

ARLA PRO.

gastronomisk magasin

#2 · 2020



LØFTER MENUEN GENNEM
FAGLIG STOLTHED

SUCCES I
CORONATID

Restaurant Moment
har regnet den ud

FREMTIDSFORSKER
ANNE SKARE NIELSEN

»Jeg tror, at måltider pr.
abonnement er en tendens, som
restauratører også bør skele til«

REHYDRÉR
DIN OST

Fra god
til genial





LØFTER
MENUEN GENNEM
FAGLIG
STOLTHED

ARLA
PRO.

VILJE TIL FÆLLESSKAB



Nu gik det lige så godt. Vi spiste ude som aldrig før og købte takeaway på helt almindelige onsdage. Nyheder fra fjerne lande om noget, der hedder corona, virkede så langt væk og alt andet end vedkommende.

Men fra den ene dag til den anden lukkede restauranter og cafeer ned. Ejere og personale måtte blive hjemme i stuerne, uden at vide hvornår de kunde

lukke op igen. Mange vidste ikke engang, hvor den næste måneds husleje skulle komme fra. Restauratører kæmpede for at holde skindet på næsen, mens vi alle viste samfundssind ved at holde os inden døre og se frem til gensynet med kollegaer, venner og til det at kunne give et kram.

Samtidig så vi – og ser stadig – kreativiteten og iderigdommen blomstre. Nye og originale tiltag til mere omsætning skyder op til gavn for os alle; madkurser, gavekort, tilbud og donationer på sociale medier.

Jeg er stolt over at se så mange nye takeawayløsninger fra de lokale restauranter og cafeer – til levering lige på dørmatten. Det bekræfter mig i, at vi med regeringens hjælpepakker har en vilje til i fællesskab at støtte hinanden, indtil vi er kommet ud af coronakrisen.

Derfra skal vi i samlet flok have gang i opsvinget igen. Vi skal være sociale, nyde friheden, besøge venner og støtte restauranter og cafeer, så de kan komme stærkt tilbage.

Lad det blive en anledning til at holde en landsdækkende fest. En fest, hvor vi fejrer coronaens tilbagegang og spiser og drikker, hygger og krammer – med folk, vi holder af. Jeg håber, at du vil feste med. *

**»Nye og
originale tiltag
til mere omsætning
skyder op til gavn
for os alle.«**

**ARLA PRO
GASTRONOMISK
MAGASIN**

**ANSVARSHAVENDE
UDGIVER:**
Arla® Pro

**DESIGN,
REDAKTION OG
PRODUKTION:**
OTW A/S

**Morten Juul Andersen,
CEO for Dansk Gastronomisk Union**

Indhold

6 Gastro globalt

Verden byder på adskillige nye madoplevelser og vilde ideer. Læs om nogle af dem her.

S N A C K S



9 En hård ilddåb

Kokkelandsholdet hev en 10.-plads hjem under OL i Stuttgart. Læs holdkaptajnens og direktørens vurderinger af indsatsen og resultatet.

15 Loft menuen ved at downsize

En menu uden snacks er som sex uden forspil. Vi har samlet en række snackopskrifter til at pirre sanserne – og appetitten – med.



Det ekstra pift

Hytteost på tre nye måder.



26

28

»Unika-oste skal være Formel 1-biler«

Manden bag Arla Unika®, John Gynther, takker af efter 13 år som Arlas førende ostemand.

32

Tre lækre med Karamelsten

Få Tyremors bud på tre lækre cocktails med den karamelliserede hvidskimmelost Karamelsten.

Fremtidens mad skal føles ægte

Kig med i krystalkuglen, når fremtidsforsker Anne Skare Nielsen råder kokke til at satse helhjertet på autenticitet.

20

En vellykket is er lige dele forberedelse, forståelse, gode råvarer – og ikke mindst en fremragende ismaskine.

38

Restaurant Moment har vendt coronakrise til succes

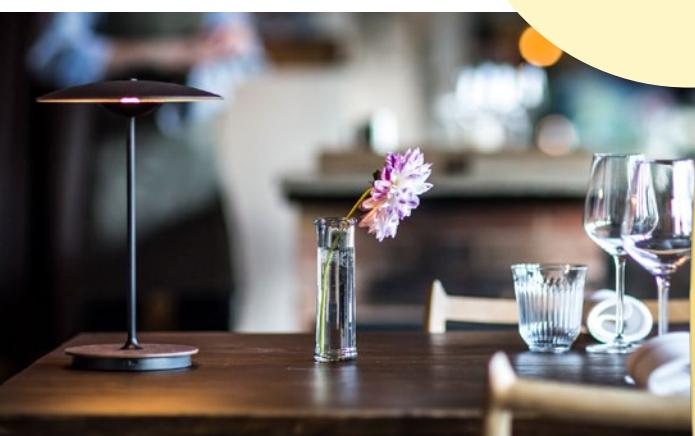
Med takeaway a la gourmet har Restaurant Moment vendt coronakrisen ryggen.



23

Ostens fyldte chokolader

Kender du din ost? Rehydrering giver adgang til en helt ny verden af aroma, smag og struktur.



42

En god is kræver tålmodighed

Dessertkokken Nikolaos Strangas har en helt særlig fornemmelse for is. Få et blik ind i hans verden af kolde fristelser.

Gastro GLOBALT



Er du dus med ube?

Ube er den nye ... acai? Hvis det er sort snak, så læs med her. Ifølge en ny Pinterest-rapport er søgninger efter filippinske desserter steget med 76 procent inden for det seneste år. Meget af hypen skyldes ube, en lilla, sød kartoffel fra Filippinerne, der smyger sig ind i enhver isvaffel, macaron, brownie og adskillige andre fotovenlige desserter. Har du ube på menuen? Hvis ikke, så er det med at komme i gang.

餐
館

HOT I ASIEN

Sidst i marts offentliggjorde World's 50 Best sin liste over de bedste restauranter i Asien. Japan og Kina ligger begge stærkt med hele 12 placerede restauranter, men det er Singapore, der for andet år i træk indtager førsteplassen med den ekstravagante Odette, der hylder fransk cuisine med brug af Asiens råvarer. Det højest placerede nye navn på listen er Sichuan Moon i Macao, Kina, som med fransk gastronomisk indflydelse introducerer gæsterne for Sichuan-provinsens nuancerede smagsunivers inklusive retten »mala«, som frit oversat betyder stærk og bedøvende.

COMEBACK TIL PILSNEREN

I mange år har det ikke kunnet blive nyt og spændende nok på ølmarkedet, og listen med specialøl i særligt India Pale Ale-kategorien har kunnet få selv den mest entusiastiske øldrikker til at gå i baglås på barstolen. Men nu er et mindre oprør imod de sansebombarderende IPA-øl i kog, og både publikum og bryggere har rettet blikket imod klassiske pilsnertyper. Selv hos Mikkeller, som er kendt for ultranyskabende øl som fx vildgærede og »sour beers«, arbejder i år på lagerøl, herunder pilsnerøl. I bogen »Den nøgne øl – bogen om pilsneren« skriver forfatterne Christian Andersen og Jens Eiken, at pilsneren måske er gået lidt i glemmebogen, fordi det er en svær øl at brygge, men at når det lykkes, er det en raffineret drik og mange bryggeres favorit. Skål i pilsner!

KENTUCKY FRIED CHICKEN X CROCS

I afdelingen for de mere spøjse madnyheder kan vi afsløre, at to populære, for ikke at sige lavkulturelle, aktører står bag et fælles projekt med et iøjnefaldende resultat. Det drejer sig om fastfoodkæden Kentucky Fried Chicken og producenterne af campingvenligt fodtøj Crocs, som lancerer en skoserie, hvor du får livagtigt print af sprød kylling og KFC's karakteristiske emballage i rød-hvide farver på fusserne. Når du køber et par sko, får du ovenikøbet et sæt figurer med til at sætte fast på skoene, som både ligner og lugter af kyllingenuggets.

www.crocs.com/KFC.html

Jam med dine grøntsager

Du har agurk og spinat i grøntsags-skuffen hjemme i køkkenet. Hvad skal du lave? Det spørgsmål hjælper flere og flere løsninger med kunstig intelligens og billedgenkendelse med at svare på.

Teknologien baserer fx opskrifterne på data om, hvilke råvarer der passer godt sammen. En af de AI-styrede apps, der stormer frem, er den dansk-producerede Plant Jammer. Appen er under coronakrisen blevet downloadet 4.000-5.000 gange om dagen i bl.a. Storbritannien og USA og er nu oppe på over 800.000 brugere. Formålet er at mindske madspild og få mere grønt på tallerkenen, men appen er også sjov, hvis du bare vil have ny inspiration eller ruske lidt op i vanerne.



Sammen om mad

P Å N Y E M Å D E R

Nedlukningen af mange af samfundets institutioner over hele verden som følge af coronavirussen har ramt restaurations- og fødevarebranchen med et så hårdt slag, at vi endnu ikke kan overskue konsekvenserne af det. Til gengæld har krisen sat gang i en fuldstændig overvældende strøm af solidaritet. Restauranter, madmedier og store organisationer som bl.a.

World's 50 Best og Bocuse d'Or har smidt respektfulde og støttende ord til branchen ud over sociale medier, og kokke har i stor stil delt opskrifter og inspiration til, at vi kan spise godt ude i de små hjem, imens restauranterne har været lukkede. Og apropos lukkede restauranter, så har stamgæster og lokale støttet op om nye takeawayinitiativer fra restauranter, cafeer, fiskehandlere osv. Man kan håbe, det kommer til at have en positiv effekt på forventningerne til variationen og standarden inden for takeaway fremover.



