

SGourmet

magasinet

Lutefisk på menyen

Øl og sild hånd i hånd

Brød til frokost, lunsj og middag

Nebbenes Kro
- et begrep langs veien

*"Vinteren er tiden for å
tenne mange lys, og finne
glede i hverandres selskap."*



Bjørnulf Engros AS, Mjøndalen	32 23 12 00
Wilys Agentur & Engros AS, Larvik	33 12 06 33
Agder Grossisten AS, Nedenes	37 09 79 90
D. Danielsen AS, Tananger	51 64 88 00
Haugaland Størhusholdning AS, Haugesund	52 73 64 66
Sjur Lothe Skipshandel AS, Haugesund	52 84 64 84
Måkestad Engros AS, Blomsterdalen	55 14 10 30
Kristoffer Kaarbø AS, Kokstad	55 22 72 80
Euro Supply Bergen AS, Bergen	55 39 46 60
Encon AS, Voss	56 52 09 20
Safari Engros AS, Florø	57 74 92 22
Bjørn Kristiansen AS, Kongsvinger	62 88 84 30
Måkestad Engros Øst AS, Sagstua	62 97 18 00
Østfoldfrukt Mysen AS, Slitu	69 89 88 99
Sunnmøre Engros AS, Ålesund	70 17 20 80
TP-Engros AS, Kristiansund	71 56 57 20
Nær Engros Trondheim AS, Trondheim	73 95 73 00
Nær Engros Levanger AS, Levanger	74 08 55 60
Nær Engros AS, Namsos	74 22 61 00
Paul Nygaard AS, Mosjøen	75 11 14 30
Arne Sjøle AS, Mo i Rana	75 19 88 88
Serviceord Engros AS, Harstad	77 00 22 40
Selboe & Aasebø AS, Finnsnes	77 84 04 22
Servicegrossistene AS, Drammen	32 21 80 00



LUTEFISK
- PÅ TRADISJONELT VIS
6

HVORDAN SMAKE PÅ ØL
12



MÅKESTAD
ENGROS ØST AS
26

Klisjèene står i kø...

...om man skal beskrive den ubønnhørlige mørketida som står foran oss, og hvordan den påvirker oss mennesker. Noen hutrer seg gjennom vinteren og overlever ene og alene på vissheten om at det snart blir varmt og lyst igjen. Andre nyter snø, is og frost og møter de lange, mørke kveldene med full fyr på peisen og stearinlys i hver krok.

En ting er sikkert; Om ikke alle er "julemennesker" som syns at det å pynte til jul er årets høydepunkt, så setter alle pris på julens måltidstradisjoner. Vi gjennomfører førjulstida og selve høytiden på forskjellig vis, men alle har sine tradisjoner, som kuliminerer med middagen på selveste julaften.

Svineribbe, pinnekjøtt og torsk foretrekkes av de fleste nordmenn på julekvelden. Stadig flere inntar minst en lutefiskmiddag i løpet av jula, en tradisjon som for alvor også har fått gjennomslag i

urbane strøk. I våre naboland ser julematen helt annerledes ut, og det skader neppe å skjele litt over grensene og prøve ut noen av naboens spesialiteter, for eksempel svensk juleskinke eller dansk and.

Danskene har ellers et lidenskapelig forhold til sild både i juletida og ellers på året. Vi har derfor tatt en titt på de danske sildeoppskriftene for deg. Det bør du gjøre også. Sild er sunn og utrolig velsmakende mat, og med litt velvilje smaker den skikkelig jul også.

Vi ønsker deg en god vinter. Tenk som Konfusius: "Det er bedre å tenne et lys enn å fordømme mørket".

Med vennlig hilsen
Inge Eliassen, Daglig Leder Servicegrossistene AS

SGourmet Magasinet

Gyda Wierli Remme (ansvarlig)
Moodboard Reklamebyrå (design og tekst)
Oppskrifter/bilder/txt: Øl med kniv og gaffel /
Sigrid Strætkeværn, godfisk.no, kjøkkensriveren.
no, horecanytt.no, hotellmagasinet.no, fastfood.no,
dagligvarehandelen.com, bakeri.net, arcus.as,
Opplysningskontoret for brød og korn, kaffe.no,
God morgen, Norge (TV 2), Kikk: Wenche Andersen

Utgitt av:
Servicegrossistene AS,
Postboks 3627, 3007 Drammen
www.servicegrossistene.no

Produksjon: Lier Kopi og Trykk AS

Tips oss på tlf: 32 21 80 00
eller e-post:
gyda.remme@servicegrossistene.no

Leder	2	Måkestad Engros Øst AS	26
Innhold	3	Nebbenes kro	28
Innledning	5	Brød til frokost, lunsj og middag	31
Lutefisk på menyen	6	Litt om kaffe	34
Bjørnulf Engros AS inviterte til Jubileumsmesse	10	Produktnytt	37
Hvordan smake på øl	12	Bransejnytt	39
Sild til jul	14		
Stabburet	18		
Vintips	21		

Nå er det Jul igjen...



Kong Haakon. fremstår i år i ny staselig drakt. Og den er fylt med nye deilige biter av svært høy kvalitet. Kong Haakon er med sin lange tradisjon et produkt i særklasse og en selvskreven gjest i juleselskapet. En glede å gi – en glede å få!



Toblerone Praliner er en eksklusiv variant av Toblerone, og den har et nydelig, mykt nougat fyll. Sjokoladen egner seg godt på julebordet, i resepsjonen eller til kaffen. Den er perfekt i julekurven med sin flotte røde innpakning.



Freia Premium Oraia er en meget elegant sjokoladepralin. Den er en myk melkesjokoladepralin med hasselnøtt nougat og karamelliserte biter av hasselnøtter – og den passer perfekt til resepsjonen, ved siden av kaffen eller til gavekurven.



Suchard Konfektboks. En eksklusiv sveitsisk konfekt fra Suchard. Konfekten kommer i en flott metallboks med fem ulike nostalgiske motiv. Boksen er perfekt til oppbevaring når sjokoladen er spist opp, og har blitt et samleobjekt for mange. I år er det to bokser med et nytt motiv i hvert kolli.

Produktnavn	Artikkelnr.	EPD-nr.
Suchard konfekt boks 400 g (400 g x 6 pr. kolli)	374424	1490002
Toblerone Pralines 3,5 kg (ca. 438 biter pr. kolli)	12696	928424
Freia Premium Oraia 2,5 kg (ca. 192 biter pr. kolli)	546029	1571199
Kong Haakon 1 kg	755067	1913631
Kong Haakon 450 g (450 g x 6 pr. kolli)	755062	1913250

Man skal ikke tukle med tradisjonene, men det er fullt lovlig å prøve noe annet enn ribbe, pinnekjøtt og juletorsk i tida rundt vinterens største høytid. Torsk med lever, rogn og tunge har sterke røtter i deler av landet, mens lutefisk er blitt en urban rett med høy partyfaktor i de største byene. Lutefisken kan med fordel utnyttes på andre måter enn den tradisjonelle med baconfett, sennep, bacon og gode poteter. Det ser vi litt nærmere på i denne utgaven av SGourmet. Vi avlegger også danske sildetradisjoner et besøk.

Øl til jul har lange tradisjoner her til lands, men det er en skikk som i stor grad er fortrent av ellers utmerkede, importerte viner. Det er synd, for øl er utmerket følge til all slags mat, og ikke minst en oversett ingrediens i matlagingen. Øl kan smakes og vurderes akkurat som vin. Lær mer om det lenger bak i bladet. Der finner du også oppskrifter på duftende bakst til jul. Ellers kan du bli nærmere kjent med Stabburet, Nebbenes Kro AS og Måkestad Engros Øst AS i våre firmapresentasjoner.

God lesning!



LUTEFISK - PÅ TRADISJONELT VIS

4 porsjoner



LUTEFISKENS HISTORIE

Hvorfor og når man begynte å behandle tørket fisk med lut vet man ikke, men det er en gammel tradisjon. En teori går ut på at et lager med tørrfisk brant opp etter et lynnedslag. Tørrfisken ble liggende igjen i asken som ble våt i det påfølgende regnet, og aske er alkalisk. Den gangen spiste man mat som bare var uspiselig og ikke forgiftet, og fisken ble antakelig dermed vasket grundig i rent vann for å få bort den verste sotmengden. Dermed er lutefisken født.

Den eldste, trykte danske kokebok sier at dersom man ikke har tid til å bløte tørrfisken lenge nok, kan en neve aske i kokevannet redusere koketiden. Dette kan kanskje si noe om hvordan lutefisken ble utviklet.

Lutefisk nevnes første gang i norsk litteratur av Olaus Magnus i år 1555. Han beskriver hvordan lutefisken tilberedes og spises. Den tørre stokkfisken får ligge i sterk lut i to døgn, så skylles den i ferskvann i ett døgn før den kokes og spises. Lutefisken serveres med saltet smør og er høyt verdsatt, selv av konger.

Lutefisk spises over hele Norge, i Sverige og deler av Finland. I den skandinaviske delen av USA har lutefisk vært populært de siste 160 år på grunn av innvandring. At tradisjonen har holdt seg så godt i USA kan skyldes at det å spise lutefisk er sterkt knyttet til å bevare ens nordiske identitet.

Kilde: wikipedia.no

Beregn ½-1 kg lutefisk pr person
1 ss salt pr kg

3 kg lutefisk
2-3 ss salt
1-2 pakker ferdig ertestuing,
eller tørre grønne ert
ca 600 g gode poteter,
Ringeriks, Mandel eller andre
200 g bacon i skiver eller et stykke
grov malt pepper

SLIK LYKKES DU MED LUTEFISKEN

Lutefisk avgir mye væske, og det er derfor ikke nødvendig å trekke den i vann som annen fisk. Vi anbefaler derfor å koke den uten vann i stekeovns panne. Skjær fisken i porsjonstykker og legg de med skinnsiden ned i en ovns panne eller ildfast form. Lutefisken blir ekstra fast om den saltes noen timer før koking og skylles i kaldt vann før den tilberedes uten salt.

