

Nyhetsbrev nr 2 Årgång 5 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

- *Internationella kvinnodagen*
- *Välkomsträff för nya medlemmar*
- *Styrelsens planeringsdag*
- *Nästa provning*
- *Litet vinquiz*
- *Mat och Vintips*

Internationella kvinnodagen

Som traditionen bjuder så var det kvinnliga vinmakare och kvinnlig provningsledare som stod på programmet den 8 mars. Sedan 2018 har vi haft samma tema varje 8 mars. I år var det Annika Pohl, vår medlem och sommelier som ledde provningen. Det är fantastiskt vad många duktiga och framgångsrika kvinnor det finns i vinvärlden. Vi påminnes om några av de första starka kvinnorna Nicole Ponsardin Clicquot som redan 1810 fick ta över sin mans vinhus när han tidigt lämnade jordelivet. Lilly Bollinger blev änka mitt under brinnande världskrig men lyckade driva champagnehuset vidare samtidigt som hon var aktiv i motståndsrörelsen. Sedan fick vi stifta bekantskap med bl a Sandra Tavares, Sue Hodder, Andrea Mullineux. En spännande och intressant kväll som alltid tillsammans med Annika. En komplett vinlista liksom receptet på kycklinggrytan hittar du på hemsidan under "tidigare provningar"

Välkomsträff för nya medlemmar

Den 10 mars höll vi årets första träff med 17 deltagare. Jätteroligt att så många har hittat till vår sektion.

En trevlig eftermiddag för att lära sig mer om Vinets underbara värld och vad Munskänkarna kan bidra med. En provning av tre viner ingick också i programmet och hur vi kan sätta ord på doft och smak. Allt under ledning av våra styrelseledamöter Victoria Lindh och Marie Ende.

Antalet medlemmar fortsätter att fylla på så vi hoppas kunna ordna ytterligare någon välkomstfest under våren.



Styrelsens planeringsdag

Den 17 mars hade styrelsen sin årliga planeringsdag för att dra upp riktlinjerna för årets verksamhet.

Agendan innehöll såväl informationspunkter som arbetspunkter.

Utifrån den minienkät om vinresa vi gjorde på senaste provningen så har vi dragit igång en resegrupp. Vill du vara med så kontakta Marie Ende.

Folkets Hus har nya ägare och det förändrar våra förutsättningar en del. Vi kommer att behöva göra mer själva både när det gäller för arbetet vid provningarna så väl som efterarbetet. Vi kommer att behöva mer hjälp av extra händer så att vi inte kör slut på styrelsen. Vi har en lista sen tidigare men den behöver fyllas på. Känner du att du vill vara med och hjälpa till kontakta Agneta Nyberg.

Vi planerar för att starta utbildning den 5 maj, mer information kommer.

Vi diskuterade också medlemsrekrytering och på vilket sätt vi kan ta fram olika typer av informationsmaterial.

Nästa provning

Den 12 april styr vi kosan till Spanien tillsammans med vår medlem Thomas Anderfeldt. Vi utforskar områden som inte är så kända och upptäcker nya druvsorter. Mer info finns på hemsidan och det finns fortfarande några platser kvar.

Litet vinquiz

Tanken var att publicera detta före påsk för lite tankegympa under lediga dagar men tiden räckte inte riktigt till. Så det kommer här istället. Rätta svaren hittar du i slutet av nyhetsbrevet. Källa; Alf Tumble DN

1. Nyligen infördes en märkningslag gällande vin och vinprodukter inom EU. Vad innebär det i praktiken?
A Att vingårdens namn ska skrivas på etiketten
B Att vinflaskans vikt i gram måste finnas med
C Att vinet måste ha en ingrediensförteckning och en näringsdeklaration
2. Forskaren Anders Chrichton-Fock arbetar med att återvinna viner som annars skulle kasseras. Förutom att blanda olika viner tillsätter han naturliga preparat, Vad?
A Olika slags bakteriekulturer
B Torkad svamp, blommor och alger
C Vatten, kolsyra och socker



