken. I årene fremover vil dyrking av nye varianter av gresskar gi Norsk gastronomi nye muligheter for utvikling. Mer info: www.bama.no/storkjokken/sesongkalender/produsenter/nord/viken-midtre-mebygda/



Norvegia Special Reserve og Jarlsberg Special Reserve - minst 5 år

For TINE er god smak deres viktigste valuta i møtet med kokker og forbrukere. I hverdagsoster nordmenn kjenner fra sine frokostbord ligger det mye smak som er uforløst fordi de tilbys som relativt ferske oster.

Den uforløste smaken i ost kommer gjennom rett lagring, og med nysgjerrighet og interesse har TINE etablert Ostebanken. I denne banken lagres ostene i minst tre år, til de oppnår det fagfolkene anser som sin optimale smak. Slik skapes matopplevelser.



Norvegia® Special Reserve, minst 5 år

Norvegia® ble «oppfunnet» i 1859 på Nittedal Meieri som en respons til hollandsk gouda. Og siden den tid, har den blitt Norges mest spiste ost. I blant kokker anses den å være veldig mild i smaken, men selv Norvegia® kan som andre oster ha et rikt indre liv, og det har den. Jo lenger den lagres, jo mer fremtredende og kraftig blir smakstonene den har i ung alder, og smak og konsistens av en fem år vellagret Norvegia® er en overraskende positiv opplevelse.

Jarlsberg® Special Reserve, minst 5 år

En fyldig, litt søt og nøtteaktig smak har gjort Jarlsberg® til en etterspurt ost i hele verden. Disse smaksegenskapene blir enda mer fremtredende ved korrekt lagring. Etter fem år er ikke osten til å kjenne igjen, den har fått en dypere sødme, mer kraft, små smakfulle krystaller i osten, store hull og en konsistens som smuldrer mer opp og gir en enda bedre smaksopplevelse på tungen.

Mer info: https://www.tinehandel.no/tine_esa/cc/zEnonicDetails.jsp?key=379191

Fløterand med Tindved, Koriander og Sprø Marengs

Fremgangsmåte:

Fløterand helles/støpes i dyp skål og avkjøles. Sentrifuger tindved til juice med ingefær og koriander, og støp denne til gele ovenpå fløteranden (pass på så ikke fløteranden smelter). Lag bittesmå fine pikekyss av italiensk marengs, tindved-krem (curd), koriander-sukker og pynt med korianderspirer.

Fløterand er en gelatinbasert pudding basert på fløte og helmelk. Tindved-geleen består av tindved, vann og sukker som trekkes med gelatin, mens tindvekrem er eggeplommer, tindved, sukker og sitronskall som piskes i bolle i vannbad til det har kremet konsistens.

Denne desserten er «norsk panacotta» som med stor suksess kan avslutte gode måltid.

Gjerne sammen med en god kaffe, for eksempel en tørr, malt- og kornaktig Nespresso lungo fra Guatemala.

Vel bekomme!



Tindved, eller Havstorn som det heter på svensk, er en løvfellende busk eller lite tre som blir inntil 5 m høyt. Selv om frukten ligner et bær eller en steinfrukt, er det en "falsk frukt" på samme måte som nyper. Den egentlige frukten ligger inne i blomsterbunnen og er en énfrøet nøtt. Frukten modner i september og kan sitte på busken lenge utover vinteren. De smaker syrlig og inneholder en mengde vitaminer og andre verdifulle stoffer.

Mer info: <https://no.wikipedia.org/wiki/Tindved>



Bocuse d'Or
NORGE

Takk til våre samarbeidspartnere som gjør
det mulig for oss å konkurrere internasjonalt:



SJØMATGRUPPEN



MONDO

NESPRESSO®



JERNIA



NORGES
SJØMATRÅD