



## Den Gode Smak - årgang 7

Møte nr.: 3

Vert: Jan Morten

Dato: Lørdag 20. juni 2009

Deltakere: Jan Morten, Sigurd, Njål, Jan Ove og Jan Kåre (en liten stund)

Det var nå Jan Morten sin tur til å avholde klubbmøte. Siden det begynte å nærme seg sommerens store begivenhet, Gladmatfestivalen, startet vi møtet med en diskusjon rundt årets festival, spesielt med tanke på nye priser. Vi hadde jo foreslått to nye priser for Gladmatledelsen, en "smårettpris", og en "publikumspris". Njål hadde holdt en fin dialog med Gladmatsjef Heidi i det siste, og hun hadde funnet ut at det holdt med en ny pris, Smårettprisen.

Etter en diskusjon rundt dette, fant vi ut at vi betingelsene for å bli vurdert ifbm. smårettprisen var at en måtte servere retter til 30 kroner eller mindre. I tillegg er det kun mat som blir vurdert, slik at en utstiller som serverer kun drikke ikke blir vurdert her. En utstiller kan bli vurdert både for Gladmakprisen og for Smårettprisen hvis de har både "store" retter og "små" retter. Kriteriene for Smårettprisen måtte imidlertid endres noe i forhold til Gladmakprisen. Vi fant ut at vi kunne klare oss med tre kriterier:

- Bruk av råvarer (vektall 1) – Njål skal formulere en fornuftig tekst for dette.
- Tilberedning (vektall 2) - må være praktisk, delikat og spennende.
- Smak (vektall 3) – hvor godt smaker dette?

Vi fant også ut at vi kan endre et av kriteriene for prisen for beste stand. Vi bytter ut kriteriet Volum/Kapasitet med Publikumsvennlighet, for å gjøre det lettere forståelig, og for at ikke det skal falle mest i favør av de store aktørene.

Når det gjaldt den praktiske gjennomføringen av festivalen, fant vi ut at vi kjører en tilnærmet blåkopi av opplegget fra i fjor, som ble meget vellykket. Alle klubbens medlemmer blir med alle dager, bortsett fra Jan Morten, som ikke blir med på onsdag. I tillegg kan det være at noen tar noen timer fri ifbm. arbeid etc. Njål hadde som vanlig gjort en meget god jobb når det gjaldt personellsituasjonen, og sjekket tilgjengeligheten av reserver. Reidun og Rune kunne for en gangs skyld ikke delta i år, men både Olav, Anne Torin, Nina og Tove har stilt seg til disposisjon. I tillegg kan muligens Lillian delta. Vi burde uansett være godt dekket.

Et stykke ut i denne diskusjonen måtte Jan Kåre forlate oss, da han skulle i en 40-års dag på annet hold, så da ble vi fire igjen til kveldens egentlige innhold.

Det skulle vise seg å bli en litt annerledes klubbkveld denne gangen. Jan Morten hadde bladd i Vinbladet fra Vinmonopolet, og blitt litt fascinert av vinsmakekurset som en annen kokkeklubb var i gang med her. I stedet for den vanlige 3-4-5-retters menyen vi pleier ha, med en passende vin til, ble det nå tre ganske enkle retter, med to viner til hver av de to første, der fokus var satt på vinsmaking og –lukting, alene og sammen med mat, med nøye vurderinger og utfylling av skjema for hvert steg.



## Den Gode Smak, - årgang 7

Vi startet med to varianter av spekeskinke, en umoden saltet fra Norge, og en godt moden, usaltet fra Parma. Til dette hadde vi to glass med vin, en Riesling og en Soave. Vi luktet og smakte til den store gullmedalje, og diskuterte med innlevelse flyktige smaksnyanser, både innbilte og reelle. Vi klarte ganske greit å identifisere luktelementene i Rieslingen, ikke like lett med Soaven. Imidlertid fant vi ganske klart ut at Rieslingen falt helt gjennom ved møte med den salte skinka, der var Soaven klart bedre. Til Parmaskinka derimot var Rieslingen et bedre valg. Til slutt fikk vi litt melon og balsamicoeddik til skinkene og vinene, for å smake om dette medførte store forskjeller i forhold til vin, noe det vel egentlig ikke gjorde.

Neste rett var en ovnsbakt breiflabb med beurre blanc. Til denne hadde vi en spansk (baskisk) Torronzona Txakoli, samt en Nebbiolo. Vi luktet og smakte oss gjennom vinene først, og skulle så smake dette sammen med breiflabben – i første omgang servert kun med potetmos, uten beurre blanc. Resultatet her ble at hvitvinen ble altfor veik, og rødvinen ble altfor dominerende, i forhold til fisken. Deretter tilsatte vi sausen, noe som ble interessant. Det viste seg da at både hvitvinen og rødvinen nærmet seg maten i mye større grad enn uten sausen. Det var vel syren i sausen som da gjorde at den matchet de syrlige vinene i mye sterkere grad enn når vi forsøkte uten saus.

Den siste retten ble servert på godt gammelt vis, med en enkel vin til. Jordbærcarpaccio med myntepesto og svart pepper ble en absolutt grei dessert. Det ble kommentert at pepperen passet svært bra til. Den tilhørende Brachettoen var vel grei nok, selv om undertegnede nok heller til at en hvit Asti hadde vært å foretrekke.

Oppsummering av kvelden: Dette var et friskt forsøk av Jan Morten på å få en ny vri på en klubbkveld, og all ære til ham for det. Det er alltid greit å gjøre litt nye ting, for ikke å stivne i gamle rutiner. Imidlertid synes vel i hvert fall undertegnede at selve det matmessige kom veldig i bakgrunnen her. Det ble veldig mye snakk om vin, mens selve matlagingen, som vel må sies å være kjerneaktiviteten i klubben, ikke kom helt til sin rett. Imidlertid et hederlig forsøk på å gjøre noe nytt.

Vi ble ferdig i rekordtid med mat og drikke, før midnatt, og tok så et slag Gastrovini. Kveldens vinner ble Jan Morten, i et av de raskeste spillene vi har gjennomført. Ca. kvart over midnatt trakk vi oss tilbake, i tidenes tidligste oppbrudd fra noe klubbmøte.

Neste møte finner sted hos Sigurd 19. september.

Sigurd Erland  
Referent