Gastro GLOBALT

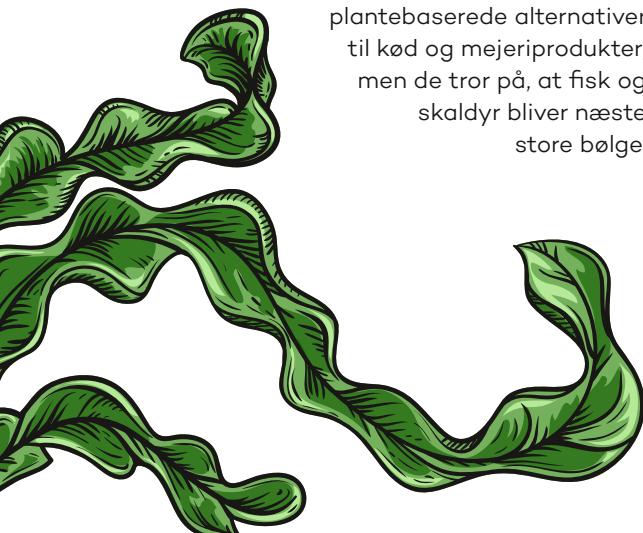
NEWYORKERNE
VIL HAVE

lasagne

Den respekterede amerikanske avis Wall Street Journal nævner lasagne som en af 2020's helt store madtrends i New York. En lasagne tilberedt med gode råvarer, masser af tid i ovnen og et lækkert lag smeltet, varm ost er tilsyneladende den ultimate comfort food for newyorkere i disse dage. Måske har de også taget deres del af plantebaserede burgere, som avisens skriver.

VEGANSK FANGST

Tesco-supermarkeder i Storbritannien har nu fået dåser med »vegansk tun« på hylderne. Producenten Good Catch har udviklet produktet, som er fremstillet af grøntsager og tang, for at imødekomme en stigende efterspørgsel efter veganske alternativer til fisk. Indtil nu har der været størst fokus på plantebaserede alternativer til kød og mejeriprodukter, men de tror på, at fisk og skaldyr bliver næste store bølge.



International designpris til danske kokkeknive

Den håndlavede knivserie Njord fra Ansø of Denmark er vinder af designprisen Red Dot Award: Produktdesign 2020. Knivene er designet og håndlavet i Danmark med klinger, som er smedet i Japan af 33 lag VG10 San Mai-stål, som giver et unikt mønster. Skæftet på knivene er af ask eller eg, som er slidstærke træsorter, der kun bliver smukkere af mange års brug. Njord-knivene er både til professionelle kokke og til private med høje kvalitetskrav.

Læs mere på
anso-of-denmark.dk

GRØN SNAK

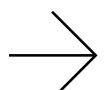
Skal du sælge en vare, må du lære at tale grønt! Hensyn til klima, natur, begrænsning af madspild osv. er ikke bare slået igennem som købsfaktor hos forbrugeren, men er også blevet en målsætning hos restauranter, i virksomheder og på højeste politiske niveau. Det har producenterne forstået, og de grønne tiltag er nu ofte det, der står med de største bogstaver i annoncer for både burgerbøffer, persille og drikkeunder.

En hård ILDDÅB:



Christian Wellelendorf var med »i boksen« under OL i Stuttgart og havde som holdkaptajn ansvaret for holdet og for at træffe de hurtige beslutninger, hvis der skulle opstå udfordringer undervejs.

Igennem det seneste år er posen blevet rystet godt og grundigt på **Kokkelandsholdet**, så selv om holdet består af nogle af landets mest hardcore konkurrencekokke, var det samtidig et relativt nyt team, der i februar måned dystede ved **OL i Stuttgart**. De nåede målet og vendte hjem fyldt med nyt brændstof og ambitioner om at gøre det endnu bedre næste gang.



O

tte måneder. Det var, hvad Kokkelandsholdet havde til at træne op til OL – eller IKA Culinary Olympics, som er den officielle titel. Vel at mærke et OL, som andre hold havde brugt to og et halvt år eller mere på at træne sig op til. Der havde været en stor udskiftning i besætningen på det danske landshold, så da knivene var slebet, kokkejakkerne strøget, og startskuddet lød i en fyldt messehal, havde kun én ud af de

tretten kokke på holdet »stået i boksen« før. Vi spurgte Kokkelandsholdets holdkaptajn, Christian Wellendorf, om de så var så velforberedte, som de gerne ville være. Nej, lød det prompte og kontante svar:

»Vi havde en ny direktør, ny holdkaptajn, ny landstræner, og ud af et hold på tretten havde kun én været med til konkurrencen for seniorholdet før. Fire måneder før vi skulle af sted, var der faktisk kun tre kokkenavne, der var helt på plads, så den erfaring, mange af de andre hold havde med sig fra tidligere, havde vi simpelthen ikke,« fortsætter han.

Christian Wellendorf havde selv kun været på posten som holdkaptajn i et lille år forinden, hvor hans vigtigste opgave havde været at skabe et teamwork, der bare glider. Trods sine blot 24 år er Christian Wellendorf en erfaren konkurrencekok, som sidste år var med til at vinde guld for Danmark ved Bocuse d'Or, hvor han var commis for Kenneth Toft-Hansen. Men hvor der kun er to kokke og en medhjælper i køkkenet ved Bocuse d'Or, er det ved OL et stort hold, som skal arbejde sammen og have koordineret hver eneste proces, når dampen og lar-





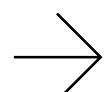
men stiger i messehallerne, hvor op imod 35 køkkener er i gang på samme tid. Som holdkaptein er han den, der har ansvaret og skal træffe de hurtige beslutninger, hvis der sker fejl eller opstår nye udfordringer i løbet af konkurrencens seks timer.

Træning, træning, træning

Når Christian Wellendorf i dag bliver spurgt ind til den 10.-plads, Kokkelandsholdet sikrede sig, er vurderingen, at resultatet var inden for målsætningen.

»Med den korte træning, vi havde haft op til, så er nummer 10 fint, men det skulle vi lige minde os selv om, da det skete: Prøv lige at se de udfordringer, vi har været igennem, og se, hvor vi er nu!« siger Christian Wellendorf og tilføjer efter en kort pause, at man nok aldrig er helt tilfreds, før man når toppen. Den opfattelse er Dansk Gastronomisk Unions CEO, Morten Juul Andersen, enig i.

»Uanset hvor stærkt et hold er individuelt, så skal holdet træne sammen i mange timer for at kunne nå toppen, så vi er overordnet godt tilfredse med resultatet. Vi har råmaterialet, så nu skal vi bare forberede os ordentligt til næste gang. Det handler om træning, træning, træning, som vi kunne se det med Cateringlandsholdet, der vandt OL-guld i deres disciplin,« siger han.



Morten Juul Andersens ambitioner for Kokkelandsholdet er store, og han lægger vægt på den ros, dommerne havde til retterne i den efterfølgende feedback.

»Når vi ser på retterne, så fik især desserten en god vurdering. Dommerne syntes, den var visuelt flot, og smag og konsistens var rigtig fine. I forretten var der derimod noget af fisken, som var en smule undertilberedt, og det trækker ned,« fortæller han.

»En læring, som vi også har fået med os, er, at vi skal lave mad til dommerne og ikke til gæsterne. Det er selvfølgelig svært at sige, hvordan vi skal gøre det i praksis, men det handler meget om smag og konsistens og måske om mere klassiske tilberedninger, end kokkene selv ville foretrække. Det gælder ikke om at opfinde den dybe tallerken hver gang, men om ikke at begå fejl,« siger Morten Juul Andersen.

Holdkaptajn Christian Wellendorf vil nu sammen med holdet kigge analytisk på konkurrencens regelsæt, så de kan blive endnu skarpere på det til næste gang.

»I Bocuse d'Or arbejdede vi meget med, at der skulle ligge ideer og historier bag alt, men her er der ikke lige så meget at opnå med det. Der er mere at vinde ved at gå en mere sikker vej. Vi skal have fokus på smag, tilberedning og udtryk og på at være helt sikre på at kunne eksekvere i det hele på dagen,« fortæller han.

Vejen til guldet

I dag er tropperne samlet, og selvom der er fire år til næste OL, så er det nu, der skal planlægges, udvikles, lægges strategier og sættes delmål. For det overordnede mål er klart. Det er guld. For Dansk Gastronomisk Unions direktør er guldmedaljer både målet og hele det overordnede formål med alt, hvad han arbejder med. Og han ved godt, hvad der skal til for at nå det.

»**Når vi ser på retterne, så fik især desserten en god vurdering.«**

»Det kræver rigtig mange træningsdage og dermed penge til at frikøbe kokkene fra deres faste job, og det er vi i gang med. Kokkelandsholdet Senior er en del af organisationen Dansk Gastronomisk Union, som også består af Kokkelandsholdet Junior, Cateringlandsholdet, Tjenerlandsholdet, og den sidste på stammen er Konditorlandsholdet. Og flere hold er på vej.

Når vi er samlet ét sted, kan vi skabe en toptunet, professionel forretning,« siger Morten Juul Andersen.

Og på det praktiske plan – i træningskökkenet i Odense – hvad skal der til der for at hive guldet hjem, spørger vi DGU's CEO:

»Vi har nogle af de allermest hardcore konkurrencekokke på holdet nu.

De er individuelt vanvittigt dygtige, så nu handler det om træning sammen som hold. Til konkurrencen skal alt forløbe, som de har trænet det, og der skal ikke ændres en ting dernede og ikke udvikles lige indtil dagen før. Der skal sættes deadlines, og nu har vi tiden til det,« svarer han.

Christian Wellendorf stemmer i hvad guldet angår.

»Jeg er ikke bygget til at blive nummer 10,« siger han med et grin, men trods glimtet i øjet mener han det bogstaveligt.

»Det er mit personlige mål at vinde, men fra unionens side vil vi nok officielt gå efter en placering i toptre. Hånden på hjertet – der var langt til målet for et år siden, men nu hvor vi står på den anden side, synes jeg, det bliver rigtig sjovt. Nu har vi lagt grundstenene og kan bygge videre på at blive verdens bedste,« siger han. *





KOKKE-LANDSHOLDET

- Kokkelandsholdet Senior er en del af organisationen Dansk Gastronomisk Union, som også består af Kokkelandsholdet Junior og Cateringlandsholdet. Flere hold er på vej.
- Seniorkokkelandsholdet repræsenterer Danmark ved OL for kokke, IKA Culinary Olympics, og andre internationale konkurrencer.
- Ved OL deltager holdet i to konkurrencer: »Restaurant of Nations«, der er en tre-retters menu med 110 serveringer, og »Chef's Table«, der består af 7 forskellige retter til 12 gæster.
- Kokkelandsholdets næste stop er VM i Luxembourg i 2022.