Slik gjør du:

Vi anbefaler å koke lutefisken uten vann i stekeovns panne.

Sett stekeovnen på 200 grader.

Legg fisken i en ovns panne eller ildfast fat med skinnsiden ned.

Dryss salt over lutefisken. Dekk med lokk eller aluminiums folie. Settes i ovn ca 40 minutter ved 200 grader. Skjær baconet i terninger og stek det på svak varme så fettene får smelte og baconet bli sprøtt. La ertene ligge i vann natten over. Kok dem møre i nytt vann så mye at det dekker ertene. Lag jevning av melk og hvetemel. Rør inn jevningen og la stuingen koke 5-6 minutter. Smak til med salt.

Servering av lutefisk:

Server lutefisken rykende varm på varme tallerkener med grønn ertestuing, nykokte poteter og baconfett med sprøstekte bacon-terninger. Grovt salt, pepperkvern og sennep på bordet.

Alternative tilbehør:

Bacon-terninger/-fett kan erstattes med ribbefett, smeltet smør, eggsmør, kaldt smør eller hvit saus.

Noen vil ha lefse, flatbrød, sennep/sennepspulver, brunost og/eller sirup til lutefisken.

Hjelp til tilbehør finner du på neste side.



LUTEFISK I LEFSE

2 porsjoner

SENNEPSAUS

1 Sjalottløk
 ½ ss Olje
 ½ ss fin sennep
 ½ ss grov sennep
 4 dl Fiskekraft
 2 dl Kremfløte
 ½ ss Ravigotte
 Salt og pepper

Slik gjør du:

1. Rens og finhakk sjalottløk. Ha olje i kasserollen og frés løken.
2. Tilsett fin og grov sennep og frés det litt til. Ha i fiskekraft og kok til halv mengde.
3. Tilsett kremfløte og kok til sausen er tykk og jevn. Sil sausen over i en ny kasserolle. Kok opp og smak til med sal, pepper og ravigotte.

ERTESTUING

150 g Erter, tørkede
 Salt og pepper
 2 dl Smør
 Vann
 1 ts Sukker

Slik gjør du:

1. Legg ertene i bløt natten over.
2. Hell av vannet. Ha ertene i en kasserolle. Tilsett vann, legg på løkk og kok opp. Kok ertene møre, cirka 1 time.
3. Sil bort eventuelt overflødig vann. Mos ertene. Smak til med salt, pepper, sukker og smør.

Tips: Hvis ertestuingen blir for bløt, tilsett litt kokte poteter og mos alt sammen. En skvett eddik setter en spiss på smaken.

Lutefisk serveres vanligvis med en rekke tilbehør, blant annet bacon, ertestuing, poteter, saus, hvit saus, sirup, geitost eller gammelost. De som spiser lutefisken i bløt lefse bruker bare smør, salt og pepper som tilbehør. I USA er det vanlig å spise fisken i lefse. Rikelige mengder akevitt og øl er tradisjonell drikke til maten.

100 g rensset kokt lutefisk i biter
 1 ss stekte baconterninger
 1 liten kokt potet i terninger
 1 ss rømme
 salt og pepper

Slik gjør du:

Legg en blanding av lutefiskbiter, bacon og potetbiter på lefse. Fordel litt rømme over og dryss litt salt og nykvernet pepper på. Brett sammen og spis med stor appetitt.

FAGPREGET 25. ÅRSFEIRING MED KUNDER OG LEVERANDØRER

Bjørnulf Engros AS i Mjøndalen avanserte i år fra partytelt til idrettshall. The Beatles spilte nesten.

For femte år på rad arrangerte dugnads-gjengen fra Mjøndalen messe for leverandører og kunder i september. I anledning bedriftens 25. årsjubileum var arrangementet denne gangen utvidet og flyttet fra telt på bedriftens parkeringsplass og fest i vaskehallen til Mjøndalshallen og påfølgende kveldsarrangement i MIF-huset.

Nyttig treffpunkt

53 leverandører var representert på 45 stands i Mjøndalshallen. Til tross for et kompakt og intenst arrangement av noen timers varighet, fant ca 300 kunder veien innom. De fikk oppleve nyheter fra hele storhusholdningsspekteret – fra arbeidstøy og kjøkkenredskaper til de

seneste nyvinningene på matvaresektoren. Både kunder og leverandører sa seg meget godt fornøyd med denne formen for direkte kontakt på tvers av bransjegrensene.

På skolebenken

Nytt av året var tilbudet om foredrag og kurs i løpet av messedagen. Marexim viste hvordan "Smörgåstårta" kunne utnyttes påsmurt på en rekke kreative måter som nok vil inspirere deltakerne til å lage nye snitter, landganger og sandwicher i tiden som kommer.

Harald Berger fra Kulinarisk Akademi AS snakket varmt om "Norsk Tradisjonsmat" på en måte som plasserte moderne

matvaner i sitt rette perspektiv. Vi er i en tradisjon, og den har vi all grunn til å være stolte av!

Foredragsserien ble avsluttet med et vinkurs spesielt rettet mot røde viner til høstens menyer. Vinansvarlig Lars Sagen fra Arvid Nordquist AS ga kvalifiserte og konstruktive råd til alle som har sjenkebevilling.

Stor konkurranse

Som seg hør og bør i en idrettshall, ble det selvsagt konkurrert på ulike vis. Kundene ble utfordret til å løse en intrikat messerebus, mens leverandørene knivtet om prisen for beste stand – på de besøkendes nåde. Stabburet snappet prisen

knepent foran Finstad Gård. 11 år gamle Nathalie Granum vant messerebusen.

Nesten gjenforening av The Beatles

Fra kl. 19.00 og utover var over 200 kunder, leverandører og ansatte samlet til mat og underholdning i klubbhuset ved idrettshallen. Bortsett fra maten, var det kunstneriske høydepunktet en konsert med den Mjøndalsbaserte gruppa Det Betales, som er et tributeband til The Beatles, og som nyter anerkjennelse langt utenfor Norges grenser. Beatleskjennere over hele verden berømmer både de instrumentale og vokale ferdighetene til denne gjengen fra Buskerud. Bandets Tor "McCartney" var også kveldens konferansier. Han var så

lokal at han kunne spasere hjem etterpå.

Samme sted neste år

- Fint arrangement, så alle som var der. Bjørnulf og hans medarbeidere var ekstra fornøyd, for dette er en samlende dugnad der alle ansatte og leverandørene stiller opp med liv og lyst for å skape en nyttig og hyggelig seanse – noe de lyktes med igjen.

Neste års messe er derfor allerede booket på samme sted, i følge messegeneral Mona Eide. Sett av 9. september 2010!



Dypfrost

på sitt beste!

Norrek er en ledende leverandør til norske storkjøkken. Vi satser hele tiden på å utvikle nye produkter og mer effektive problemløsninger. Vi har et bredt produktspekter innenfor vårt fagområde.



Wok m/mango
EPD nr.: 1930320



Biffsnadder u/kjøtt
EPD nr.: 1930304



Gulrot Kvartert
EPD nr.: 1930270



NORREK

Helgeroveien 892, Eidsten, 3267 Larvik - Telefon 33 16 54 00
Telefax 33 16 54 01 - E-post: mail@norrek.no - www.norrek.no

ØL ER VENNEDANNENDE OG INNEHOLDER KONVERSASJONSMIDDEL

HVORDAN SMAKE PÅ ØL

Å smake på øl er ikke noe hokuspokus, og som med de fleste ting i livet er det slik at øvelse gjør mester. For mange er det uvant å snuse, smatte og smake på øl, men når du først har begynt er det vanskelig å stoppe. Det er en spennende verden å bevege seg inn i - øl inneholder over 800 ulike smakskomponenter. Det sier seg selv at det tar litt tid å bli kjent med noen av dem. Smak og behag kan og bør alltid diskuteres. Når det er sagt, skal vi ikke glemme det viktigste – å kose oss med ølet!

1. Skjenke

Øl skal alltid skjenkes så du får skum i glasset. Det er ulik teknikk avhengig av glass. En hovedregel er at ølet skal skjenkes jevnt og rolig midt i glasset. Det skal ikke lures ned langs kanten, da mister vi skumtoppen.

I høye smale glass danner det seg lett mye skum. Skjenk først 4-6 cl og la skummet synke litt, før du skjenker resten av ølet jevnt og rolig og "hever" skumtoppen.

Kraftige komplekse øl skjenkes som "raus konjakk" i glass med stor klokke. Skjenk midt i glasset, beregn rundt 10 cl for kraftig humlet IPA til ost og 6-8 cl for øl som imperial stout / sjokolade stout.

Hveteøl skal skjenkes i to runder. Glasset skal gjerne være høyt og gå litt sammen mot toppen. Start med å holde glasset skrått under skjenkingen. Rett opp glasset underveis så du får en fin skumtopp på ølet. Mens det fremdeles er litt igjen i flasken roterer man litt på den, for få med seg resten av bunnfallet (gjæren) som helles i til slutt.

2. Se

Alt øl med unntak av ufiltrerte øl, skal være klare. Skummet bør være stabilt og kraftig, da bevares aromaen i ølet best. Fargene kan gå fra det helt lyse, til mørk og kobberødt, mot det sorte. Fargen forteller oss noe om smaken vi kan forvente.