3. Systembolaget vill gärna främja vin och mat i kombination. Från och med i år kommer de därför att satsa på följande?
A Avsmakning i butik med olika teman
B Livesändningar på Instagram
C Provingar i SVT:s program Go`kväll
4. Munskänkarna bildades 1958 och har idag närmare 30 000 medlemmar. Varje år fokuserar vi på en specifik vinregion. Vilket är årets område?
A Barbaresco Italien
B Pfalz Tyskland
C Kakheti Georgien
5. Lätta, röda och eleganta viner från Spanien gjorda på druvan garnacha har blivit populära. Var i landet hittar vi dessa trendviner?
A Längs kusten norr om Barcelona
B I trakten kring Madrid
C I området Jerez och de la Frontera
6. Klimatförändringarna påverkar vinodlingarna i Europa. Global uppvärmning och dynamiskt väder gör att man oroar sig för framtiden. Vad bekymrar sig vinodlarna i Piemonte mest för?
A Åskväder och kraftiga vindar
B Höga temperaturer på sommaren
C Utebliven snö på vintern
7. I konkurrens med cava och champagne kämpar det mousserande vinet prosecco från nordöstra Italien för att positionera sig på marknaden. Vilken druva används för att göra prosecco?
A Moscato
B Chardonnay
C Glera
8. I Bourgogne gör man röda viner på pinot noir som blivit extremt eftertraktade och dyra. Druvan hör till de mest spridda och delikata. Vad kallas den i Tyskland och Österrike?
A Spätburgunder
B Frûburgunder
C Grauburgunder



Mat och Vintips

Den här gången blir det en lite festligare varmrätt som tips. När det här skrivs är det mer vinter än vår men visst längtar vi efter primörerna. Det här kan kanske passa på Valborg. Det kan vara kallt och ruggigt denna dag men också alldeles underbart med sol och varma vindar. Vi håller tummarna för det senare. Smaklig måltid!

Getostgratinerad rostas med mandelpotatispuré, rucolacrème och ugnsrostade grönsaker

För: 8 personer

Ugnsrostade grönsaker:

300g sockerärter
400g snacksmorötter
400g gulbetor
250g schalottenlök
1 hel vitlök
2 msk olja
salt

Mandelpotatispuré med parmesan:

1 kg mandelpotatis
3 dl vispgrädde
1 dl vatten
2 dl riven parmesan

Rucolacrème:

40g rucola
1 avocado
2 msk extra virgin olivolja
1 tsk äppelcidervinäger
2 tsk flytande honung
2 tsk dijonsenap
1/2 dl vatten
salt, peppar

Getostgratinerad rostas:

1,5 kg rostas
3 msk smör
2 vitlöksklyftor
1 msk sambal oelek
300g honungschevre
salt, peppar, torkad timjan



1. Ringla olja i en ugnsfast form och ha ner halverade schalottenlökar och vitlök. Ställ in i 225° i ca 10 minuter. Halvera morötter samt skala och dela gulbetorna till mindre bitar. Ha ner rotsakerna och sockerärter i formen, salta över och rosta allt ytterligare 10–15 minuter.
2. Skala och dela mandelpotatisen till mindre bitar. Koka i saltat vatten till den mjuknat (ca 10 min). Slå av vattnet och ha ner potatisen i en mixer. Slå på grädde och riven parmesan. Kör till en slät smet och blanda eventuellt i lite vatten och den är för trög i konsistensen.
3. Ha ner rucola, avocado, olja och vinäger i en mixer. Kör till en slät smet och smaka av med honung, dijonsenap och kryddor. Späd med vatten till önskad konsistens.
4. Smält smör i en stekpanna och ha ner pressad vitlök och sambal oelek. Bryn köttet i röran, skiva och lägg sedan över i en ugnsfast form. Placera ut en skiva chevre ovanpå varje köttbit och ställ in i 225° i ca 5–10 minuter. Kontrollera med en kättermometer så att köttet blir lagom tillagat. Servera med en kvist timjan och lite extra riven parmesan över potatispurén.

Smakrika rätter kräver smakrika viner, därför får en röd smakbomb från spanska Bierzo göra det geostgratinerade nötet sällskap. Här finns generöst med mörka bär, kryddor, tobak och en rostad ekfatskaraktär elegant toppad med ett uns enrisrök.

Baltos nr 79246 BS 149:-

Källa Landleys kök

Rätt rad till quizet: 1C, 2B, 3B, 4B, 5B, 6C, 7C, 8A