@arlaprodk

Find os på Instagram!

Her samarbejder vi med nogle af Danmarks topkokke og deler inspiration, viden, teknikker og mejeri – lige til at sætte på menukortet.



LØFT MENUEN VED AT DOWNSIZE

SELLERI-
CROISSANT
MED FRISKOST
OG KAVIAR



I de senere år har snacks udviklet sig fra at være kønsløse, obligatoriske appetizere til at blive **gastronomiske minimåltider**, som restauranter og kokke løfter menukortet og gæsternes oplevelse med.

Snacks kan være alt fra street food i miniudgave til lokale klassikere eller retter til deling.

Men hvad er hemmeligheden bag rigtig gode snacks? Det er egentlig enkelt: At de har samme høje standard for friskhed, kreativitet og kvalitet som de større retter på menukortet.

Vi har samlet en række lækre snackopskrifter, som pirrer nysgerrigheden, sanserne og appetitten hos restaurantgæsten.



OSCIETRA-KAVIAR OG ÆBЛЕ

Samt kartoffel med muslinger og estragon og sprøde æbler. En lækker snack, som sagtens kan laves til en forret.

10 PORTIONER

SPRØDE KARTOFFELRULLER

100 g skrællede bagekartofler
Neutral olie til fritering
50 g Arla® Pro Flødeost naturel 70+
25 g Arla® Cremefraiche 38 %
Salt

MUSLINGER

50 økologiske blåmuslinger
200 g hvidvin
Olivenolie
Salt

ESTRAGONOLIE

200 g rapsolie
100 g frisk estragon
50 g æbler
10 g estragonolie

ESTRAGONMAYO

30 g æggeblommer
5 g æbleeddike
Salt

PYNT

50 g oscietra kaviar
Urter

SÅDAN GØR DU

SPRØDE KARTOFFELRULLER

- Skær lange, tynde kartoffelstrimler, og læg dem i koldt vand. Rul strimlerne rundt om en rund udstikker, og fritér dem sprøde i olie.
- Rør friskosten sammen med cremefraiche og salt.

MUSLINGER

- Damp muslinger i hvidvin i 30 sek. Lad dem køle af. Pil muslingerne, og marinér dem i lidt olie og salt.

ESTRAGONOLIE

- Blend olie og estragon i en thermomixer, og varm olien op til 65°. Lad olien køle af.
- Form små kugler af æble, og vakuumpak dem sammen med lidt estragonolie.

ESTRAGONMAYO

- Pisk æggeblommer, eddike og salt luftigt. Tilsæt estragonolie lidt ad gangen til en cremet mayonnaise.
- Anret muslinger i de sprøde kartoffelruller sammen med lidt mayo, æbler, urter og kaviar.



GRILLSPYD MED BACON, PORRE OG OST

Kan grillspyd være gourmet? Her er en udgave, som med garanti giver dine gæster en oplevelse. Lad bacon, ost og porre gå sammen på en bøgepind, og server med den økologiske friskost Loke og chiliolie. Bøgepindene giver retten et fedt look.

10 PORTIONER

FERMENTERET CHILIOLIE

300 g vand
9 g salt
2 chilier
100 g neutral rapsolie

DIP

100 g Arla Unika® Loke
30 g sødmælk

4 små porrer
2 skiver bacon
50 g Arla Unika® Gammel Knas i tykke skiver på ca. 2 x 2 cm
8 bøgepind

FERMENTERET CHILIOLIE

- ❶ Del chilierne, og fjern lameller og kerner.
- ❷ Opløs salt i vandet, og kom chilierne heri. Sæt låg på og opbevar det ved stuetemperatur.
- ❸ Åbn og luk for beholderen efter 2 dage. Gør dette 2 gange dagligt i 6 dage. Kom herefter chilierne på køl i 2 uger.
- ❹ Blend chilierne (uden lage) med rapsolien.

DIP

- ❶ Blend flødeosten med sødmælk, smag til med salt og hvid peber.

GRILLSPYD

- ❶ Grill porrerne, til de er sprøde og let sorte på ydersiden.
- ❷ Grill bacon let på begge sider. Skærosten i 2 x 2 cm tykke skiver, og steg dem hårdt på en pande. Del porrerne i 1½ cm's tykkelse.
- ❸ Sæt skiftevis porrer, bacon og ost på bøgepindene.
- ❹ Læg to spyd på hver tallerken, og anret dippen med olie i midten.



VAGTELÆG OG BLÅMUSLING

10 PORTIONER



80 vagtelæg

OSTECREME

75 g Arla Unika® Løke
50 g Arla® Pro Øko
Piskefløde 38 %
10 g citronsaft
2 g citronskal (usprøjtet)
Salt
Friskkværnet peber

BLÅMUSLINGER

250 g blåmuslinger
100 g hvidvin
Røgesmuld
50 g hvedemel
110 g æg
60 g pankorasp
550 g neutral olie

PYNT

Frisk mos

SÅDAN GØR DU

- Kog vagtelæggene i 2 min. og 45 sek. Pil halvdelen af vagtelæggene – og halvér 20 stk. Pil æggeblommerne ud af de halverede æg.

OSTECREME

- Rør friskost og piskefløde sammen med de kogte æggeblommer (fra de 20 vagtelæg). Bland citronsaft og -skal i massen, og smag til med salt og peber.

BLÅMUSLINGER

- Damp muslingerne i hvidvin – ogrens dem herefter. Ryg dem i røgesmuld i ca. 1 min. i røgeovn. Hak muslingerne groft, og vend dem i ostemassen.
- Sprøjt oste-muslinge-massen i de 20 halverede vagtelæg. Saml æggene, og panér dem i mel, æg og til sidst pankorasp. Fritér æggene ca. 30-40 sek. i 170° varm olie.
- Anret hele kogte vagtelæg med og uden skal og de friterede æg i en skål fyldt med mos.
- Dekorér med Havpus.



KAMMUSLINGER I SKAL

10 PORTIONER

VAKUUMPAKKEDE HYLDEBÆR

100 g grønne hyldebær
50 g fint salt
100 g æbleeddike
10 æbler, fx holsteiner cox
200 g Arla Unika® saltet
rullesmør
Olie
8 rensede kammuslinger
i skal

SÅDAN GØR DU

VAKUUMPAKKEDE HYLDEBÆR

- Bland hyldebær og salt, og kom det i en vakuumpose. Lad hyldebærrene marinere i 5 uger.
- Skyl salt af hyldebærrene. Bland bærrene med eddike. Lad blandingen marinere i yderligere 2 uger.
- Kom æblerne i en juicemaschine, og pres æblerne til most. Kom æblemosten i en gryde, og kog det ind, til det tykner let (men det må ikke koge så længe, at det smager af karamel). Sigt æblemosten. Smelt smørret i en gryde, til det bliver glydent. Rør af og til i gryden. Sigt smørret, og montér æblesaften med det brune smør.
- Lad olien blive varm, og steg kammuslingerne. Skær muslingerne i skiver, og anret dem i skallerne. Hæld æblesmør-saucen over muslingerne, og drys med grønne hyldebær.



ANNE SKARE NIELSEN

Anne Skare Nielsen er fremtidsforsker, forfatter, foredragsholder og partner i Universal Futurist. Hun har blandt andet deltaget i DR-programmet »Filosoffen, forfatteren og fremtidskvinden« og har været vært på magasinet »NewScience« på TV2 News.

skal føles ægte

Danskerne vil helst bruge penge på mad og oplevelser – og sådan vil det også være om 10 år, mener **fremtidsforsker Anne Skare Nielsen**.

Hun råder samtidig kokke og restauratører til at satse helhjertet på autenticitet, hvis de ikke vil gå bag om dansen.

Danskernes lyst til at spise godt og leve godt vil ikke blive mindre i fremtiden. Tvaertimod vil der i de kommende år blive skruet endnu mere op for lysten til at bruge penge på oplevelser for krop, sjæl, mund, mave og øjne. Det fortæller fremtidsforsker Anne Skare Nielsen.

»Folk vil hellere komme hjem med en oplevelse i kroppen end en bærepose i hånden, når de går ud. Det er en trend, vi

ser allerede nu, og man kan godt forvente, at vi også i fremtiden vil bruge penge på madoplevelser. Selv her under nedlukningen ser vi jo, at danskerne gerne vil bruge deres penge på takeaway eller på at hyre en kok, som kan komme hjem til dem,« siger hun.

Anne Skare Nielsen peger på behovet for nærhed og fællesskab som en medvirkende årsag til, at vi fortsat gerne vil spise ude.

»Vi vil i bund og grund gerne være sammen med andre mennesker. Her passer en tur på restaurant godt ind i vores lyst til samhørighed, for det er et ritual, vi alle sammen kender. Det starter, det slutter, og så siger vi farvel til hinandenbagefter,« forklarer hun.

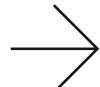
Der er dog også en anden tendens ved danskernes forhold til mad, som vi ifølge fremtidsforskeren kommer til at se mere til fremover – nemlig abonnementsordninger, hvor det færdige måltid bliver leveret lige til døren. Anne Skare Nielsen tror, at coronakrisen for alvor har åbnet danskernes øjne for, at vi sagtens kan spise godt og opnå samhørighed, selvom vi køber takeaway.

»Vi vil gerne have et stamsted, spise lokalt og støtte restauratører, der står for et eller andet. På den måde indgår vi stadig i et større fællesskab, selvom vi spiser hjemme i stuen. Jeg tror, måltider per abonnement er en tendens, som restauratører også bør skele til fremover,« forklarer hun.