3. Slyng

Slyng glasset for å frigjøre aromaer i ølet. Det er over 800 ulike smaks- og aromakomponenter i øl.

4. Snuse

Lukte på ølet. Det er særlig fruktigheten i ølet vi kjenner. Lukter det malt? Frukt? Nøtter? Blomster? Treverk? Bittert? Søtt? Overgjæret øl har som regel "mer direkte nese" og større duftintensitet enn undergjæret øl.

5. Smake

La ølet rulle i munnen. Sødme kjenner vi lengst fremme på tungen, mens reseptorene for salt og syrlig ligger lenger bak på siden av tungen og bakover mot kjeven. Fruktigheten og fylde kjenner mange som en "bred" følelse i munnen, på tungen. Den kommer ekstra godt frem om vi også trekker inn litt luft gjennom munnen. Alkoholstyrken bidrar til smak og fylde. Kullsyren gir følelse av struktur og friskhet, en fysisk opplevelse av perling i munnen. Bitterheten kjenner vi noe oppe i ganen og lengst bak i svelget.

6. Svelge - ikke spytt

Øl skal ikke spyttes ut! For virkelig å få hele bildet av bitterheten i ølet, må ølet svelges. Bitterheten fra humlen er ølets mest strukturgivende element og er en viktig motspiller til sødmen i ølet. Det er en kunst å dosere riktig mengde.

7. Skåle

Øl er vennedannende og inneholder konversasjonsmiddel. I ettersmaken ligger mersmaken, sier vi gjerne. For mer enn 1000 år siden var kornet ansett som hellig og derfor skålte man i øl og drakk til ære for gudene. Med Olav Trygvason kom påbudet om å brygge øl til jul, invitere til drikkelag og skåle til ære for Jesus, Maria, kongen og biskopen. Fra gammelt av ble det å være beruset ansett som å vise religiøs ærefrykt – man hadde kontakt med gudene. Denne troen holdt seg til langt opp i middelalderen og ble et problem for presteskaper. Med reformasjonen tok derfor skålingen ny form. Man utelot religionen og skålte heller for hverandres helse – med unntak av oss i Skandinavia som tok i bruk ordet skål fra drikkekaret.

Beer is the proof that God loves us and wants us to be happy.

Benjamin Franklin

SILD NEDLAGT I JULEØL

4 porsjoner



Foto: Isidor Åstrøm

8 fileter av spekesild eller kryddersild
2 kvaster dill
20 hele pepperkorn
3 dl juleøl fra butikken

1 løk, finhakket
1 lite glass kapers
1 lite glass rødbeter
rugbrød
kalde kokte poteter
smør

Slik gjør du:

Fine fileter av spekesild eller kryddersild legges i en form. Legg pepperkornene og rikelig med dill over. Hell over juleølet og sett til kjøling i seks timer. Ta filetene ut av marinaden og anrett med hakket rå løk, kapers og rødbeter som tilbehør. Server med rugbrød, smør og kalde kokte poteter.

Drikketips

Fra butikk: norsk juleøl, bayer, pils
Fra vinmonopol: norsk juleøl, norsk sterk pils



RUGBRØD

3-4 brød i 1,5 til 2 liters former

1 kg sammalt hvete, grov
300 g fin sammalt rug
200 g hvete helkorn
8 dl kruskakli/hvetekli
2 dl havregryn
1 dl linfrø
1 dl sesamfrø
1 dl solsikkekjerne
2 ts salt
18 dl skummet surmelk/yoghurt naturell blandet med vann
100 g gjær

Slik gjør du:

1. Brødene egner seg godt til frysing. Del dem ev i to før de legges i fryseboksen og ta opp brød for 1-2 dager av gangen.

2. Deigen skal være som en tykk grøt på konsistens. Deigen fordeles i smurte former etter forheving, dvs den skal ikke eltes og formes på bakebordet.

3. Bland sammen alt det tørre. Varm væsken til den er "finger varm". Løs opp fersk gjær i litt av væsken og tilsett væsken i det tørre. Tørrgjær blandes i melet. Elt godt sammen, 8-10 min i kjøkkenmaskin, til en grøtaktig tykk deig. Dekk bakebollen med plast og sett til heving i ca 1 time. Elt deigen sammen på nytt, dekk bakebollen med plast og la deigen heve ca 30 min. Ha deigen over i godt smurte former (bunnen på formen dekkes med en strimmel bakepapir).

Dekk formene med et klede og la brødene etterheve ca 30 min.

Varm stekeovnen til 200 °C. Sett brødene inn på nederste rille og stek brødene 50 min - 1 time.

Avkjøl på rist.

Tips:

Sesamfrø og solsikkekjerne kan erstattes av hakkede valnøtter og gresskarkjerne og brødet får en helt annen smak.

Kilde: God morgen, Norge (TV 2), Kokk: Wenche Andersen



sild

- julens produksjon på lager!

- 14 varianter og pakningstørrelser
- alle kvaliteter: marinert, kryddermarinert og modnet
- førsteklasses sild av NVG-kvalitet
- fanget på den tid av året da silden er fetest og finest
- lagret på tønne i tråd med beste håndverkstradisjoner
- videreforedlet av fagfolk med lang erfaring
- nedlagt i klassiske laker og fyldige sauser
- optimal balanse mellom syrlig og søtt
- innbydende kuttstørrelse
- PET-emballasje som opprettholder høy kvalitet lengst mulig
- eget miljøskapende og dekorativt sildemateriell for sildebord m.m.



Ekstra
juletilbud i
november &
desember.

TORO Sursild i biter
2 bokser 1,2 kg
EPD: 1 796 861



TORO Sennepsild i biter
2 bokser 1,2 kg
EPD: 1 800 747



TORO Tomatsild i biter
2 bokser 1,2 kg
EPD: 1 796 853



Rieber & søn
Postboks 987 Sentrum
5808 Bergen
Telefon: 800 30 980
food service www.foodservice.no



Med ferdig utvannede og benfrie saltsild- og krydder-sildfileter på glass eller boks er det superenkelt å lage sine egne sildedelikatesser. Godt grovbrød smaker aller best til sild. Sildedelikatessene bær trekke i minst 3-4 timer før servering. De er holdbare i kjøleskap i minst 1 uke.

AKEVITTSILD

4 kryddersildfileter
1 rød løk i tynne skiver

Lake
1 ss sherry- eller eplecider-
eddik
4 ss akevitt
1 ss sukker
½ stk purre
½ ts pepper

PAPRIKASILD

4 kryddersildfileter
½ rød paprika i strimler
½ gul paprika i strimler
½ grønn paprika i strimler

Lake
1 dl 7% eddik
1 dl vann
1 dl sukker
1 ts paprikapulver

MANDARINSILD

4 kryddersildfileter
1 boks mandarinbåter
uten lake

Lake
1 dl majones
3 ss estragoneddik
2 ss sukker
1 dl lettrømme

Slik gjør du:

Rør sammen ingrediensene til dressingen eller laken og smak den til. Skjær eller klipp sildfiletene i gaffelbiter. Legg sild og de respektive grønnsaker eller krydder i et fat, krukke eller glass. Hell over marinaden. La silderetten trekke over natten.



TERJE KRISTIANSEN-

STABBURETS OG SERVICEGROSSISTENES MANN MED STØ KURS MOT MYKERE VERDIER

Terje Kristiansen trives med fart. Både i jobben som salgssjef og med joggesko langs sjøen på Onsøy der han bor. Øya ligger uti havgapet nær Fredrikstad – en by han er hjemme i. Her har han røtter, familie og her startet eventyret til Stabburet. Som nærmest er familie det også, tilsammen har mor, far, søster og han selv mer enn et hundre års fartstid i bedriften.

Hovedkontoret til Stabburet ligger på Mastemyr, noen steinkast fra grensen til Oslo. Her holder Terje Kristiansen til de fleste av ukas dager. Pendlingen er blitt en vane og en nødvendighet. Fredrikstad er fritid, sjøsprøyt og lav puls, Mastemyr er jobb, spennende oppgaver og gode kolleger. Stabburet har alltid visst at det er mennesker som skaper verdier og lagt tilrette for gode arbeidsforhold og trivsel.

Terje har gått gradene i Stabburet, lært faget fra bunnen av, tatt BI ved siden av travle arbeidsdager. For to og et halvt år siden han ble salgssjef i Stabburets Storhusholdning, en stilling som innebærer både kjedeansvar og salgsledelse for distriktsansvarlige.

De er tre som har denne tittelen og som deler Norge mellom seg. Terje har ansvar for distrikter både sør, nord og vest i landet. Det er viktig det, sier han, å ha kontakt med hele markedet. Ellers kan man lett tro at forholdene i ett distrikt er

malen, mens ting kan være helt annerledes i et annet distrikt.

Etter tyve år i bedriften og ikke minst fordi han har jobbet i flere posisjoner, kjenner han mange mennesker i systemet. Nettverket gir verdifullt samarbeide aktørene imellom. Stabburet har som mål å være ledende produsent av næringsmidler, det forplikter.

Stabburet har samarbeidet med i Servicegrossistene AS fra starten av. Terje opplever at samarbeidet bare blir bedre og bedre. Tillit bygget over tid og felles strategier, betingelser og salgsgavergjør gjør at de kommer stadig tettere både på samarbeidspartnere og kunder. Stabburet har en bred produktportefølje og en solid salgsorganisasjon, forholdene ligger til rette for produktivt samarbeid med de andre aktørene i Servicegrossistene AS. Som salgssjef har Terje et ansvar for at denne utviklingen følger det samme gode sporet.

