



Den Gode Smak - årgang 6

Møte nr.: 5

Vert: Jan Kåre

Dato: Lørdag 15. november 2008

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

Midt i november samlet vi oss hos Jan Kåre på Ganddal, på årets siste klubbmøte, og det første møtet etter jubileumsturen.

Jan Kåre hadde satt opp en meny der i hvert fall to av rettene var med hovedingredienser vi aldri hadde brukt før, uvisst av hvilken grunn. At to så kjente og kjære råvarer som krabbe og svin ikke har vært representert på menyen før i klubben, er egentlig et mysterium, men nå skulle de altså få sin debut.

Vi startet med en pastasalat med krabbe. Med litt sitronsaft og balsamico ble den lett syrlig og fin i smaken, men manglet kanskje litt for å nå de store høyder. Krabbesmaken ble kanskje litt anonym. Rieslingen var et helt greit valg.

Neste rett var suppe Maxims. Bak navnet skjulte det seg en ertesuppe med blåskjell, sideflesk, litt grønnsaker, litt karri og kajenne. God smak, men vi hadde nok vært noe rause med kajennen, som fikk dominere vel mye. Her hadde vi en annen riesling, litt tørrere, som forsåvidt var grei.

Det var vel mellom suppen og hovedretten at diskusjonen gikk veldig høyt om sommerens jurygjerning under Gladmatfestivalen. Njål og Jan Morten hadde vært på møte med gladmat-sjef Heidi, lagt fram ideer om sommerens jurygjerning, og fått presentert tilbakemelding fra Heidi om ting hun kunne tenke seg. Spesielt et punkt der Heidi ønsket at vi intervjuet 700-800 personer om hjemsted, alder og kjønn vakte diskusjon, der spesielt Sigurd var veldig bestemt på at dette kom til å ta altfor mye kapasitet fra juryen. Etter en intens diskusjon ble vi enige om at vi skulle gi tilbakemelding til Heidi om at dette ble for omfattende.

Så var det over til kveldens hovedrett. Denne bar navnet "honningsvin", der en svinenakke skulle bakes i ovn med diverse krydder og urter, den siste tiden med en honningblanding over kjøttet. Til dette ble det servert saltbakte poteter og purrekompott. På en måte ble det omtrent som krabbesalaten, det ble greit og bra, men det manglet liksom noe på at retten tok helt av. Potetene må imidlertid berømmes. Vi hadde en mer sødmefylt Riesling Spätlese til, som var et veldig bra valg.

Desserten kom til slutt, som desserter ofte gjør, men nok en gang måtte klubben innse at dette er og blir vårt svake punkt. Denne gang tror jeg imidlertid at oppskriften må ta mesteparten av skylden. Papaya- og limefool var ingen spesiell suksess smaksmessig. Tam og rar er vel de beste uttrykkene. Selv ikke en kuriositet som en Grüner Veltliner Eiswein kunne redde dette.

Da var vi ferdige for denne gang, og ser fram til Damenes Aften i februar hos Jan Ove.

Sigurd Erland
Referent