Fremtiden er ikke kun kødfri

I samme ådedrag opfordrer Anne Skare Nielsen til, at kokke og restauratører i fremtiden satser på autentiske oplevelser – det ægte, oprigtige og nære. Hun mener, at forbrugerne hurtigt kan gennemskue det, hvis der ikke er vægt bag populære buzzord som bæredygtighed og ansvarlighed.

»Man skal finde sin egen stemme og stil. Hvis man gør et eller andet kun for at tækkes kunderne eller for at få en Michelin-





stjerne, så vil det føles fake og forkert. Det skal komme indefra, ellers har folk ikke lyst til at støtte det,« siger hun.

Derfor kan fremtidens mad også sagtens være andet og mere end grøn, kødfri og sund. Anne Skare Nielsen forklarer, at tryk altid avler modtryk – også i klima-, sundheds- og bæredygtighedsdebatten.

»I virkeligheden er der et marked for det hele, hvis man som kok eller restauratør bare går helhjertet ind for det, man laver. Se nu bare sådan én som Umut Sakarya, der serverer solid dansk mad druknet i persille og brun sovs. Han fokuserer ikke ligefrem på bæredygtighed, men han er ægte og fuldt ud engageret i dét, han gør. Derfor reagerer folk positivt,« siger Anne Skare Nielsen.

Dermed ikke sagt, at bæredygtighed ikke fortsat vil spille en fremtrædende rolle i fremtidens madkultur. Men den vil måske optræde i andre former, end vi ser i dag.

»Hvis man tænker bæredygtighed ind i sit koncept fra start, så vil man få øjnene op for, at det netop kan være mange ting. Ekstravagance kan for eksempel også være bæredygtigt, kød kan også være bæredygtigt. Det handler jo bare om, hvordan kvæget bliver opdrættet og slagtet. Du kan med andre ord godt servere store, smørstegte bøffer og være bæredygtig imens,« siger Anne Skare Nielsen

Loyale kunder skaber robusthed

Om 10-15 år vil der altså stadig være plads til forskellige madkoncepter og nye ideer, mener Anne Skare Nielsen – men kreativitet er ikke nok. I en global verden, hvor uventede kriser hurtigt kan vende op og ned på alt, er det især vigtigt at opbygge en god kundebase.

Danskerne bruger gerne penge på mad og oplevelser, og man kan ifølge Anne Skare Nielsen godt forvente, at vi også i fremtiden vil bruge penge på madoplevelser.

»Folk vil hellere komme hjem med en oplevelse i kroppen end en bærepose i hånden.«

»Coronaepidemien har gjort os hyperbevidste om, at selv fine restauranter ikke er særligt robuste. Indtil nu har man primært fokuseret på at arbejde hårdt og skabe en effektiv forretning, men når verden så bliver sat på pause, så ser vi, at det hele vender maven opad på 14 dage. At være robust betyder jo også, at man har loyale kunder, som bliver ved med at støtte én,« siger Anne Skare Nielsen.

Hun råder derfor ikke kun restauratører, kokke og andre iværksættere inden for madbranchen til at være innovative inden for madoplevelser og gastronomi, men også til at tænke i helheder. Endelig opfordrer hun til, at man engagerer sig i den verden, der omgiver én.

»Det er jo altid fint med Michelinstjerner og kokke, der er kendt fra tv, men det er også fint, hvis man bare er noget dér, hvor man er. Man kan opbygge en loyal kundebase ved at være en drivkraft i sit lokalsamfund, ansætte folk, der er lidt utsatte, skabe sammenhængskraft og arbejdsplasser – uanset om man driver en restaurant, en cafe eller en cateringservice,« siger Anne Skare Nielsen. *

OSTENS FYLDTE CHOKOLADER

Rehydrerede oste er smagseksplosioner, der for alvor kommer til deres ret som afslutning på en god middag. Læs her, hvordan du selv kaster dig over rehydreringsprojektet.



DIN GUIDE TIL REHYDRERING AF OST

På papiret er rehydrering blot en modningsmetode, der flytter en ost fra A til B. I virkeligheden er det gaven, der bliver ved med at give.

Selv udførelsen sker ved at drukne og vakuumpakke en dehydreret ost med spiritus. Og resultatet – en ost, der fuldstændig har ændret karakter hvad angår både aroma, smag og struktur – er i den grad noget ud over det sædvanlige.

Mette Aaskov Lassen fra Arla Unika® forklarer processen således:

»Når man tilsætter alkohol til en ost, går alkoholen i forbindelse med de organiske syrer iosten og skaber esterforbindelser. Esterforbindelser, der i tilfældet med ost og alkohol dufter af tropiske frugter som for eksempel ananas og passionsfrugt.«

»Derudover sker der en hel del med ostens struktur. Typisk går den fra at være fast i midten til at blive blød og cremet, og samtidig udtørre skorpen, så den optræder som et nærmest knasende tørt element. Kontrasterne bliver altså på mange måder markant tydeligere,« uddyber hun.

Selvom rehydrering påvirker ostet på stort set samtlige parametre, vil der altid være en tydelig linje tilbage til udgangspunktet:

»Man kan smage, hvor den rehydrerede ost kommer fra. Men med rehydrering tilføjer man et tredje element tilosten, der bringer den et andet sted hen, end hvor den ellers ville være kommet,« siger Mette Aaskov Lassen. *

TIP: Hvis man ikke har så meget tid, er det væsentligt hurtigere at rehydrere Arla Unikas Gnalling end Sirius. Den er mildere og uden blåskimmel og derfor også et oplagt sted at starte for nybegyndere.

1

Tag den dehydrerede ost og tilsæt væske svarende til 10 % af ostens vægt. Sørg for, at posens sider er tørre indvendigt, så vakuumpakken kan svejse posen sammen.



NÅR MAN REHYDRERER,**KRÆVER DET:**

- Spiritus med en alkoholprocent på minimum 15
- En kammervakuumpakker og tilhørende vakuumper
- Et køleskab
- Dehydrerede ost. Det kan fx være Gnalling eller Sirius fra Arla Unika®. Hvis du har adgang til Unika X-sortimentet, kan Trefold, Sort Himmel og Hallands Himmel også anvendes.

Undgå jordbakterier og undgå højt sukkerindhold i væsken.



Alkoholen
bestemmer

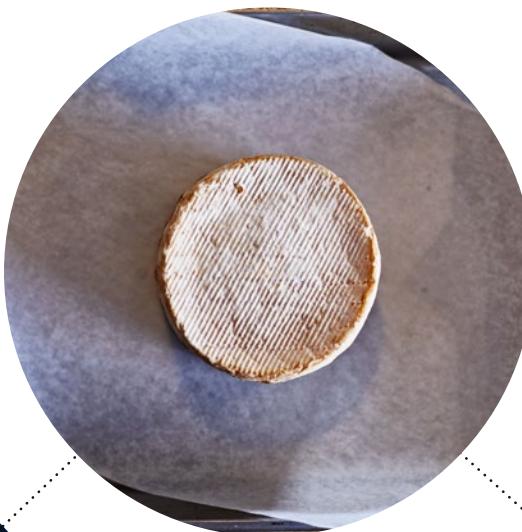
Det er i høj grad typen af alkohol, der definerer den endelige rehydrerede ost. Rehydrerer man eksempelvis med gin eller vodka, vil det fremhæve frugtigheden iosten. Bruger man derimod kaffelikør, vil det give mindre frugt og flere dybe og intense mørke noter.

2

Kom pose med ost og væske i kammervakuumpakkeren.

Hold løbende øje, og afbryd trykket, når væsken i kammetret begynder at boble. Trykket skal typisk ned på 40-60 PSI.

Kom posen i køleskabet, og vent 7-10 dage.

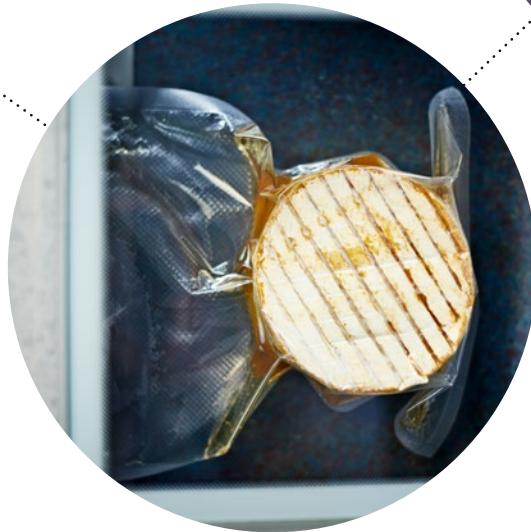


4

Når ostens overflade begynder at tørre ud, erosten klar til at blive spist. Sørg for at temperere den ordentligt for at få den fulde oplevelse af kontrasten mellem det cremede indre og det aromatiske, nærmest sprøde og knasende ydre.

3

Pak nu ostens ud, og sæt den til at tørre på køl på et stykke madpapir. Placér den et sted med høj luftcirculation.



Det ekstra pift

HYTTEOSTSEJL

- 1 Blend hytteosten fuldstændig glat i en foodprocessor eller thermomixer.
- 2 Smør massen ud på bagepapir i et meget tyndt lag, og tør den i ovnen ved ca. 90° C, til cremen er helt tør og sprød – det tager ca. 1 times tid.
- 3 Lad den sprøde hytteost køle af indtil servering.



HYTTEOSTDIP

- ❶ Blend hytteost med brunet smør til en velsmagende dip eller spread.
- ❷ Brun 250 g smør. Blend det brunede smør luftigt.
- ❸ Tilsæt 200 g hytteost og lidt salt og blend til en glat dip.

Hytteost

Hytteost kan bruges i både det kolde og det varme køkken. Prøv den i blendet form som base for dressinger og kolde saucer eller spreads.

HYTTEOSTPOPCORN

- ❶ Kom hytteosten i en sigte, og hæld den over med koldt vand. Skyl godt, så lagen forsvinder.
- ❷ Lad hytteostkornene dryppe godt af, og fordel dem på plader med silikonemåtter.
- ❸ Bag hytteostkornene i ovnen.
- ❹ Lad rapsolie blive varm i en tykbundet gryde, ca. 180°. Friter ca. 10 blanke og dehydrerede hytteostkorn ad gangen i ca. 5 sek. – eller til de popper.
- ❺ Lad dem dryppe af på fedtsugende papir – gentag med resten. Drys med salt og server straks.