I tillegg til norske distrikter har Terje Russland som ansvars-område. St. Petersburg og Murmansk er faste reisemål på agendaen. Russerne kommer også til Norge. Annenhver måned triller det russiske trailere over grensen mot Stabburets fabrikk for å hente nye varer. På fabrikkene er service alfa og omega. For ikke bare russere, men alle storkunder henter sine varer på fabrikkene. Det er et velsmurt apparat som venter dem, tiden er en kostbar faktor og alt må gli som på skinner når bilene kommer.

Finanskrisen har rammet næringen, men krisen rammer markedene forskjellig. Kiosk og bensin merker svikt. Mens gatekjøkken, kafé og kro klarer seg godt. I dette segmentet opplever Stabburet fin vekst og tar markedsandeler.

Ikke uventet er Terje usedvanlig opptatt av mat. Han snakker varmt om kyllinger, frossen pizza, juice, peppermakrell

og laks i porsjonspakninger. Og om utvikling av stadig nye produkter. Dessuten at en hamburger servert med salat og dressing er et sunt måltid selv om vi kjøper stadig velger større porsjoner. Men Stabburet har sett til fedme og USA og tar ansvar.

Det tenkes grønt og lett og de har forlenget ansatt en egen ernæringsfysiolog. Dessuten har halvparten av de 47 ansatte i salgssavdelingen kokkefaglig bakgrunn, kunnskapen og interessen er definitivt på plass. Apropos fett, en hamburger har lavt fettinnhold, kun 13-18%! Det er dressingen som ofte er synderen, halvparten kan være fett. Men ikke nødvendigvis, Stabburet produserer også helt fettfrie dressinger. Hvilket det går stadig mer av.

Men om Terje tenker mat i jobben står han etter eget utsagn lite ved grytene på hjemmebane. Han løper heller. Ikke på fotballbanen selv om det å være født i

Fredrikstad forplikter. Men løpergruppen til FFK er han en del av, han trives i ulendt terreng. Og hevder at han lærer seg selv bedre å kjenne når han trener og utfordrer seg selv. Utfordringen er helst en påmelding til et løp, et skikkelig løp. Som Råskinneløp. Råskinneløp er et løp som går i Oslo-marka første uka i mai hvert år og som er for spesielt interesserte. Folk som Terje. Et løp på 8-9 kilometer i sørpe og søle og som beskrives som et av Europas tøffeste innen ekstremidrett.

Det gjelder å holde seg i form. Snart og i god tid før jul skal Terje og kona Elisabeth bli foreldre. Tre små søsken fra Chile skal oppleve trygg barndom og oppvekst på Onsøy. Terje kan knapt vente - fullt klar over at hans eget aktivitetsnivå i fremtiden vil følge samme stigende kurve som Stabburets.

Terje pleier å sette seg mål og å nå dem, enten målet er relatert til jobb, ekstremidrett eller familien. At han også vil lykkes som far, er alle som kjenner ham overbevist om.



Terje Kristiansen



Proov vår
Gourmethamburger
med pommestrips m/skall



Produkt	EPD-nr.	Pakning.
Slåtto Gourmet Hamburger 170g	1914373	36 x 170g
Slåtto Gourmet Hamburger 226g	1211937	23 x 226 g
HOFF Pommestrips m/skall 9 m.m	1244268	2,5 kg x 4
HOFF Pommestrips m/skall 11 m.m	1827526	4 x 2 kg
Barbeque Blues Sauce	114033	4 x 2,5 ltr
Jæder Bacon, STEKT skivet	1648849	5 x 800g
Jæder Bacon, STEKT skivet	1810035	10 x 200g
Slåtto Hamburgerbrød 12,7 cm	179853	60 stk. à 72 g
Slåtto Hamburgerbrød 15,3 cm	273383	32 stk. à 100 g
Slåtto Hamburgerdressing Gourmet	1622992	9x1kg

Ta gjerne kontakt med oss for en matprat!
Vi er spesialister på fastfood,
pizza og potet

Norsk
STORHUSHOLDNING
Slåtto HOFF JÆDER
- det smarte valget

Slåtto Marketing AS, Tlf: 23 28 84 00 • HOFF Norske Potetindustrier, Tlf: 61 13 11 00
• Ådne Espeland AS, Tlf: 51 61 16 00 • www.nsh.as

• Svinesteik eller svinekam



• Odfjell Armador Cabernet Sauvignon 2007

Til kjøtt med mye fett, for eksempel svine-
ribbe, kan man gjerne øke syreinnholdet
for å rense opp i munnhulen. Sangiovese
er en druetype som fungerer godt her.

Vinmonopol varenr: 3438701

• Lutefisk



• Canaletto Chardonnay Verdeca 2007

Matvennlige Canaletto Chardonnay fra
Puglia i sør-Italia. Med sine aromatiske frukt-
toner og kombinasjon av fylde og friskhet
utgjør den et utmerket vinfølge til lutefisken.

Vinmonopol varenr: 3352601

• Torsk



• Allegrini Valpolicella Classico 2008

Et sikkert vinvalg er de lette og bærfruktige
Valpolicella-vinene fra det nord-italienske
distriktet Veneto. Vinen kommer til sin fulle
rett når de serveres lett avkjølt (14-16 °C).

Vinmonopol varenr: 5506601

• Ribbe



• Gran Feudo Reserva 2004

Den spanske Gran Feudo Reserva 2004 er
også et utmerket valg. Mærkerød på farve
med bred, blåaktig kant. Duft av skogsbær,
vanilje og krydder. Fyldig med smak av
skogsbær og noe emmen frukt.

Vinmonopol varenr: 684801

• Pinnekjøtt



• Gruen Mosel Riesling Qba 2008

Gruen Mosel Riesling Qba 2008 vil
skape fin kontrast til den salte smaken fra
pinnekjøttet. Vinens friskhet renser opp i
fettet, og gjør at vi får lyst til å sette til livs
enda en matbit.

Vinmonopol varenr: 5853101

• Kalkun



• Villa Cafaggio Chianti Classico 2006

Villa Cafaggio Chianti Classico 2006 byr
på utsøkte aromaer av modne kirsebær
og et diskret fatpreg. Smaken er fløyels-
myk, men med en fasthet som står seg til
julekalkunen.

Vinmonopol varenr: 1197301



“Jeg viser omtanke for gjestene mine...



...derfor bruker jeg Vita hjertego' !”

Innkjøpsjef Morten Jørgensen, Fazer Amica

Her er et utvalg av våre hjertevennlige storhusholdningsprodukter



Vita hjertego' Plantemargarin kuvert
Vekt: 10 g
Antall i kartong: 200 stk.
EPD-nr.: 387 712



Vita hjertego' Ovnstekt leverpostei
Vekt: 1,25 kg
Antall i kartong: 2 stk.
EPD-nr.: 1 365 261



Vita hjertego' Ekstra grovt brød lettstekt atmosfærepakket
Vekt: 750 g
Antall i kartong: 10 stk.
EPD-nr.: 1 206 457



Vita hjertego' Skivet gul
Vekt: 300 g
Antall i kartong: 4 stk.
EPD-nr.: 1 815 786



Vita hjertego' Flytende margarin
Vekt: 2 liter
Antall i kartong: 4 stk.
EPD-nr.: 1 547 306



Vita hjertego' Optimal
Vekt: 5 liter
Antall i kartong: 1 stk.
EPD-nr.: 1 161 736



Vita hjertego' Plantemargarin
Vekt: 2 kg
Antall i kartong: 2 stk.
EPD-nr.: 492 439



Vita hjertego' Lettmajones kuvert
Vekt: 12 g
Antall i kartong: 115 stk.
EPD-nr.: 1 410 745

Vita hjertego' – størst på hjertevennlige storhusholdningsprodukter

Mills Proff Partner • Postboks 4644 • Sofienberg 0506 Oslo • Tlf 22 80 86 00 • Fax 22 11 12 07
www.millsproffpartner.no



En oppfordring til å invitere gode venner til en hyggestund rundt matbordet!

“En bok for ølhunder – og for alle som gjerne vil bli det.”



Vintermat som varmer

Et av de beste rådene for å overleve en mørk og kald vinter i det høye nord, er å konservere sommeren og ta den med seg inn i mørketida. Det er akkurat hva denne boken handler om, i tillegg til å gi inspirasjon og oppmuntring til å skape inneaktiviteter som gir lys både i rommet og sjelen. Boken “starter” på mange måter om høsten, med tips om alt du kan og bør høste før snøen kommer for å ha et forråd å tære på i kuldeperioden. Oppskriftene er, som tittelen lover, preget av mat som enten varmer i seg selv eller som varmer i form av hygge og kos under tilberedningen eller når den nytes, gjerne i godt selskap med familie og venner. Du finner oppskrifter på tapas og snacks, bakverk og søtsaker, hete supper, kraftige gryteretter, vintersalater og syltete godsaker nedlagt på glass og krukker – som chutney og relish. De danske forfatterne har også lagt inn et eget julekapittel med “dansk” vri, noe som blant annet betyr mye sild.

Vintermat som varmer er en utradisjonell kokebok i den forstand at den fokuserer vel så mye på omgivelsene som på maten. Boken er full av inspirerende ideer for dekking av bord, oppmuntrende pynt og bruk av livgivende lys i mørketida. En oppfordring til å invitere gode venner til en hyggestund rundt matbordet!

Vintermat som varmer
Schibsted Forlagene
Gitte Heidi Rasmussen (skribent), Inge Skovdal (stylist, fotograf)
Oversatt av Bente Heill Kleven
Innbundet
ISBN: 978-82-516-2307-0
Veil pris kr. 298,-

Øl med kniv og gaffel

Forfatter og diplommarkedsfører Sigrid Strætkvern har tittelen “Stemningsskaper” i Ringnes bryggerier, der hun har jobbet i rundt 20 år. Hun etablerte Ringnes Ølsenter i 2001, og har ved flere anledninger etterlyst litteratur som tar for seg kombinasjonen av øl og mat – altså øl til maten og øl i maten. Nå har hun skrevet boken selv.

