



**Møte nr.:** 2-07

**Dato:** Lørdag 14. april 2007-08-17

**Årgang:** 5

**Vert:** Njål

**Deltakere:** Jan Morten, Sigurd, Njål, Jan Kåre og Jan Ove

Vi møttes kl. 18.00 etter innkalling fra Sigurd for å diskutere årets Gladmatfestival. Gikk gjennom kriteriene for de tre prisene som deles ut og evt. hvem som reiser vekk på ferie under festivalen.

For Gladsmakprisen ble det for kriteriet "Kreativ råvarebruk" bestemt at den skal vektlegges 1 fra i år (2). For Beste stand og Nyskaperprisen blir det ingen endringer, kriteriene fungerer helt utmerket. Forslag fra Jan Morten om egen klasse for restaurantene som ligger langs Vågen, siden disse fra 2007 skal delta i festivalen. Argumentet er at de har helt andre forutsetninger for å produsere og servere maten. Ikke flertall og vi besluttet at disse stiller på lik linje med utstillere og deltar i prisene Gladsmakprisen og Nyskaperprisen.

Jan Ove og Sigurd deltar alle dager under festivalen, Jan Kåre ons-tors, mens Njål og Jan Morten er på ferie. For undertegnede blir det ikke aktuelt med kollisjon også i 2008, så er det protokollført og blir sendt familien.

Pga. feriekollisjon og enda flere serveringssteder som skal kontrolleres i 2007, må vi stille med sterkere korps, flere stand-ins enn i 2006. Njål tar derfor kontakt med de tre som deltok i fjor, mens Jan Morten tar kontakt med Tove. Vi har ellers flere andre alternativer dersom det kniper, men vi snakker med tidligere deltakere først.

---

Aperitif for kvelden, en Cremant de Bourgogne 2003 og gammel kjenning, ble servert ute på terrassen i et nydelig vær, og passet aldeles utmerket som følge til Gladmatpratene. Vi ble ferdig til 19.00, og ikke lenge etter ankom fotograf Jan Inge Haga, frilansfotograf bl.a. for magasinet Det Gode Liv, som holder på å lage en artikkel om oss. Vi gikk gjennom kveldens meny og prøvde å være mest mulig naturlig mens fotografen knipset flere hundre bilder rundt oss.

Første rett ut var Kamskjell Cumin med Jan Ove & Sigurd som kokker. Gode smakskombinasjoner sammen med Grüner Veltliner (Weingut Allram 2005), passet helt utmerket. Men det som sitter mest igjen i erindringen var spennende fargekombinasjoner med en knallblå tallerken, oransje gulrotpure og hvite kamskjell.

Som mellomrett hadde vi fylte pannekaker med bl.a. skinke, asparges og sopp. Retten ble fulgt av den samme Grüner Veltliner som i første rett, og retten ble kokkelert av Jan Kåre & Jan Morten. Vi var vel enige om at retten var vel mektig og at det var vanskelig å si at vinen passet meget godt til de fylte pannekakene. Sigurd mente vinen passet best til den første retten. Jan Kåre har muligens blitt inspirert av undertegnede på klubbkveldene, ikke vet jeg, men han er tydelig mer aktiv under anretningen enn tidligere. Og derfor var det helt naturlig at han fikset pynten, det lille ekstra på pannekakene. Han bør aspirere til "første assisterende anretningssjef assistent trainee stillingen", som står ledig :-).

Hovedretten "Steinbit trukket i olje", ble servert for annen gang, sist gang var det som forret. Jan Kåre & Jan Ove fikk denne æren og fullførte oppgaven med glans, og serverte en dertil egnet Bourgogne Chardonnay 2005. Njål som vert underholdt fotograf Haga, og det viste seg at de hadde mange felles kjente å snakke om utover kvelden. Vi fikk også noen tips om fotografering av matretter. Ikke bruk blitsen for mye, og ta bildene mest mulig på skrå.

Eplekake Holmenkollen var siste rett for kvelden med Sigurd & Jan Morten i spissen. Her ble det servert en østerrisk Eiswein (Zantho 2005) som passet bra. De fleste var nå vel forsynte for kvelden bortsett fra Njål som klarte å putte i seg 5 porsjoner av desserten.

Vi avsluttet som vanlig med Gastrovini i salongen og med Sigurd som vinner. Vi bestemte at neste kveld blir 16. juni hos Jan Morten. Ellers må vi ha møte med Sigve om ikke lenge for å følge opp Gladmaten. Da referat er noe forsinket, er møte med Gladmat allerede holdt, se eget referat. Men verdt å merke seg der er at det blir nok en pris i 2007 "Årets Gladmatdrink", og dermed flere spennende smaksopplevelser for oss.

Jan Morten  
Referent

*www.dengodesmak.no*