Oste-manden

»Unika-oste
skal være
Formel 1-biler«

ARLAS "GRAND OLD" OSTE MAND
ER GÅET PÅ PENSION



M A N D E N B A G Arla Unika® og Unika X har medvirket til at revolutionere dansk ost. Nu er han gået på pension og fortæller om sit liv som ostemand.



Der er et før og et efter John Gynther. Før var dengang, vi danskere serverede franske oste, når det skulle være fint. I dag er det hipt, når der er danske oste på menuen, og udvalget af danske specialoste er kæmpestort. Samtidig er der skabt oste, som verden ikke har set før. Hvem havde for eksempel troet, at man kunne dehydrer eller rehydrere oste?

Jo, der er skabt en osterevolution – takket være Arla Unika® og ikke mindst en mand ved navn John Gynther, som er ansvarlig for, at kokke i dag ikke kun bruger parmesan, men også »Hav-gus« i det salte køkken. Eller måske endda river »Karamelsten« over en skaldyrsservering.

Han har også en finger med i spillet, når restauranter nu kan have blåskimmeloste, der er druknet i whisky, på kortet. Eller sagt på en anden måde: Det er en realitet, at landets allerbedste restauranter har Arlas Unika®-oste på råvarelisten. Så kort kan den arv beskrives, som den 66-årige John Gynther efterlader sig efter 13 år som Arlas førende ostemand.

»Jeg har betragtet Arla Unika® som mit barn. Det var et drømmejob, der blev tilbudt mig, efter at jeg allerede havde arbejdet med ost og mejeri i 25 år,« fortæller John Gynther om den dag for 13 år siden, hvor Arlas danske direktør bad John Gynther om at overtage depechen fra Arlas Kokkeprojekt.

Det var, samtidig med at »det nye nordiske køkken« kom frem. John Gynthers opgave gik ud på at frembringe danske gourmetoste og -mejeriprodukter sammen med danske topkokke. De absolut ypperste madfortolkere. Målet var at frembringe mejeriprodukter, som kunne blive en del af menuen og råvaregrundlaget på de fineste restauranter.

»Med min lidenskabelige tilgang til ost var det for mig den ultimative udfordring,« fortæller John Gynther, der dengang forlod direktørens hjørnekontor for at finde Arlas modigste mejerister og landets mest engagerede topkokke. Folk, der turde fejle, var villige til at eksperimentere, havde tålmodighed nok til at udvikle perfektion og vente på oste, der skulle forfines og måske lagre i årevis.

Skulle være ærligt

John Gynther er selv hverken mejerist eller kok. Han har læst på handelshøjskolen. Men mejeri blev hans branche. Og ost meget hurtigt hans passion. I knap 40 år nåede han at arbejde med ost, før han gik på pension 1. januar i år. Heraf altså 13 år som idemanden bag Arla Unika®.

Navnet fandt han selv på. Inden John Gynther tiltrådte, hed det Arlas Kokkeprojekt og havde allerede kørt i 5-6 år. Men John Gynther var fascineret af ledelsesstrategien »blue ocean strategy«, der handler om at gøre en virksomhed unik på markedet. Derfor fik han ideen til, at Arlas nye oste skulle hedde Arla Unika®.

Et navn, der ved første øjekast virker selvmodsigende. Men for John Gynther var det vigtigt ikke at skjule navnet Arla.



Oste-manden

John Gynther
nåede at arbejde
med ost i knap 40
år, før han gik på
pension. Heraf 13
år som idemanden
bag Arla Unika®.

PRISER TIL ARLA UNIKA

John Gynther og Arla Unika® har vundet flere gastronomiske priser. Blandt andet har Den Danske Spiseguide uddelt sin særpris til John Gynther for hans udvikling af dansk ost. Også Det Danske Gastro-nomiske Akademi har hyllet Arla Unika-oste – blandt andet ved at hædre gården, der er særligt udvalgt til at levere råmælk til Unika-osten Kry.



»Det kunne ikke nytte noget kun at kalde det Unika, for det var jo Arla® og ikke et lille lokal mejeri, der stod bag. Det skulle være ærligt fra start. Vi skulle vise, at Arla® på trods af sin størrelse kunne arbejde med hjertet og frembringe unikke produkter,« siger John Gynther og tilføjer, at flere kokke senere har fortalt, at det var en speciel oplevelse at fortælle gæsterne, at de vel-smagende Unika-oste reelt kom fra Arla®.

Revolution over evolution

Ud over samarbejdet med kokke om, hvilke oste de drømte om, og hvad de kunne bruge dem til, gik John Gynther også på jagt efter mejerister i Arlas store organisation, som havde lyst til at eksperimentere.

Dygtsige håndværkere, der ville gå efter det ypperste produkt, men samtidig ikke forfalde til

at trykke på den store produktionsknap, så snart der var noget, der kunne blive en succes.

»Folk med tålmodighed til at tage produktet endnu videre,« som John Gynther udtrykker det.

Sammen med kreativ udviklingschef i Arla Unika® Mads Østergaard fandt de mejerister og udviklere i Arla®, som ikke bare ville fremstille en dansk brie eller en dansk mozzarella, men som havde lyst til at være med på rejsen mod at skabe nyt ud fra ikke bare en evolutionær, men også en revolutionær tankegang.

Et godt eksempel erosten Gammel Knas, som er en af Arla Unikas mest succesrige. En ost, som er fremkommet, fordi mejeritekniker Jens Jørgen Søgaard drømte om at nyfortolke den klassiske flødehavarti. John Gynther var i første omgang skeptisk over for ideen. Men to

år senere mødte Jens Jørgen Søgaard op med en havartiost, som han mente, chefen for Arla Unika® burde smage på.

»Han smed den på mit skrivebord og sagde: 'Smag lige den her.' Da jeg smagte den, var jeg fuldstændig målløs,« fortæller John Gynther.

Mejeriteknikeren havde sammen med mejeriet »tryllet lidt« med opskriften og modnetosten anaeroft – uden ilt – i to år. Undervejs var der opstået knasende sprøde proteinkrystaller iosten.

»Gammel Knas er et eksempel på, hvordan det med en helt anderledes modningsproces kan lykkes at skabe noget så nyt ud fra noget så traditionelt,« siger John Gynther.

Kun for de få

Mange andre eksperimenterende oste kom til, og John Gynther købte tidligt en ostebil kun til Arla Unika®, så de selv kunne køre ostene ud til restauranter og få kokkene til at teste de nye oste.

I dag er Arla Unikas ostesortiment opdelt i to kategorier: Unika X, som er de meget eksperimenterende oste til udvalgte toprestauranter, og som køres i egne ostebiler, og så Arla Unika®, som er oste, der tilbydes foodservicesektoren via grossister. Derudover tilbyder Arla Unika® sit

sortiment fra egne butikker i København, Aarhus og Stockholm.

Unika-oste bør aldrig – hvis det står til John Gynther – sælges fra selvbetjeningshylden i supermarketdet. Ostene er ofte så specielle, at de kræver en forklaring, inden de tages med hjem.

»Arla Unika er ikke skabt i en ånd om at fremstille ost i stor skala. Det er et projekt skabt af passion,« lyder det fra John Gynther.

Men han glæder sig over, at Arla Unikas eksperimenter siver ned i Arlas store innovationsafdeling, så den kvalitet og viden, som er unik, kan resultere i endnu større mangfoldighed i oste.

»Det er det samme som med Formel 1-racere. Der er den fremmeste teknik bag de biler, men det er ikke meningen, at de skal ud at køre på gaden. De skal kunne præstere det ypperligste. Man skaber noget unikt med Formel 1-racere, og så kan man tage komponenter fra dem og 5-10 år senere bruge dem i bilindustrien,« forklarer han. *

C LAUS H ENRIKSEN, H EAD C HEF, D RAGSHOLM S LOT

»Det, John Gynther kan, er uvurderligt. Før bestilte vi en ost, og så fik vi den ost. Men med John Gynther fik vi oste, som betyder noget for os kokke. Der blev fremstillet oste med forståelse for, hvad vi gerne ville have. Som kokke kunne vi sige til John, at vi godt kunne tænke os, at en ost var mere over i nærheden af noget andet. Derudover er han et rigtigt godt menneske, som er skøn at samarbejde med. Det betyder ret meget, når man som kok skal handle, forstå og formidle. Han har sat en ny dagsorden og ladet folk omkring ham prøve noget nyt. Nogle gange skal man stoppe en kreativ proces, andre gange skal man bare lade den køre. Så må det briste eller bære. Det har John Gynther haft forståelse for, og det er uvurderligt. Hans arbejde vil blive savnet i mange år fremover.«



Den karamelliserede hvidskimmelost Karamelsten fra Arla Unika® opstod ved en fejl. Ikke desto mindre har kokke landet over taget bastarden til sig – herunder Thilde Gilling Andersen, aka Tyremor, der med udgangspunkt i den unikke ost har frembragt to cocktails og en snaps – og et stykke smørrebrød, der passer til.



TRE LÆKRE MED KARAMELSTEN

Fedtet Farmor

I FL./70 CL

DET SKAL DU BRUGE

1 fl. vodka af god kvalitet
½ pk. Karamelsten
5 hele kumquats

SÅDAN GØR DU

- ① Skru låget af flasken, drik en god sjat af den, så der er plads til fyldet. Bare lad være med at drikke direkte fra flasken, det er ulækkert.
- ② Skær de fem kumquats i skiver.
- ③ Skær Karamelsten i små blokke, udseendet er knap så vigtigt, det skal bare kunne komme ned i flasken og afgive smag.
- ④ Fyr begge dele i vodkaen, og skru låget på igen.
- ⑤ Sæt dig i sofaen og vent. Den begynder allerede at udvikle smag efter 10-12 dage og kan anvendes efterfølgende.
- ⑥ Sigt den igennem en fin sigte, og hæld den op i en ren flaske. Hvis du ikke ligger inde med en sigte, kan et kaffefilter sikkert også godt gøre tricket.
- ⑦ Husk, at alkohol godt kan få det lidt halvdårligt af at stå i for meget sollys. Husker du fx sidste gang, du drak vodka på stranden ... nej, vel? Stil den derfor et mørkt sted, og vend bunden i vejret på den hver anden dag.

