



Den Gode Smak - årgang 4

Møte nr.: 2

Vert: Jan Morten

Dato: Lørdag 22. april 2006

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

Det var nå nesten tre måneder siden sist klubbmøte, og vi møttes denne gang hos Jan Morten på Tjensvoll. For kort tid siden hadde en del av oss hatt et forberedende møte med Sigve Skretting angående årets Gladmat-festival, og vi møtte derfor 1830, en halv time tidligere enn vanlig, for å få anledning til å diskutere forskjellige momenter i denne forbindelse.

Vi kom fram til følgende:

- Njål kontakter noen av våre bekjente fra Provence-turen i fjor for å høre om noen av disse kunne tenke seg å være med som ekstramannskap i juryen under festivalen. Jan Kåre har allerede fått ja fra sin svoger Svein.
- Vi benytter poengskala 1-5, mot før 1-3. Dette for å få mer differensierte poengsummer.
- Vi ønsker å lansere en ny pris for å premiere kreativitet rundt mat og matkultur. Prisen kan kalles innovasjonspris, årets nyskaper, eller noe i denne retning.
- Vi ønsker å gi daglige meldinger til media hver kveld om dagens 3-5 beste utstillere i hver kategori. Media bør også inviteres til prisutdelingen
- Prisutdelingens status bør heves. Det bør være en form for underholdning (f.eks. fra Mat og Sirkus). Vi kan veldig gjerne dele ut "billetter" til utstillere mens vi besøker standene, for å få flere til å møte.
- Kriterier. For smaksprisen dropper vi kriteriet om helhet, og innfører et nytt kriterie som går på kreativitet ved bruk av råvarer. Vi lar dette nye kriteriet får vektning 2. For beste stand beholder vi kriterier, men hever kriteriet for utseende til vektning 2.

I tillegg fikk Jan Ove i oppdrag å skaffe til veie nye klubbforklær, da vi etter et kritisk blikk på oss selv så at form og fasong på de gamle nok hadde tapt seg en god del i vask og slitasje.

Denne diskusjonen tok sin tid, så vi var ikke klare for å lage mat før 2000. Jan Morten hadde komponert en ganske maritim meny, der innledningen var en rekebisque, altså en rekesuppe med diverse godsaker i. Tilberedningen gikk greit, men smaken var for å være ærlig ikke veldig mye å skryte av. Vassent og ubestemmelig. Det ble ganske fort avdekket at under-tegnede og Jan Ove hadde glemte å ha salt og pepper i suppen, og etter å ha tilsatt disse viktige ingredienser, samt at vi i tillegg også reduserte ned suppen en god del, kom smaken seg betraktelig. For å sitere Jan Ove: "Nå ble det jo nesten godt". Gruner Veltliner som fulgte til var i hvert fall meget bra, slik den bør være med Smaragd-kvalitet.

Neste rett var foie gras. Tillaget med en eplecidiergele, laget med agar-agar, et tangbasert jevningsmiddel med meget spesielle egenskaper, dekket av portvinglace, og med friterte løkringer på topp, lovet dette veldig godt. Det ble også svært godt mottatt. En liten bommert her også, da løkringene ble fritert for tidlig, slik at sprøheten forsvant når de endelig ble



Den Gode Smak - årgang 4

servert, men totalt sett ble dette meget velsmakende. Vi brukte samme vin her som til rekebisquen, og kombinasjonen ble grei, selv om undertegnede nok hadde ønsket en Sauternes eller liknende til, for å bedre utlikne den kraftige og fete andeleveren.

Så var det tid for hovedretten. Dette ble en meget omfattende rett, nemlig bouillabaisse med rouille. Dette er jo en berømt sydfransk fiskesuppe, og vi hadde fire typer fisk, samt tre typer skalldyr i, pluss en lang rekke krydder og grønnsaker. Dette ble en meget mettende rett, med ypperlig smak. Den medfølgende rouillen, en slags potetmajones (sic!), var også interessant, selv om krutongene vi hadde lagt var litt for små til å kunne dyppes i denne på noe brukbart vis. Uansett, en flott hovedrett. Jan Morten serverte en provencalsk rosévin til, som gikk glimrende til.

Klokken hadde nå blitt sent på natt, men vi hadde fremdeles desserten igjen. Jan Morten hadde endret den i siste liten, da han kom på at den opprinnelige oppsatte desserten hadde han servert oss før, så det vi endte opp med var Crème Catalane, som er en slags spansk variant av den mer kjente Crème Brulée.

Siden vi hadde hatt to supper tidligere i måltidet, virket det som om noen hadde tenkt at dette kunne vi fortsette med, så desserten fikk en konsistens som gjorde at den kunne drikkes med sugerør, noe de fleste også gjorde. Smaken var det ingenting å si på, men et eller annet hadde tydeligvis blitt feil her.

Måltidet ble avsluttet rundt 0130, og det viste seg at flere av de ærede medlemmer hadde store planer om en tidligst mulig kveld av forskjellige årsaker, så vi droppet den sedvanlige runden Gastrovini, og tok farvel kort etter.

Neste gang er det tid for Damenes Aften hos undertegnede, som avholdes 10. juni.

Sigurd Erland
Referent