Vin har til alle tider fortrent øl som følge til god mat og som smaksetter i maten. I denne boken rettes mye av urettferdigheten opp. Boken gir en spennende innføring i ulike øltyper, råd om ølsmaking, gode serveringstips og en rekke interessante og åpenbart faglig kompetente opplysninger om øl og ølkultur. Boken rommer selvsagt et rikt utvalg av matoppskrifter med øl som ingrediens, fulgt av begrunnede ekspertråd om hvilke øltyper man bør drikke til.

I følge oppskriftene egner øl seg blant annet i supper og småretter, skaldyrretter, fisk, lyst og rødt kjøtt, ost og i desserter. Du kan også glede deg over resepter på artige saker som marinader, tilbehør, juleølsorbet, ølsirup og ølgelé. Foruten det sjarmerende innholdet, er denne boken en estetisk nytelse, både med tanke på grafisk design, styling og foto. En bok for ølhunder – og for alle som gjerne vil bli det.

Øl med kniv og gaffel – det handler om smak
Dinamo Forlag
Forfatter: Sigrid Strætkvern
Design og styling: Monica Bjerkerud Sjøli
Foto: Isidor Åstrøm
ISBN: 978-82-8071-202-8
Innbundet
Veil. pris kr. 398,-

Tradisjon og god smak



PRODUKT	ANT. I KRT.	EPD
Tomtegløgg Party, 1 l	6	337220
Tomtegløgg Krydder, 1 l	6	200329
Tomtegløgg 2,5 l	4	585596
Tomtegløgg, 5 l	4	478800
Tomtegløgg Mix, 175 g	36	638585
Tomtegløgg Mix, 500 g	6	659045

Kontakt din Baxt representant • Tlf: 33 13 27 80 • www.baxt.no

BAXT

Stiansen inviterer til fest

Når Bent Stiansen og hans danske kone Annette inviterer til fest, er det liten tvil om at en stor matopplevelse venter. Verdensmesteren og hans trofaste makker har en uslælig evne til å velge ut og kombinere råvarer og sette dem sammen på måter som får ganen til å juble. Det er bare å avlegge Restaurant Statholdergaarden et besøk, så blir du overbevist en gang for alle. Men du må ikke være verdensmester for å lage god mat. I hvert fall ikke hvis du har mesterkokkens oppskrifter og fremgangsmåter for hånden. Men la det være sagt med en gang: Dette er ikke en kokebok for hverdagsmiddagene. Dette er et overflødigshorn av festmenyer for alle tenkelige anledninger, fra barneselskap og dåpsfest til 17. mailunsj og luksusfest for nybakte Lottomillionærer. Ingrediensene er utsøkte, men ikke nødvendigvis kostbare, noe menyen "Fest for en slunken pengepung" indikerer. Forfatterne fjerner frykten for å gi seg i kast med de store, kulinariske utskielene. God mat trenger ikke være vanskelig, bare god! Boken gir et vell av praktiske råd både om matlaging og kokketeknikker, presentasjon, valg av råvarer og kunsten å være vertskap. Enn gullgruve foran din neste fest! Alle fotografiene i boken er signert Guri Dahl. De er like utsøkte som maten.

God mat trenger ikke være vanskelig, bare god!



Stiansen inviterer til fest
Font Forlag
Bent og Annette Stiansen
Foto: Guri Dahl
Innbundet
ISBN 978-82-8169-002-8
Veil. Pris kr. 450,-

Suksess Mocca
Vekt 1000g
Antall pr krt: 5
EPD: 1935311



Suksess Cream
Vekt 1000g
Antall pr krt: 5
EPD: 1937945



Li-Svela m/ jordbær
Vekt per stk 95g
Antall pr krt: 25
EPD: 1937986



Li-Svela m/ smørkrem
Vekt per stk 95g
Antall pr krt: 25
EPD: 1937952



Nyheter fra Lierne



Suksess Mocca og Suksess Cream
To nye herlige nøttebunnskaker - Glutenfrie!
Li-Svela ferdig smurt i to smaker
Tradisjonsprodukt singelpakket!



BAXT

Tlf: 33 13 27 80 e-post: post@baxt.no



ET LITE STYKKE BERGEN I NORD-ODAL

Hva gjør en vellykket Bergensgrossist langt inne i de Hedmarkske skoger?



Sand er kommunesenteret i Nord-Odal, 95 km nordøst for Oslo, i retning Sverige. Stedet er ikke utpreget kjent for allmenheten, men forfatteren Sigurd Hoel vokste opp i skolestua her, og det var hit Jan Werner Danielsen søkte da han trengte pauser fra sitt hektiske artistliv. Her var han født, og her fant han roen. Og bare et kvarter unna, på Skarnes, holder den munnrappe gitarkameraten Øystein Sunde til. Oslo Lufthavn Gardermoen ligger bare 45 km unna.

Men storhusholdningsgrossist på Sagstua?

Nærhet til markedet

- Måkestad Engros er store i Bergensområdet, forteller daglig leder Thor Arne Andersen i Måkestad Engros Øst på Sagstua. - Da de ønsket å

ekspandere i 2008, ble potensialet i Hordaland vurdert som for lite, så ledelsen så seg om etter andre markeder. Grossistbedriften Kiga Engros AS i Nord-Odal var til salgs etter å ha drevet godt siden 1990, og Måkestad tok over og etablerte Måkestad Engros Øst AS her på Sagstua i Nord-Odal. Beliggenheten overrasker mange, for dette er en liten kommune med rundt 5100 innbyggere midt i skogen. Men til tross for de skogrike omgivelsene, er lokaliseringen faktisk svært sentral for en storhusholdningsgrossist som skal betjene sentrale deler av Innlandet. Vi ligger så å si midt i smørøyet, med forholdsvis korte avstander til Hamar, Lillehammer, Sør-Gudbrandsdal, Elverum, Kongsvinger, Eidsvoll, Gardermoen, Lillestrøm og Romerike. Nærmeste Servicegrossist holder til i Kongsvinger, men vi

samarbeider godt og har funnet hvert vårt kundegrnlag. Markedet er stort, så det er nok å gjøre for alle, sier Andersen.

Mat for folk i farta

Måkestad Engros Øst AS har 11 ansatte og distribuerer varer med 3 lastebiler og en mindre varebil. Kundene er kafeer, kroer, kiosker, gatekjøkken, alpinanlegg, kantiner og restauranter over store deler av indre Østland – fra Oslo til Fagernes. De største kundene er av det veifarende slaget. Nebbenes Kroer AS ved E6 på Eidsvoll og Myktagard som ligger mellom Løten og Elverum er de største, tett fulgt av alle serveringsfasilitetene på alpinanlegget i Hafjell i Øyer kommune. Dette er kunder som av og til kan oppleve uforutsett trafikk, og som derfor trenger en leverandør som kan snu seg på helene.

Døgnservice om det kniper

- Vårt viktigste konkurransefortrinn er nettopp fleksibiliteten, sier Andersen. - De fleste av våre kunder har åpningstider som ikke følger kontornormen, og går de tomme for viktige varer, er det vår jobb å løse problemet på en god måte. I prinsippet leverer vi varer døgnet rundt 7 dager i uka, hvis det er krise. Men normalt fungerer selvsagt logistikken bedre enn som så. Våre kunder har vanligvis god kontroll på forventet antall gjester flere dager i forveien, men det kan komme overraskelser. Det er viktig at våre kunder vet at vi er der for dem, uansett, sier Andersen.

King of the road

- Er det enkeltprodukter som peker seg ut som storselgere?

- Uten tvil hamburgere. Det er naturlig,

siden flertallet av våre kunder driver spisesteder av typen veikro, kiosk og gatekjøkken. De trenger god mat som er rask å tilberede for å tilfredsstille folk på farta. Men ellers har vi et fullverdig storhusholdningsassortiment med hele spekteret av det som trengs. Det vi ikke har på lager, skaffer vi raskt og effektivt. Vi merker for eksempel en økende etterspørsel etter økologiske produkter, kortreist mat og Fairtradevarer. Omsetningen er foreløpig for liten til at vi kan tilby fullt lagerhold, men vi ordner det meste på kort tid likevel.

Midt i matfatet

- Hvilke utfordringer møter en grossist i Innlandet?

- Logistikkmessig byr de geografiske avstandene på utfordringer, men disse løser vi normalt med gjennomtenkte

kjøreruter. Vi må også forholde oss til svært mange andre aktører i bransjen, siden vi befinner oss såpass nær Oslo. Finanskrisen har vi derimot ikke merket noe særlig til, og vi nyter godt av sentral beliggenhet i forhold til svært mange leverandører. Hedmark blir jo ofte kalt "Norges matfat", sier Andersen.

ET BEGREP LANGS VEIEN

Nebbenes Kro er en institusjon for veifarende fra svenskegrensa til Trondheim og andre veien. Påfallende mange vogntog med unorske skilt stopper her på sin vei mot nord eller sør. Enten er det slik at beliggenheten er 100 % i overensstemmelse med hviletidsbestemmelsene, ellers så later de som for å få seg en matbit og en kaffetår.