Farmor vokser lidt i munnen
eftersom omgange, så den
kan med fordel piftes op med
lidt frisk chili for at bryde
fedmen, mens den trækker.

Tyremælk

I P E R S O N

DET SKAL DU BRUGE

3 cl kaffelikør
2 cl Fedtet Farmor
2 cl Årstidsmælk
2 cl double cream
1 dråbe vaniljeekstrakt
1 knivspids muskatnød
Knust is/isterninger

SÅDAN GØR DU

- ① Bland Farmor, likør og ekstrakt i et ladt glas med is.
- ② Tilsæt double cream og mælk.
- ③ Riv muskat på toppen.

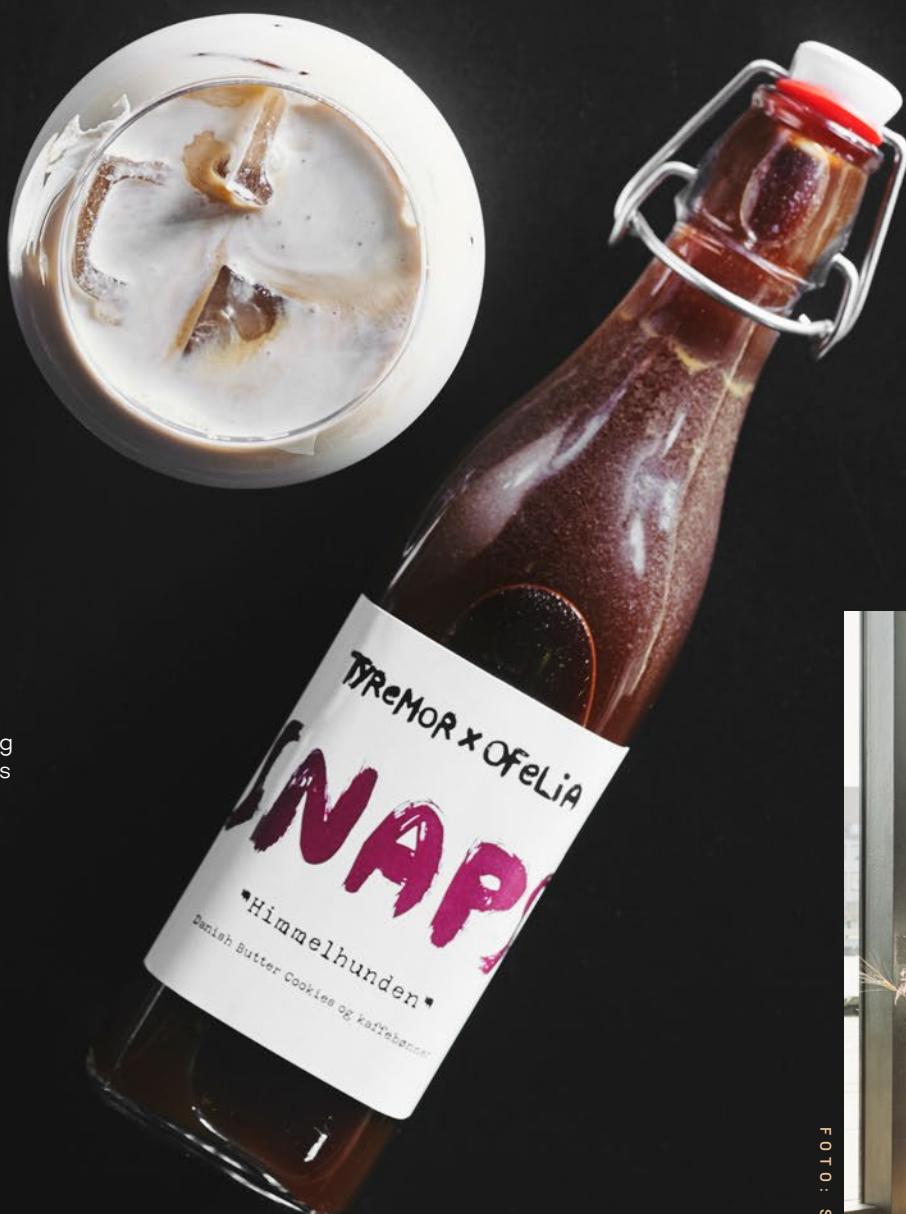


FOTO: SØREN STAUN





Vidste du i øvrigt, at denne syndige eliksir blev udænkt af franske munke i jagten på det evige liv?

Poison Ivy

I PERSON

DET SKAL DU BRUGE

1 cl friskpresset limesaft
2 cl Fedtet Farmor
2 cl Chartreuse
6 cl grøn sodavand
Knust is/isterninger

SÅDAN GØR DU

- ❶ Hæld Farmor, Chartreuse og limesaft op i et glas med is.
- ❷ Rør rundt i bunden med en ske.
- ❸ Tilsæt grøn sodavand, til det bruser op.



Bag Tyremor står kokken Thilde Gilling Andersen, der med en massiv hang til Red Bull og gangsterrap insisterer på at eksperimentere sig frem til skæve, velsmagende påfund.



A close-up photograph of a red ceramic plate. On the plate is a sandwich with various fillings, garnished with small yellow flowers and green leaves. Some flower petals have fallen onto the dark surface below the plate.

Det perfekte
smørrebrød til
Fedtet Farmor

Vil du
med ud og
se min gris?

Kan du ikke få skank, så
fungerer nakke også glim-
rende. Men det bedste kød
sidder dog ved benet, som
man siger.



4 PERSONER

DET SKAL DU BRUGE

1 svineskank med ben/1,5-2 kg
 4 skiver kernerugbrød af god kvalitet
 2 fed hvidløg
 3 stk. laurbærblade, friske hvis muligt
 5 hele peberkorn
 3 gulerødder, skrællede
 2 persillerødder, skrællede
 2 zittauerløg, pillede og delt i kvarte
 1 bdt. bredbladet persille, renset
 1 bdt. koriander, renset og plukket
 1 bdt. brøndkarse, renset og plukket
 1 dl mayonnaise
 3 spsk. kimchibase
 1 liter red ale
 1 spsk. blomsterhonning
 Salt, peber
 100 g smør
 Olie til stegning

SÅDAN GØR DU

- ❶ Skanken skal braiseres. Dette foregår ved lav varme enten på komfur eller i ovnen.
 - ❷ Start med at skære persillerod og den ene gulerod i grove stykker. Gem resten, de skal nemlig benyttes senere.
 - ❸ Brun kødet af i lidt olie ved høj varme. Brun dernæst gulerod, hvidløg og zittauerløg. Put det hele i en dyb gryde, ovnfast hvis den skal i ovnen.
 - ❹ Hæld ølet ud over skanken, så det dækker helt. Tilsæt laurbærblad, peberkorn og persille.
 - ❺ Braiser ved lav varme, indtil kødet er mørkt og falder af benet, det tager ca. 4 timer. 150 grader ved ovnbraising. Husk at vende skanken en gang imellem, og spænd til med red ale, i takt med at lagen reduceres. Det er vigtigt, at skanken er dækket.
 - ❻ Pisk kimchibasen med mayonnaise, hæld på sprøjtepose, og lad den trække på køl. Skær de resterende gulerødder i tynde strimler på en mandolin.
 - ❼ Den færdige skank afkøles og skiller ad i større stykker. Pas på, at det ikke bliver for fint, det er ikke pulled pork.
 - ❽ Braiserelagen sigtes og reduceres kort, den bliver hurtigt bitter, så hold øje med den. Montér med honning og smør, og vend den ind i kødet.
 - ❾ Steg rugbrødet gyldent i smør.
- SERVERING**
- ❿ Læg rugbrødet på en tallerken, og fordel kødet jævnt ud over.
 - ⓫ Fordel mayonnaisen i zigzag ovenpå og dernæst de tynde skiver gulerod.
 - ⓬ Afslut til sidst med brøndkarse og koriander.

Restaurant Moment forsøger at implementere så mange bæredygtige initiativer som muligt – vandet på bordene og selv kondensvandet fra køleskabet bruges til at vande de spiselige planter, der udgør borddekorationen.



RESTAURANT MOMENT HAR VENDT

coronakrise TIL succes



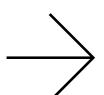
Nedlukningen af Danmark har sendt adskillige fine dining-restauranter på brat katastrofekurs, men i Rønde på Djursland går det nærmest overvældende godt. Her har Restaurant Moment formået at ride stormen af takket være omstillingsparathed og takeaway a la gourmet.

omme lokaler og ingen spisende kunder i ugevis er et mareridtsscenarie, der på kort tid er blevet den tunge virkelighed for stort set alle restauratører i Danmark. Da store dele af landet som følge af coronaepidemien blev lukket ned d. 12. marts, blev det samtidig startskudet til en overlevelseskamp for de danske fine dining-restauranter, der under karantænen har måttet kigge langt efter deres sædvanlige omsætning.

I Rønde på Djursland er der imidlertid én gourmetrestaurant, som har formået at vende krise til succes. Med gåpåmod og en snarrådig omstilling til et takeawaykoncept har Restaurant Moment klaret sig mere en helskindet igennem den første svære tid efter nedlukningens start. Det fortæller indehaverne Rikke Storm Overgaard og Morten Storm Overgaard.

»Lige fra start er det nærmest gået overvældende godt. Allerede på dag to solgte vi 100 kuverter, og det har vi faktisk gjort riktig mange dage i træk siden,« siger Morten Storm Overgaard.

