



## Den Gode Smak - årgang 5

Møte nr.: 3

Vert: Jan Morten

Dato: Lørdag 16. juni 2007

Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Jan Ove og Jan Kåre.

Den 16. juni troppet vi opp på Tjensvoll hos Jan Morten for å avholde årets tredje klubbmøte. I likhet med forrige møte hos Njål startet vi en time tidligere enn normalt, altså klokka 1800, for å kunne ha litt tid til å gå gjennom punkter i forbindelse med Gladmatfestivalen. Jan Ove kom litt etteranmeldt, da han ikke hadde fått med det tidligere starttidspunktet, men etterhvert var vi alle samlet.

Vi startet med å diskutere bemanningssituasjonen foran festivalen. Njål hadde fått rekruttert Evelyn, Rune og Reidun, som også hjalp til under fjorårets festival. I år blir de med på heltid. I tillegg skal Njål også spørre Anne Torin, som også var med i fjor. Det ser da ut for at vi skal være relativt bra dekket med mannskap, selv om halvparten av oss vil være bortreist under festivalen. Vi bør imidlertid starte ganske tøft i løpet av onsdagen og torsdagen, med tre team begge dager (muligens en liten oppvarmingsrunde til å begynne med), for å kunne ta høyde for tidsnød etterhvert.

Vi diskuterte også den nye prisen for årets gladmatdrink, og utarbeidet kriterier for denne. Vi landet på tre kriterier, som var:

- Smak, med vekttall 3
- Tema, med vekttall 2
- Visuelt, med vekttall 1

Det som det også ble litt diskusjon rundt, var om drinken i utgangspunktet måtte/burde være alkoholfri. Etter litt diskusjon ble det konkludert med at det i utgangspunktet ikke burde være et poeng, men at alle drikker, med og uten alkohol kunne vurderes på lik linje, dog med årets tema (Gastronomi og sunnhet) som en regulator i poenggivningen. <sup>1</sup>

Nytt av året er at vi skal også vurdere de restaurantene som ligger langs utstillingsområdet, men som ikke har egen stand. Iflg. Sigve skal disse også vurderes med tanke på gladmakprisen, siden de er med og støtter opp om festivalen. Det oppsto da en diskusjon om hvordan disse skal vurderes, da de i utgangspunktet vil ha et fortrinn ved å kunne benytte eget, fullstendig restaurantkjøkken, i forhold til regulære stander som må improvisere med litt enklere utgaver. Det ble lansert ideer om å ha to klasser, eller evt. at disse restaurantene skulle stille med et poeng eller to i handikap. Det var ganske engasjert diskusjon rundt dette, men enden på visa ble (tror jeg) at de i utgangspunktet vurderes på lik linje med vanlige stander, men at det ved poenglikhet i forhold til finaleheatet kanskje kan skjeles litt til dette momentet.

Vi diskuterte også litt om hvor mange som skulle være med under selve kåringen på lørdag, dvs. om alle vikarene (3-4 stk.) skulle være med undertegnede og Jan Ove. Dette punktet endte vel ikke opp med noen endelig konklusjon, så vi får ta det på gefühlen.

**Note 1: På mandag deltok undertegnede på infomøte for Gladmat, og da opplyste Sigve Skretting at drinken skulle være alkoholfri, så da var den diskusjonen lagt død.**



## Den Gode Smak - årgang 5

Så over til selve klubbmøtet. Under den innledende diskusjonen hadde vi fått servert en noe uvanlig aperitif, nemlig gazpacho, en kald tomatisert grønnsaksuppe, servert i glass, med Farris ved siden av. Uvanlig, ja, men smaken var det ingenting å si på. En meget interessant variasjon på denne evindelige champagnen og chablisen som vi pleier å ha. ☺

Første egentlige rett var en kveiteceviche med kirsebærtomater og lime. Oppskriften sa blåkveite, med da blåkveite nesten uten unntak selges røkt, var det den røkte varianten Jan Morten hadde fått tak i. Retten består av løvtynne fiskeskiver, som marineres i lime, olivenolje og chili, før den serveres med litt garnityr. Meget godt, men hadde nok vært enda bedre med fersk fisk, og med en annen vin til. Den medfølgende Mateus rosévinen holdt vel ikke helt mål. En tørr, hvit burgunder eller liknende hadde nok vært et bedre valg.

Deretter skulle vi for første gang lage snegler. Vi hulte ut champignoner, fylte de med snegler, og dampet dem lett i hvitvin og smør. Dette ble servert med en smør/sitron/sneglesjy. Greit nok, men selve sneglene smakte i grunnen svært lite, så det var nok mest for kuriositetens skyld. Vinen var det imidlertid ingenting å si på. Chassagne-Montrachet er det ikke så ofte vi har, og den smakte fortreffelig.

Kveldens høydepunkt, i hvert fall for undertegnede, kom med hovedretten. Syltet andelår med blomkålpure, ovnsbakt løk, gåseleversaus og rødvinssjy ga bud om noe stort, og det ble det også. Andelåret ble perfekt, blomkålpureen likeså (det skulle bare vært mer av den), løken var bra (om kanskje litt stor), gåseleversausen og rødvinssjyen var også nydelige (selv om begge kanskje kunne vært redusert noe mer). Alt i alt en stor opplevelse. Jan Kåre og Jan Morten slet med en nougatine som ikke ville stivne skikkelig, men til sist fikk de nå jukset det til likevel, og monterte flak av denne på plommer som garnityr. Den medfølgende Barbera d'Alba var en veldig bra vin, men kanskje noe veik i forhold til den relativt kraftige smaken av anda.

Vi begynte med kveldens omgang Gastrovini mens desserten sto og klargjorde seg i en sorbetmaskin. Her hadde verten "juksa litt", og laget til mye av ingrediensene på forhånd, slik at det ble heller lite for oss å gjøre. Uansett, rabarbraconsommé med friske bær og rabarbra-sorbet smakte nydelig, friskt og fint, og Asti'en som ble servert i glasset passet flott til. En verdig avslutning på en av de mer interessante menyene vi har hatt.

Kveldens runde Gastrovini ble vunnet av Jan Ove, og etter dette fikk vi etter en del ventetid tak i taxi. Neste møte blir hos undertegnede, den 18. august, da i nytt hus.

Sigurd Erland  
Referent