Familieløp på historisk grunn

Nebbenes Kro er egentlig to kroer og en kafeteria. Den opprinnelige skysstasjonen lå ved gamle E6, ikke langt fra Eidsvoldbygningen ved Eidsvoll Verk. Gudmund Nebbenes overtok denne i 1938, og overlot driften til sønnen Kai i 1946. Kai så potensialet i den økende trafikken, og bygde "nye" Nebbenes Kafeteria i 1959. Den er i dag "gamle Nebbenes Kro" for folk flest. Den var og er en institusjon for folk med Amazon og Cortina fra Oslo med hytte i Østerdalen og folk med Taunus og Opel Blitz som bodde i Elverum og jobbet i Oslo. Skysstasjonen lever i beste velgående den dag i dag, nå som samlingssted for lokalbefolkningen og som arena for arrangementer, konserter osv. Etter at E6 ble lagt om, har Nebbenes Kroer AS utvidet med to nye serveringssteder, ett på hver side av motorveien. Totalt er Nebbenes Kroer AS ansvarlig for 43 årsverk.

Begge sider tå vægen

På hver sin side av travle E6 i Ormlia ligger de nyeste Nebbenes-etablisementene, Nebbenes Nord og Nebbenes Syd, startet i henholdsvis 1989 og 1991.

Deretter har det gått i 100 med flatt jern, for å holde oss til E6-sjargongen. - På det meste har vi hatt 3.000 gjester på en dag, forteller daglig leder Morten Østnor på Nebbenes Nord, den desidert travleste av de to kroene på hver sin side av Norges viktigste ferdselsåre. - Det normale er et sted mellom 500 og 1500 gjester, og svært mange av dem er folk vi har sett før. Noen er vi på fornavn med, andre har vi gitt spøkefulle kallenavn. Spesielt får vi et nært forhold til trailerkusker og turistbussjåfører. Vi ligger slik til på Østlandet at det passer bra med en stopp her, enten du kommer fra Sverige over Svinesund eller med en ferge fra Danmark eller Tyskland. Våre stamgjester kommer fordi de vil ha ujalte mat som er god, sunn og mettende uten at den taper lommeboka totalt, sier Østnor, som forteller at kroa kan bespise rundt 225 gjester samtidig, uten at noen må vente lenge på maten.

Kunsten å ligge riktig – og utnytte det

Hvis vi ser bort fra mat, drikke og service, er det ikke til å komme bort fra at Nebbeneskroene har vært heldige med lokaliseringen. Gardermoen ligger

bare noen hardbarka steinkast unna, og E6 er utvilsomt ferdselsåre nummer 1 mellom øst- og midt-Norge. Dessuten er det den naturlige veien for alle som av ulike årsaker må forflytte seg fra Vestlandet, Oslo og Romerike til sentrale Østlandsbyer som Hamar, Lillehammer og Elverum og videre nordover. For eksempel fordi det er ishockey- eller fotballkamp på gang. - Vi merker stor forskjell på om HamKam spiller i Tippeligaen eller lenger ned i systemet, sier Østnor. - Vi vet også til enhver tid hvem som skal spille bortekamp mot Lillehammer eller Storhamar, for de stopper som oftest her og spiser hos oss før kampen. Skjer det noe på Norges Varemesse i Lillestrøm, merker vi det først, og det samme gjelder arrangementer i Vikingskipet på Hamar. Vi trenger ikke å se på kalenderen i romjula, for når 1. juledag er overstått, kommer danskene. Og når den danske fellesferien starter, er de hos oss dagen etter. Nebbenes fungerer som reine primstaven, smiler Østnor.

Michelin er bare et dekkmerke

Maten på Nebbenes hører ikke hjemme i

gourmetkategorien. Det har da heller aldri vært meningen å kapre Michelinstjerner. - Vi serverer real, enkel mat som er godt tilberedt med førsteklasses råvarer, sier kjøkkensjef Vidar Opheim. - Vi tilbyr alt fra hamburgere til solid norsk husmannskost, og det er det våre gjester vil ha. Men kvaliteten må være god, det er ikke nok med rask servering og solide porsjoner. Vi er en kro, ikke et gatekjøkken. Dette er hovedsakelig et spisested for folk på farta, ikke et sted man oppsøker for en 6-retters gourmetaften. Men det skal være kvalitet likevel, sier Opheim, som forteller at gjentatte besøk av kongefamilien styrker hans tro på at menyvalget er riktig.

Tro mot konseptet

- Vi følger med på mattrendene i Norge og i utlandet, og har prøvd å eksperimentere litt også. Men vi havner alltid tilbake til vårt grunnleggende konsept: God norsk husmannskost, vel tilberedt med gode råvarer på kort tid. Det er det som fungerer her, sier Opheim, som legger til at de bevisst benytter lokale leverandører så godt det lar seg gjøre. Mjøsfrukt, Smedstuen Gård og Finsbråten er alle for lokale produsenter å regne,

og hovedleverandøren Måkestad Engros Øst AS holder hus i Sør-Odal, en halvtimes kjøretur sydøstover fra Minnesund.

Avhengig av gode leverandører

- Vi har samarbeidet med dem i 17 år, fra den gang grossisten het Kiga Engros AS. Det er et helt uvurderlig samarbeid. At varene er gode, er en selvfølge. De andre grossistene har sikkert også gode produkter. Men Måkestad tilbyr i tillegg en leveringstrygghet som er gull verdt for oss. Den er ikke beskrevet i noen brosjyre, men opplevd i praksis gjennom mange år. Hvis vi får uforutsett mange gjester eller av andre årsaker slipper opp for viktige varer, så ordner det seg alltid, om det så er helg, julaften eller 2. påskedag. Normalt har vi god kontroll på gjesteflyten, men vi kan bli tatt på senga, og da er det godt å ha samarbeidspartnere som kan og vil svinge seg, sier kjøkkensjefen.

Lyse utsikter, men skjær i sjøen

Daglig leder Østnor har ikke merket noe til finanskrisen. Folk stopper her, og mat skal de ha. Kaffebrakeren leverer 400.000 kopper kaffe i året. Men han har andre

bekymringer.

- Jeg etterlyser mer forutsigbarhet fra det offentlige med hensyn til rammevilkår og krav til driften. Vi er faktisk å regne som kraftkrevende industri, og pr i dag er strøm-utgiftene vår største utfordring. Prisene er allerede på smertegrensen, og de høye miljøavgiftene kan ta knekken på denne bransjen. Vi prøver å redusere kostnadene ved å gå over til gassdrevne koketopper, fryturer, stekeplater og ovner, men det monner ikke nok i en stor restaurant som trenger strøm til kjølere, fryser, oppvarming, lys, disk, kaffemaskiner osv døgnet rundt, sier Østnor.

- På den annen side er det også mye bra som skjer. Vi har tomter og planer klare for hoteller ved alle kroene våre, og snart blir det etablert en brakkeby her som skal huse flere hundre anleggsarbeidere i forbindelse med utvidelsen av E6 i flere år. Det blir utvilsomt en styrke for oss. Men når alt kommer til alt, må vi først og fremst opprettholde kvalitet og servicenivå. Målet er hele tiden å være best langs veien. Og denne veien er lang!, sier daglig leder Morten Østnor.





BEST PÅ KAFFE SIDEN 1799

Gjennom 8 generasjoner har Friele gitt nordmenn førsteklasses kaffe, og det skal vi fortsette med. Vi er lidenskapelig opptatt av kaffe, og for å sikre oss tilgang på den beste kaffen har vi gått inn som medeier i flere av Brasils ledende kaffefarmer. Resultatet kan fornøye Friele-kunder smake hver dag!

Friele Frokostkaffe er en utsøkt blanding av kaffebønner fra syv forskjellige land, og er Norges ledende kaffemerke. Prøv den du også, og servér dine gjester en kaffe du kan være stolt av. Vi kan selvsagt hjelpe deg med alle typer kaffe, og tilbyr også sterke, internasjonale merkevarer som illy espresso og Cafitesse. Kontakt oss i dag, så hjelper vi deg i gang med et lønnsomt kaffesalg!



Kaffehuset Friele AS, Postboks 175, 5852 Bergen
Telefon 55 92 66 00 - E-post firmapost@friele.no - www.friele.no



VØRTERBRØD

4 porsjoner

Nybakt vørterbrød med smør er nydelig julemat. Server vørterbrød med geitost og en kopp kakao. Mmm...

4 ss mørk sirup
2 dl lunken melk
1 pk gjær
½ flaske vørterøl
1 ts salt
ca 8 dl hvetemel
ca 8 dl siktet rugmel
1 dl sukker
1 ts malt nellik
1 ts malt anis
1 dl rosiner

Slik gjør du:

1. Rør sirupen ut i varm melk. Avkjøl til ca 40 °C. Rør gjæren ut i lunken vørterøl. Lag en relativt løs fordeig av vørterøl/gjærblandingen, salt og siktet hvetemel. La deigen gjære godt opp. Tilsett rugmel, sukker, krydder og sirup/melkeblandingen og elt det hele sammen til en fast og smidig deig. La deigen få heve til dobbelt størrelse.

2. Elt den om og tilsett rosine. Del deigen i to eller tre, og form til avlange eller runde brød. Tilsett om nødvendig litt mer mel slik at de holder formen og ikke siger utover. Legg på plate kledd med bakepapir og etterhev.

3. Pensle med lunkent vann før brødene settes i ovn ved ca 190 °C i 45 – 50 min. Pass steking god slik at brødene ikke blir for mørke. Reguler eventuelt temperaturen noe ned mot slutten av steketiden eller dekk brødene med et matpapir.

4. For å få en blank overflate: Kok opp 1 dl vann tilsatt 1 ts potetmel. Pensle overflaten på vørterbrødene idet de skal ut av ovnen. La dem gjerne få stå litt for åpen dør slik at skorpen tørker igjen.

