



Den Gode Smak - årgang 8

Møte nr.: 1

Vert: Jan Ove

Dato: Lørdag 16. januar 2010

Deltakere: Jan Ove, Jan Morten, Sigurd, Jan Kåre og Njål (som ankom sent)

Vi hadde for første gang to arrangementer på samme dag, nemlig den årlige vinmessen på hotell Victoria, og klubbmøte. Dette betydde at vi startet noe før vår vanlige tid. Etter at fire av oss (minus Njål) hadde smakt oss gjennom et stort utvalg med lekre viner, bega vi oss oppover til Jan Ove, og var der ca. 1700. Njål hadde fått beskjed, men hadde gitt melding om at han ble nok noe sen. Det ble han da også.

Ved ankomst fikk vi en aperitif, litt etter hver enkelt smak, og bladde gjennom menyen. I tradisjonell Jan Ove-stil var denne en steintøff trykksak, nærmest magasin-aktig i stilen, spekket med bilder, morsomheter, og det ene med det andre. Imponerende, nok en gang.

Fullt så imponerende var ikke tilstanden på kjøkkenet når vi kom. Vi måtte starte med å støvsuge inne i komfyren, som det så ut for hadde gjennomlevd en mindre borgerkrig, pluss desinfisere, skrubbe og vaske det meste. Typiske ungkarsforhold, med andre ord. Noen ymtet frampå om at det kunne kanskje vært på sin plass med et damemenneske i den Urheimske husholdning, som kunne tatt seg av den type sysler, men det ble raskt konstatert at vedkommende ikke hadde fulgt med i timen. Denne funksjonen fantes bare fram til og med versjon 3.5 av kvinner. I dagens oppdaterte versjoner har denne funksjonen blitt fjernet.

Uansett, etterhvert fikk vi da begynt med selve matlagingen. Det var en relativt lite arbeidskrevende meny, muligens lagt opp slik med tanke på aktivitetene tidligere på dagen? Første rett var i hvert fall en laksesashimi med urtesalat. Det var ikke helt sashimi, da den hadde fått stifte bekjentskap med rykende varm olivenolje, som satte i gang en liten kokeprosess i deler av den, men det er forsåvidt flisespikkeri.

Retten ble vel ikke helt av de store matopplevelsene vi har hatt. Sammenlignet med liknende retter vi har hatt tidligere, falt denne gjennom. Champagnen vi hadde til, en Pommery Brut Royal, var imidlertid utmerket. En av de bedre champagner vi har forsøkt.

Njål hadde dukket opp rett før forretten ble servert, så da var vi endelig fulltallige. Han ble da med videre på hovedretten, som var noe så prosaisk som ovnsstekt lammelår. Det ble imidlertid en virkelig hyggelig opplevelse. Det meste ble perfekt, både lammelåret, rødvinssausen, og de stekte mandelpotetene til. Valget av en Rioja, Baron de Ley Finca Monasteri, til, var også nærmest perfekt, så det ble en utrolig god rett.

Desserten var den vi hadde begynt med, og måtte i gang med å slutføre nå. Sigurd skulle bare piske opp litt sjokoladekrem som hadde stått og avkjølt seg. Det viste seg da at kremen ble stadig tykkere etter som den ble pisket, og på et tidspunkt så ble den så tykk at begeret den befant seg i plutselig tok av og fant på ting på egenhånd. Resultatet ble sjokolade både her og der, litt på klær og litt på kjøkken, men heldigvis var det nok igjen til å spise.

Vaniljepuddingen (eller pannacottaen) vi hadde til dessert, var absolutt smakfull. Vi hadde på forhånd skåret opp bringebær som hadde fått tørke i timevis på svak varme i ovnen, som vi



Den Gode Smak - årgang 8

garnerte rundt puddingen og sjokoladekremen. En nydelig liten dessert. Jan Ove hadde tatt sjansen på å bruke en Gewürztraminer til denne, en Trimbach Sélection de Grains Noble. Dette passet overraskende nok veldig bra, enda Gewürztraminer ikke er en helt typisk dessertvin.

Mellom rettene hadde Sigurd og Jan Ove informert om resultatet av møtet de hadde hatt hos Gladmat, og vi gikk gjennom de punktene som Maren hadde sendt oss her. Det var ingen spesielle motforestillinger her, og konklusjonen var vel nærmest at vi hadde relativt frie tøyler til å drive jurygjerningen videre i samme spor som vi har gjort, da Gladmatledelsen har tillit til at vi håndterer dette på en profesjonell måte.

Kvelden ble som vanlig avsluttet med Gastrovini. Det oppsto imidlertid et lite problem, da spilllets medfølgende terning ikke var å oppdrive. Redningen ble Njåls mobiltelefon, som inneholdt et spill med en elektronisk terning. Han måtte trykke litt fram og tilbake på telefonen hver gang noen skulle trille, og det fungerte da sånn noenlunde. Jan Morten fikk et lite overtak etter hvert, og så ut til å kunne ro dette i land, da plutselig terningen gikk tom for strøm, og vi måtte avbryte spillet. Da var det såpass sent at vi fant ut at det var greit å komme oss hjem. Jan Morten, som hadde spyttet flittig under vinmessen, og knapt fuktet leppene under middagen, kjørte oss hjem.

Vi bestemte underveis at datoen for Damenes Aften skulle være 10. april, da ingen hadde muligheter til å få til noe før. Dette foregår hos Njål, og vi hadde visse forpostfektninger når det gjaldt menyen. Vi ble nesten enige der, og ble helt enige senere i uka via email.

Sigurd Erland
Referent