Det lå ellers ikke i kortene, at den vegetarbaseerde gourmetrestaurant skulle komme til at tilbyde mad ud af huset. I kølvandet på nedlukningen be-





RESTAURANT MOMENT

Hos Restaurant Moment er ingredienserne baseret på restaurantens permakulturhave, den vilde natur og små, lokale producenter. Menuen er grøntsagsbaseret og altid orienteret mod sæsonen.

sluttede ægteparret dog ret hurtigt, at de ville satse på overlevelse og omstilling frem for en genopbygning af restauranten, når uvejret var forbi.

»Vi kunne godt have fyret vores medarbejdere og så forsøgt at starte op igen efter krisen, men det havde vi på ingen måde lyst til. På Restaurant Moment har vi stort fokus på bæredygtighed og etik, og det gælder selvfølgelig også vores ansatte. Vi ser mere os selv som en familie end som arbejdsgivere,« siger Rikke Storm Overgaard.

Ingen erstatning for den ægte vare

Som sagt, så gjort. Allerede en lille uge efter nedlukningen stod restauranten klar med den første af flere takeawaymenuer, som har lokket både loyale

og nye kunder til fra nær og fjern. Saltbagt, røget løg på en cremet bund af hvedekerner, bergamottemarineret vinterkål, jordbærmousse med lakrids og bronzefennikel og saft af fermenterede vilde blåbær er blot nogle af de lækkerier, som de sultne har kunnet få med hjem.

Selvom restauranten fra konceptets start har udvist kompromisløshed i forhold til smag, ingredienser og ideologi, så understreger Morten Storm Overgaard, at takeaway aldrig kan blive en fuldgyldig erstatning for den ægte vare.

»En gourmetoplevelse handler jo ikke kun om, hvad du putter i munden, men også hvad du tænker, imens du putter det i munden. Når vi serverer i restauranten, har vi en helt anden kontrol med om-

givelser, stemning, temperatur og anretning, end når kunderne tager maden med hjem i stuen,« siger han.

Selvom parret er glade for den store interesse og opbakning, er de derfor også en smule bekymrede for, om takeawaykunderne kommer til at gå glip af den fulde oplevelse.

»Jeg vil være ked af, hvis nogle af vores nye kunder tænker: 'Så har vi også prøvet Restaurant Moment,' når de har købt mad ud af huset hos os, for det kan aldrig blive det samme. Vi forsøger at kommunikere det ud, så godt vi kan, men det er en balancegang, for vi skal jo heller ikke tale takeawaykonceptet ned. Man skal bare forstå, at det er to vidt forskellige oplevelser,« siger Rikke Storm Overgaard.

At spille på flere strenge

Selvom krisen er nok til at give enhver restauratør ondt i maven og søvnlose nætter, så har indehaverne af Restaurant Moment på intet tidspunkt været rystende nervøse for fremtiden – noget, som Rikke Storm Overgaard til dels tilskriver omstillingssparathed og fleksibilitet.

»Selvfølgelig har det været en udfordring, og på nogle punkter har vi også været usikre på, hvordan vi skulle gøre det an. Men egentlig har vi aldrig været i tvivl om, at det nok skulle gå. Både Morten og jeg kommer oprindeligt fra en forskerbaggrund, så vi har altid mange jern i ilden,« siger hun,

Parret understregede dog, at de ikke sidder med de vises sten, og peger også på, at ikke to restau-

ranter er ens. Derfor er de også varsomme med at komme med gode råd til de gourmetrestauratører, som lider hårdt under nedlukningen. Alligevel giver Morten Storm Overgaard et forsigtigt bud på, hvorfor netop Restaurant Moment har klaret sig godt.

»Mange gourmetrestauranter er nicheprægede og fokuserer måske kun på at levere én ting – og når den ene ting så bliver umuliggjort, så er gode råd dyre. Vi har haft flere ting i værktøjskassen ud over takeaway, som vi har kunnet hive frem – for eksempel saft og andre produkter, vi selv producerer og sælger. Jeg tror, det er en fordel at have flere strenge at spille på, når man bliver ramt af en krise som denne,« siger han. *

Restaurant Moment har med sin takeawaykoncept været kompromisløs i forhold til smag, ingredienser og ideologi – men takeaway bliver ifølge Morten Storm Overgaard aldrig en fuldgyldig erstatning for den ægte vare.



E N G O D I S

De bedste råvarer, lidt forberedelse, solid forståelse for ingredienserne, en god ismaskine – og ikke mindst balance.

Sådan lyder opskriften på den vellykkede is, fortæller dessertkok **Nikolaos Strangas**.

K R Æ V E R



T Å L M O D I G H E D



NIKOLAOS STRANGAS

Nikolaos Strangas er græskfødt og ud-dannet dessertkok i Athen, men er dansk gift og har siden 2003 slæbt sine folder i Danmark, hvor han fik job på Hotel Hilton. Fra 2006 til 2011 var han dessertkok på restaurant i Era Ora i København. I 2010 åbnede han sin egen dessertboutique på Åboulevarden, som han siden har solgt. I 2011 vandt han prisen for Årets Dessert i Den danske Spiseguide.

S

orbet, flødeis, gelato, iscreme, parfait – kært barn har mange navne. En lækker og velsmagende is kan antage forskellige former og variere i konsistens, men grundprincipperne i tilberedningen er altid de samme – i hvert fald hvis man spørger den prisvindende dessertkok Nikolaos Strangas.

»Hemmeligheden bag den perfekte is er, at der ikke er nogen hemmelighed. Den kan være fed, frisk, blød, hård, cremet, det er alt sammen et spørgsmål om smag og behag. Det vigtige er, at du har forståelse for, hvad de forskellige ingredienser gør, og hvordan de påvirker konsistensen i din is,« siger han.

Og Nikolaos Strangas ved, hvad han taler om. Med et talent for at kreere søde sager og mere end 20 års erfaring som dessertkok i bagagen har han lært, at det ikke kun er, hvad du putter i din is, men også balancen mellem dine ingredienser, der udgør forskellen på en velsmagende dessert og en krystalliseret fiasco. Hans tommelfingerregel er, at der skal cirka 8 procent fedt, 18-20 procent sukker og 8 procent mælcepulver til 1 kilo velsmagende is.

**Hans tommelfingerregel er,
at der skal cirka 8 procent fedt,
18-20 procent sukker og
8 procent mælcepulver til
1 kilo velsmagende is.**

Nikolaos Strangas opfordrer dog først og fremmest til, at man bruger tid på at sætte sig grundigt ind i forholdet mellem de forskellige ingredienstyper, inden man kaster sig ud i at lave is.

»I princippet er der ikke den store forskel på, om du laver sorbet eller flødeis – fremgangsmåden er på mange måder den samme. Uanset hvilken type is du laver, så skal der altid være en god balance mellem fedt, tørre ingredienser og våde ingredienser. Du kan ikke uden videre erstatte en våd ingrediens med en tør, når du laver is, for resultatet bliver ganske enkelt ikke det samme,« siger Nikolaos Strangas.

Gode råvarer og forberedelse

Når først den basale ingrediensforståelse er på plads, er der imidlertid rum til at lege med både smag og konsistens. Her står Nikolaos Strangas klar med det næste råd: Brug kun de allerbedste råvarer.

»Det er afgørende, at du ikke går på kompromis med kvaliteten, for det kan smages i isen, hvis den er lavet på billige og dårlige ingredienser. Hvis du for eksempel skal lave chokoladeis, så brug en rigtig god chokolade, som er fremstillet af kakaobønner af høj kvalitet. Det giver en langt bedre is, hvis du er villig til at betale lidt ekstra i stedet for at spare penge på dine råvarer,« siger han.

Dermed ikke sagt, at du udelukkende skal bruge friske råvarer, når du laver is. Til bæris foreslår Nikolaos Strangas tværtimod, at du erstatter halvdelen af dine friske bær med frosne, hvis du vil have en ekstra intens smag. Han anbefaler desuden, at du laver din isblanding på forhånd og sætter den på kølnatten over.

»En god is kræver lidt tålmodighed og forberedelse. Hvis ingredienserne får mere tid til at blande sig med hinanden, kan smagen bedre nå at udvikle sig, inden du putter blandingen i din ismaskine,« siger Nikolaos



PARFAIT- IS MED CITRON OG MYNTE

Ispinde er en perfekt måde at lave en simpel og velsmagende dessert på, som under service er nem at anrettet. Med mynte, citron og passionsfrugt er der fart på smagen og perfekt balance. Pindeis kan laves i alverdens udgaver og sikrer nem håndtering.

10 PORTIONER

PARFAITIS

245 g Arla® Pro Øko Piskefløde 38 %
20 g hakkede friske mynteblade
2 g fintrevet citronskal (usprøjtet)
85 g sukker
65 g æggehvider
500 g passionsfrugtchokolade, fx Valrhona
70 g kakaosmør
10 ispinde

PYNT

Spiselige blomster

SÅDAN GØR DU

DAG 1

Bland fløde med mynte og citronskal, og sæt det på køl i 24 timer.

DAG 2

Sigt fløden, og pisk den til et let skum. Varm sukker og æggehvider op til 50° i en skål over vandbad. Pisk massen til en dej marengs. Tilsæt flødeskummet, og vend det godt sammen. Hæld ismassen i forme, og sæt ispinde i. Sæt isene på frost i min. 6 timer.

Smelt chokoladen, temperer den og tilsæt kakaosmør. Dyp ispindene i chokolade og pynt med spiselige blomster.



BASILIKUM- IS SERVERET PÅ SPRØD PUDE

Prøv noget nyt, og lav en is på basilikum.

Lad basilikummen smage igennem og give dine gæster en ny issmag. Basilikummen kan med sin let parfumerede smag virkelig sætte spark i en iscreme. Server den på en sprød pude og frisk basilikum.