Kampanjeprodukter
november/desember hos



5%
EKSTRA RABATT
- se kampanjemagasinet



EPD-nr	TINE varenr	Varenavn	D-pak
577379	2315	TINE Kremost Naturell smøremyk	2 spann à 1 kg
438937	2362	Snøfrisk	2 spann à 1 kg
1212810	3578	TINE Fløte Kokestabil 20 %	8 stk à 1 liter

For tips & ideer se www.tine.no eller www.paamenyen.no

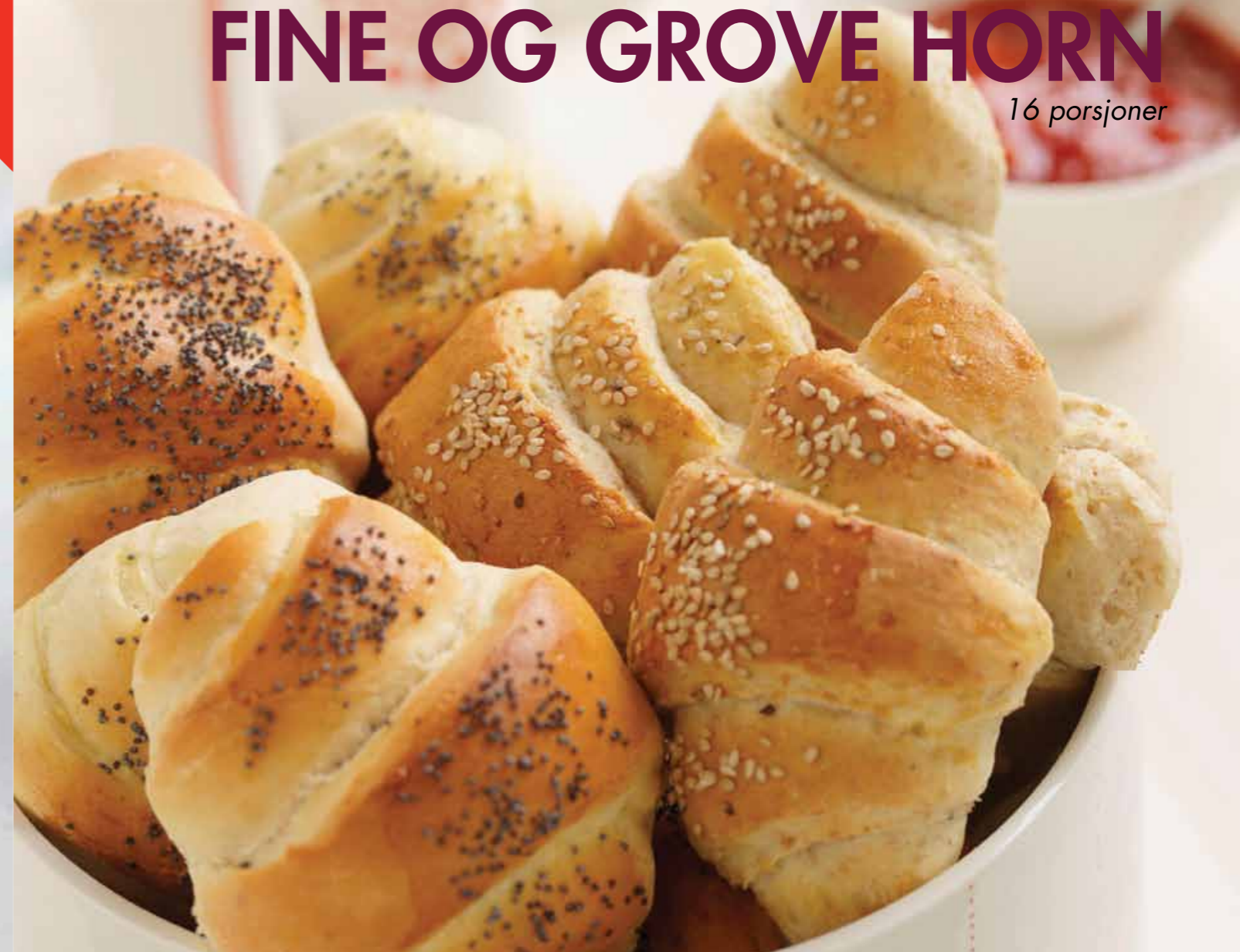


BRØD TIL FROSKOST, LUNSJ OG MIDDAG

Nystekte horn er fristende enten det er til frokost, lunsj, middag eller kvelds. Bak både fine og grove. Egner seg godt for frysing.

FINE OG GROVE HORN

16 porsjoner



Slik gjør du:

Bland mel, sukker og kardemomme. Smelt smøret, ha i melken og varm blandingen til den er fingervarm. Rør ut gjæren i væsken. Hell den i melblanding og elt deigen til den er smidig. Dryss inn mer mel til deigen er glatt og ikke kleber, og slipper bakebollen. La deigen heve under plast på et lunt sted ca. 30 minutter.

Kjevle runde leiver og del hver leiv i passe store spisser, form horn og legg dem på stekebrettet. Etterhev under plast på et lunt sted ca. 20 minutter. Pensle med sammenspet egg og dryss valmuefrø på. Stek hornene midt i ovnen ved 220 °C i 10-15 minutter.

Grove horn

Bruk samme oppskrift og fremgangsmåte som til de fine hornene, men erstatt halvparten av hvetemelet med sammalt hvete, fin eller grov, og kardemommen med salt. Bruk sesamfrø på toppen.



ARVID
NORDQUIST

CLASSIC®

NYHET!

All kaffe fra Classic brennes alltid på 100% Arabica bønner i høyeste kvalitetsklasse.

Uten unntak og forbehold! Bønnene er nøye utvalgte fra noen av verdens beste kaffeavlinger der de gjennom langsom modning i stor høyde utvikler sin nyanserikdom. Classic byr på mange ulike smaker, fra frisk middels brennt og kraftig mørkbrennt til langsomt brennt espresso. Alle består av 100% Arabica bønner.

At vi ikke endrer på noen ting i blandingene gjør at din Classic alltid smaker like godt.



EPD NR	PRODUKTNAVN	ANTALL/VEKT
510676	Festivita, ekstra mørkbrennt	60x100 gr
144831	Mellan, mellombrennt	60x100 gr
1429539	Festivita, ekstra mørkbrennt	6x1000 gr
1776202	Mellan, mellombrennt	6x1000 gr
1776624	Reko, mørk brennt Fairtrade hele bønner	6x1000 gr
17773358	Mørk, mørk brennt hele bønner	6x1000 gr
1137587	Espresso Nero, hele bønner	6x1000 gr



I våre Fairtrade-merkede kaffesorter brukes det kun Arabica-bønner fra kooperativer som er Fairtrade-sertifisert. Fairtrade-merket er din uavhengige garanti for at produktet er sertifisert etter internasjonale standarder for Fairtrade. Ditt kjøp fører til bedre arbeidsvilkår og tryggere sosiale forhold for småprodusenter og arbeidere i noen av de fattigste deler av verden. Samtidig bidrar du til å beskytte miljøet. www.fairtrade.no

“God kaffe skal være sort som djevelen, het som helvete og søt som et kyss”, sier ordtakene.

X-MAS COFFEE

4 cl absolut mandarin
Kaffe
2 ts sukker
Lettpisket fløte
Safran
Appelsinskall

Fremgangsmåte:

- Ha sukker, kaffe og absolut i et rocksglass og rør godt
- Flyt fløte som er blandet med safran og litt sukker på toppen
- Garneres med appelsinskall

VARM NYTELSE

3 dl melk
5-6 ruter lys kokesjokolade
Kaffe
1/4 ts kanel
1 ss appelsinskall

Fremgangsmåte:

- Varm opp melken til ca 70°C
- Smelt sjokoladen i den varme melken
- Bland inn kanel og finhakket appelsinskall
- Fyll opp med ny tilberedt kaffe

IRISH COFFEE

4 cl Irsk whisky
ca 3 teskjeer brunt sukker
God sterk kaffe gjerne malabar, brun bali eller java. Evt, en americano

Lettpisket fløte

Fremgangsmåte:

- Ha whisky og sukker i rødvinsglass, hell over god kaffe og rør godt!
- Flyt forsiktig lettpisket fløte over en teskje på toppen
- Skal absolutt aldri serveres med sugerør eller teskje!!!!

KVELDSKOS

Enkel eller dobbel espresso
3-4 cl brandy (evt 1-2 cl brandy sirup)
2 cl honning sirup
Fyll opp med fløyelsmyk melk

Fremgangsmåte:

- Bland brandy og honning sirup i en stor kopp
- Tilsett espresso
- Hell forsiktig den varme melken over



Stabburet stor pai

Stabburet lanserer nå to store smakfulle paier. Paien er ferdig delt i 7 stykker à 240g og kan tilberedes både fra fryst og tint tilstand. Paien kan varmes i convectionovn, mikrobølgeovn, stekeovn eller Merrychef. Dette gjør det enkelt å servere en hel pai eller et enkelt paistykke.

- Stabburet stor pai finnes i to varianter:

- **Stabburet stor Kyllingpai**
– Smakfull kylling og karripai
- **Stabburet stor Skinkepai**
– Klassisk quiche med ost og skinke



EPD-nummer	Varenavn	Vekt per stk	Antall per kartong	Vekt per kartong
1918804	Stabb Pai Kylling stor 7-delt	1,7 kg	4	6,8 kg
1918820	Stabb Pai Skinke stor 7-delt	1,7 kg	4	6,8 kg

BERGENE MELK - EN HELT NATURLIG MELKESJOKOLADE

Nidar



Naturlighet handler om rene, ekte råvarer, og god smak. Når man skal lage en skikkelig god melkesjokolade, lager man den helt uten kunstige tilsetningsstoffer. Det er naturlig det!

Bergene Melk er laget av 100 prosent naturlige råvarer. Melkesjokoladen er ikke tilsatt kunstige tilsetningsstoffer, men får den fantastiske gode smaken fra de naturlige råvarene.

Hovedingrediensene i sjokolade er kakao, melk og sukker, som alle er naturlige ingredienser. Men i sjokolade er det ofte brukt kunstig vanilje, og det hender også at sjokolade inneholder andre kunstige aromaer eller tilsetningsstoffer.

FREIA MELKEDRØM - ELLER VIRKELIGHET?

Freia

Freia Melkedrøm er en serie fylte sjokoladeplater med smaks-kombinasjoner du bare kan drømme om. De to første i serien ble lansert i september 2009.

Freia Melkesjokolade er fellesnevneren. Fylt med myk karamell med biter av lett røstede valnøtter virkeliggjør den de søtteste drømmer.

Freia Melkesjokolade med en fyll av frisk yoghurt med biter av modne bringebær. Det har vi drømt om lenge. I vår andre melkedrøm er det blitt virkelighet.



TORO KESAMSFROMASJ - ENESTE PÅ MARKEDET!

Rieber & Søn foodservice

TORO følger med i tiden og lanserer en ny og trendy dessert

- Frisk og fyldig smak
- Naturlig minder på fett (-30%) uten at det går utover smaken
- Laveste fettinnhold på markedet
- Mindre sukker
- Laget av ekte råvarer som melk, fløte, kesam, vanilje...
- Smaker som hjemmelaget
- Samme gode konsistens som de øvrige fromasjene våre
- Passer ypperlig til TORO Blåbærsuppe (som saus), TORO Bringebærsaus, Heistad hermetiske frukter, coulis, m.m
- Glutenfri



ZIPLOC ZIP 'N STEAM MICROWAVE

Oluf Loretzen

Oluf Loretzen leverer nå Ziploc poser til mikrobølgeovn. 10 poser (18,4 x 20,3 cm).



TORO GRYTER - NYTT KONSEPT!

Rieber & Søn foodservice

Stroganoff gryte multibasis og Lofoten fiskegryte multibasis: Bedre økonomi for sluttbruker

- Mindre svinn
- Mindre arbeidskrevende

- Bevarer smak og konsistens
- Alle vitaminer og næringsstoffer bevares
- Forlenger holdbarheten
- Utsøkt kvalitet
- Lite arbeidskrevende, rask og enkel tilberedning
- Intet svinn, full kostnads- og råvarekontroll
- Fleksibel i bruk
- Enkelt lagerhold
- Prisgunstig
- Ingen steking av kjøtt/fisk

TORO SPRØYTEPOSER SOLID OG BRUKEVENNLIG!

Rieber & Søn foodservice

Rieber & Søn foodservice introduserer nå TORO Sprøyteposer med høy kvalitet og brukervennlige egenskaper. Sprøyting er en basisteknikk som gjør arbeidet på kjøkkenet enklere og maten ser bedre ut. Sammenlignet med gjenbruksposer er engangsposer enkle, praktiske og man sparer tid.

Tips!

- Krempynt på kaker og desserter
- Perfekt til bruk for topping til fingermat – f.eks. eggekrem, blåskimmelost, remulade, pepperoitkrem osv.
- Egner seg utmerket til fylling av vannbakkels
- Hvitløks-/urtesmør tar seg ekstra bra ut ved bruk av sprøytepose og stjernetyll.



HARLEMGRUPPEN

- din råvareleverandør



HarlemGruppen er en viktig leverandør av produkter til det norske storhusholdnings- og dagligvaremarkedet, samt til næringsmiddelindustrien. Vi leverer hermetikk, oljer, frø, tørkede frukter, nøtter, kakao, ost, kjøtt, sukker og krydder mm.

Våre medarbeidere er kvalitetsbevisste, og har spisskompetanse innenfor de ulike produktgruppene og tilhørende markeder. Vi jobber daglig på det internasjonale råvaremarkedet og søker kontinuerlig etter den optimale løsningen for våre kunder.

HarlemGruppen, Pb 57-Smestad, 0309 OSLO. Besøksadresse: Skøyenveien 18, 0375 OSLO
Tlf: 21 00 42 00 Faks: 21 00 42 40 e-post: sales@harlemfood.no
www.harlemfood.no

SILJE TAKLE MED LONDON-SUKSESS

Det er ikke hverdagskost at noen setter Norge på det internasjonale barkartet. Fra september har Silje Takle fra lille Brekke i Sogn to signaturdriker på en av Londons beste barer - belowzero.

Les mer på horecanytt.no

.....

"GRANDE FIESTA" MED SPANIA SOM PARTNER PÅ REISELIV 2010

Det er duket for "Grande Fiesta" på Reiseliv 2010 i Lillestrøm 14.-17. januar, med populære Spania som offisiell partner. – Nordmenn elsker Spania, som stadig vekk har mye uoppdaget å by på, sier prosjektleder Torill Engelberg i Reiseliv. Og spanjolene elsker nordmennene tilbake. – Prosentuelt sett er dere blant vår aller beste turister, fastslår direktør Monica Cano Fuentes ved Spanias Turistkontor i Oslo.

Les mer på hotellmagasinet.no

.....

BESTE NYSKAPENDE INDUSTRIPRODUKT MOT STORHUSHOLDNINGER

Findus Norge AS sitt smoothieprodukt ble kåret til beste nyskapende industriprodukt mot storhusholdninger på Nordnorsk Storhusholdningsmesse i Tromsø 16. og 17. September 2009.



Produktet er en frukt- og bærblending som er "panert" med yoghurt. Eneste tilberedning storkjøkken trenger å gjøre er å tilsette juice, og så kjøre dette i blender 30-60 sek før servering. En kraftfull, sunn og energirik blanding som gir matlyst til både friske, syke og eldre mennesker som skal bespises inne storhusholdning. Finnes i to varianter.

Av de påmeldte produktene blant årets utstillere kom Bama Storkjøkken med Sous Vide Rustikkgrønnsaker på 2. plass og Nortura BA med Livèche utbenet kyllinglår med skinn på 3.plass.

.....

HAUGEN-GRUPPEN MED UNIK EMBALLASJESERIE



Salater, wraps og påsmurte produkter skal presenteres som helt ferskt. Både convenience- og serveringsbransjen for øvrig har lært av internasjonale og innovative serveringskonsepter.

Rettene som tilbys skal være nylaget; og presenteres som nylaget. Valg av emballasje blir viktigere, og Haugen-Gruppen lanserer derfor en serie av emballasjeprodukter for salat, wraps og andre ferske produkter.

Les mer på fastfood.no



WILBERG, STATOIL HYDRO STAVANGER BLE ÅRETS MATGLEDEKANTINE 2009.

Juryen sier blant annet dette i sin begrunnelse: "Med særdeles bredt utvalg fremstår kantina svært entusiastiske og kreative. De er et godt team hvor det gis store rom for å vidreutvikle kantinen og tilføre ny kompetanse. God merking av maten gjør kantina lett og bruka. Og fornøyde gjester setter stor pris på variasjonen. I tillegg er salgsøkning og dokumentasjonen god"

I hard konkurranse var det kantinen Wilberg, Hotellet Rica Nidelven og Bergbys Familierestauranter som stakk av med seier i årets matgledepriser. De har merket seg ut som nytenkende og kreative spisesteder som serverer sunne og gode matopplevelser.

.....

STJERNEKOKKER KJEMPER OM NORDISK GULL

For første gang kjemper Nordens beste kokker i Danmark. Det skjer onsdag den 27. januar 2010 i forbindelse med Foodexpo 2010.

Det er første gang Nordens beste kokke kjemper mot hverandre i en helt ny nordisk kokkekonkurranse i forbindelse med Foodexpo 2010, som er Skandinavias største fagmesse for detaljhandel, hotell-, restaurant- og matvarebransjen.

På fem timer skal deltakerne fremstille en tre-retters meny, som skal tilberedes ut fra en råvarekasse, som først blir kjent på finaldagen. En ting vet man likevel på forhånd: Alle råvarene er tradisjonelle og tilgjengelige nordiske produkter.

Les mer på bakeri.net

.....


HAUGEN-GRUPPEN AS
Storkjøkken

TOMS BYTTER TIL HAUGEN-GRUPPEN

Toms Gruppen AS, som blant annet eier de kjente varemerkene Anthon Berg og BONBON, har besluttet å bytte distributør i Norge. Fra og med 1. januar 2010 vil import, salg og markedsføring av Toms Gruppens produkter ivaretas av Haugen-Gruppen AS.

Les mer på dagligvarehandelen.com



SYSTEMKJØP

Systemkjøp er en innkjøpskjede for store og små bedrifter i storhusholdningsbransjen.

Som medlem av Systemkjøp nyter du godt av lønnsomme stordriftsfordeler uten å måtte binde deg til noe annet å handle rimeligere varer, oppnå gode rabatter og tjene mer penger.

Systemkjøp fremforhandler gode, langsiktige avtaler med leverandører av varer innen de varekategoriene du jobber med til daglig, i tillegg til en del nyttige tjenester. Alle rabatter kommer i sin helhet medlemsbedriftene til gode i form av gunstige priser. Systemkjøp har i dag ca 2.500 medlemmer på landsbasis, alle medlemmene er kunder av Servicegrossistene AS.

Jo flere vi er, jo mer lønnsomt blir det.

Kontakt oss for mer informasjon:
www.systemkjop.no
firmapost@systemkjop.no
TLF: 32218000

SYSTEMKJØP

- et lønnsomt innkjøpssamarbeid
for deg som ikke er medlem av en kjede