10 PORTIONER

BASILIKUMIS

50 g sukker
4 g isstabilisator
520 g sødmælk
203 g Arla® Pro Øko Piskefløde 38 %
85 g sukker
50 g æggeblommer
38 g glukosepulver
34 g mælkepulver
25 g friske basilikumblade
20 g dextrose/druesukker

PUFFED PUDE

2 plader forårsrulledej
Olie

SÅDAN GØR DU

- ❶ Bland sukker og stabilisator i en skål.
- ❷ Kom mælk, fløde og de øvrige ingredienser i en gryde, og varm blandingen op til 40°. Tilsæt sukker-stabilisator-blanding, og pisk det godt sammen. Varm blandingen op til 82°, og kom det på køl i 24 timer.
- ❸ Sigt basilikumblade fra ismas-sen, og kør isblandingen i en ismaskine, til den er frossen. Sættes herefter på frost.
- ❹ Udstik forårsrulledejen med en rund udstikker. Læg 2 runde dejplader sammen med lidt vand. Fritér dem i olie, til de puffer op og bliver gyldne og sprøde.
- ❺ Server basilikumisen sammen med en sprød puffed pude og friske basilikum.





YOGHURTIS MED BAGTE ÆBLER OG FRISKE URTER

Frisk yoghurtis med god syre passer perfekt sammen med bagte æbler. Yoghurten giver isen den rette friskhed, der gør den velegnet som det friske element i enhver dessert. Server den med friske urter og en sprød tuille.

10 PORTIONER

YOGHURTIS

61 g mælkepulver
(skummetmælkspulver)
40 g sukker
6 g isstabilisator
205 g Arla® Pro Øko Piskefløde
38 %
200 g sukker
58 g glukosesirup
625 g yoghurt 10 %

BAGTE ÆBLER

10 æbler
200 g sukker
1 tsk. stødt kanel
50 g æblemost
Frisk ingefær efter ønske

PYNT

Her kan bruges citrontimian, kørvel, bronzeffennikel, kun fantasien sætter grænser

SÅDAN GØR DU

YOGHURTIS

- 1 Bland mælkepulver, sukker og stabilisator sammen.
- 2 Varm fløde, sukker og glukosesirup op til 40° i en gryde.
- 3 Tilsæt pulverblanding, og rør det godt sammen.
- 4 Varm flødeblanding op til 82°, og lad den herefter køle ned til 40°.
- 5 Tilsæt yoghurt, og sæt iscremen på køl i 24 timer.
- 6 Kom iscremen i en ismaskine. Sæt isen på frost ved -18°.

BAGTE ÆBLER

- 1 Skær æbler i tern, og vend dem med sukker, ingefær, æblemost og kanel.
- 2 Bag dem gyldne og karamelliserede i ovnen ved 185 grader. Lad æbleternene køle helt af.
- 3 Server yoghurtisen sammen med bagte æbletern. Pynt med friske urter og evt. en sprød tuille.

HASSELNØDDEIS MED CRUMBLE

Hasselnødder og jordskokker. Ikke noget, man normalt ser i is, men den perfekte smagskombination. Server den på en sprød crumble, og du har en perfekt lille dessert. Kan nemt videreudvikles med bagte eller syltede jordskokker hvis ønskes. Isen har en blød og lækker konsistens, som gør den nem at arbejde med under service.

10 PORTIONER



HASSELNØDDEIS

30 g sukker
16 g isstabilisator
2 liter sødmælk
100 g mælkpulver
(skummetmælkspulver)
100 g dextrose/druesukker
60 g invertsukker, fx Trimoline
50 g sukker
300 g hasselnøddesmør
70 g praliné

HASSELNØDDECRUNBLE

50 g hakket hasselnødder
50 g brun farin
50 g hvedemel
50 g smør

PYNT

Jordskokkechips

HASSELNØDDEIS

- ❶ Bland sukker og stabilisator i en skål.
- ❷ Kom mælk, mælkpulver, dextrose, invertsukker og sukker i en gryde, og varm blandingen op til 40°.
- ❸ Tilsæt sukker-stabilisator-blanding, og pisk det godt sammen. Varm blandingen op til 82°.
- ❹ Tilsæt hasselnøddesmør og praliné, og rør det godt sammen. Kom isblanding på køl i 24 timer.
- ❺ Kør isblandingen i en ismaskine.

HASSELNØDDECRUNBLE

- ❶ Bland nødder, farin, hvedemel og smør sammen. Kom 10 g crumble i en metalring, tryk det ud i ringen, og bag det gyldent i ovnen.
- ❷ Gentag med resten af crumbledejen. Lad det køle af på en rist.
- ❸ Server hasselnøddeisen på en crumblebund og pynt med jordskokke-chips.

BAGETID

Ca. 10 min. ved 175°

STRACCIATELLA- IS MED MATCHA- CHOKOLADE

En lækker og nem stracciatellaopskrift, som kan løfte desserten. Server den elegant sammen med chokoladesejl, og lad isen tale for sig selv. Lav isen selv, og få en god økonomi og et perfekt resultat. Drys evt. med grønt støv af matcha.

10 PORTIONER

STRACCIATELLAIS

50 g sukker
7 g isstabilisator
1050 g sødmælk
350 g Arla® Pro Øko Piskefløde 38 %
150 g sukker
80 g mælkepulver
60 g æggebloommer
50 g glukosesirup
50 g dextrose/druesukker
1 vaniljestang – kornene heraf

CHOKOLADEDEKORATION

200 g hvid chokolade
10 g grøn kakaosmør
5 g matchate

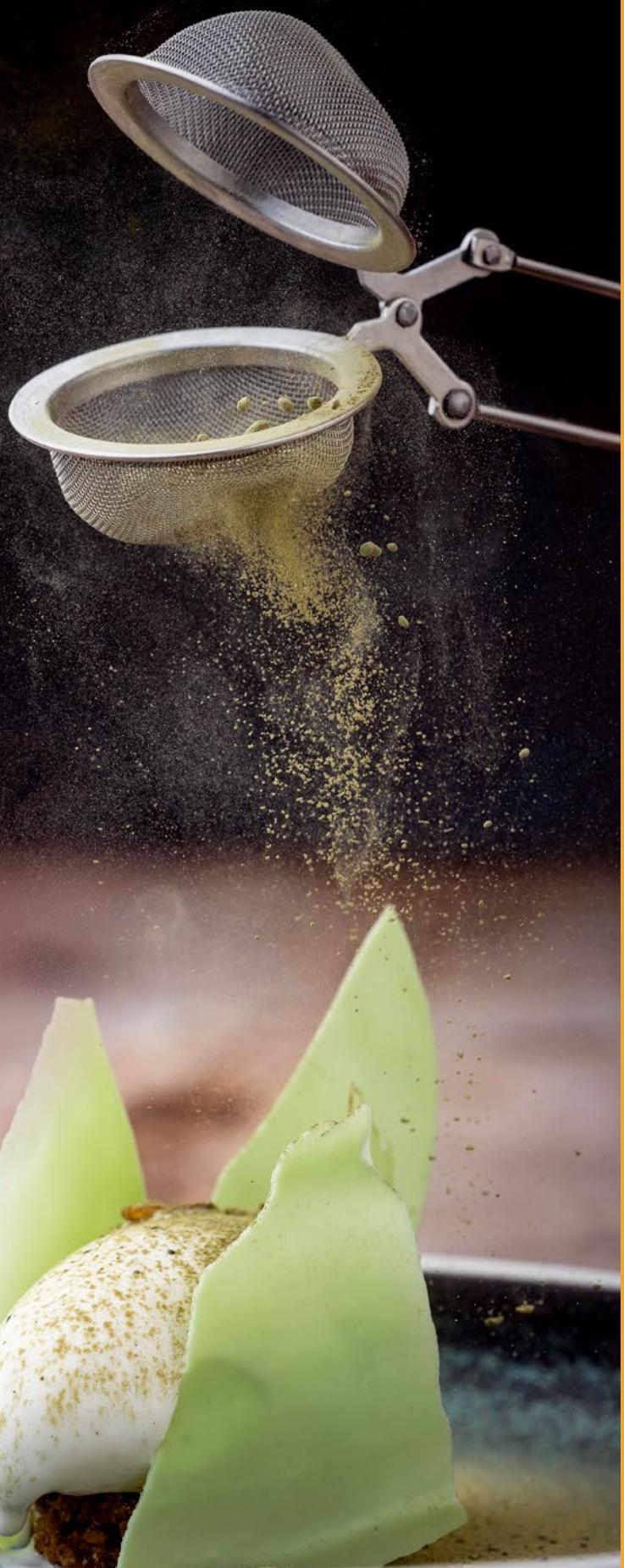
SÅDAN GØR DU

STRACCIATELLAIS

- 1 Bland sukker og stabilisator i en skål.
- 2 Kom mælk, fløde og de øvrige ingredienser i en gryde, og varm blandingen op til 40°.
- 3 Tilsæt sukker-stabilisator-blandingen, og pisk det godt sammen. Varm blandingen op til 82°, og kom det på køl i 24 timer.
- 4 Kør isblanding i en ismaskine.

CHOKOLADEDEKORATION

- 1 Smelt chokoladen, og til-sæt kakaosmør. Temperer chokoladen, og fordel den smelte chokolade på et stykke kageplast.
- 2 Drys med matcha, og læg et stykke kageplast på toppen, og rul chokoladen fladt med en kagerulle. Lad chokoladen stivne.
- 3 Skær chokoladedekorationen i store stykker, og servér stracciatellaisen (ca. -12°) med stykker af chokolade.





få mere inspiration på
arlapro.com/da/gastro



ARLA PRO.

Vi glæder os til at møde dig!

Arla Pro Gastronomiske konsulenter står altid parat til at hjælpe dig. De er specialister inden for restaurant- og hotelbranchen og kan svare på dine spørgsmål om Arla Pro og vores produkter.



Allan Bojer Kooistra
Seniorkonsulent
9131 4578
alkoo@arlafoods.com
Restauranter, hoteller og
restaurantkæder, København



Fernando Garcia
Salgskonsulent
9131 1803
ferga@arlafoods.com
Restaurant og hotel,
Sjælland og Fyn



Christina Laumann
Kædeansvarlig QSR
9131 2706
christina.laumann@arlafoods.com



Bianca Koop Strelle
Konsulent
9131 6817
Bianca.KoopStrelle@arlafoods.com
Restaurant og hotel,
Jylland og Fyn

PÅ GENSYN



ARLA
PRO.