

LØGISMØSE

VIN & MAD

MASSER AF PÅSKELÆKKERIER

- * Champagne & østers
- * Côte de boeuf med peber-bearnaise og pommes frites
- * Weekendmorgen med pocheret æg
- * Hjemmelavet hønsesalat
- * Fynsk rygeostsalat
- * Skønt kernerugbrød
- * Grønne asparges med vagtelæg
- * Rejecocktail med fjordrejer
- * Siciliansk antipasto
- * Bagt torsk med fennikel
- * Rødvinsbraiseret lammeskank
- * Olivenolie-is med vanilje og citron



VINE I APRIL

DELIKAT POUILLY-FUMÉ | FRISKAFTAPPEDE ROSÉVINE

SAFTIGE ZINFANDEL-VINE | VERDENSDRUEN CHARDONNAY | GRAND CRU-VERTIKAL



INDHOLD

- 3** Thildes leder, Hønen eller ægget
- 4** **Smag på sæsonen**, Start weekendmorgen med pocheret æg
Opskrift: pocheret æg
- 5** **Events**, i april
- 6** **Sæsonens udvalgte**, Champagne & østers
Opskrift: Østers med peberrodsfløde og agurk
- 8** **Sæsonens udvalgte**, Pouilly-Fumé – det delikate alternativ til Sancerre
Opskrift: Grønne asparges med pocherede vagtelæg
- 10** **Sæsonens udvalgte**, Charmerende & friskaftappede rosévine
Opskrift: "Rejcocktail" med fjordrejer
- 12** **Sæsonens udvalgte**, Saftige Zinfandel-vine til påskemiddagene
Opskrift: Rødvinsbraiseret lammeskank
- 14** **Kærlighed til Chardonnay**, Verdensdruen Chardonnay fra utraditionelle områder
- 16** **Delikatesser**, Så godt kan sardiner smage
Opskrift: Caponata
- 18** **Det perfekte match**, Bøf og Priorat hånd i hånd
Opskrift: Côte de boeuf med peber-bearnaise og pommes frites
- 20** **Delikatesser**, Olivenolie af ypperste kaliber
Opskrift: Olivenolie-is med vanilje og citron
- 22** **Hverdagsvine**, Feriestemning i hverdagen
Opskrift: Bagt torsk med fennikel, rødløg og pesto verde
- 24** **Løgismose i Netto**, Forårsopskrifter til påskebordet med Løgismose i Netto
- 26** **Gourmet i Blåvand**, Hr. Skov Gourmet – ægte vestjysk kærlighed til råvarerne
- 28** **Kældervine**, Vertikalkasse – 3 årgange Grand Cru Corton Clos du Roi
- 29** **Smagekasse**, Har du svært ved at vælge? – prøv smagekassen i april!
- 30** **Det søde til påsken**, Æg i smukke former – den perfekte værtindegave
- 32** **Thildes vinviden**, Har vinen prop?
- 34** **Barskabet**, Årets påskeæg for voksne – Great Dane Rum
- 35** **Bogudgivelse**, "De kalder ham Sølvreven" – Peter Kolbecks nye kogebog
- 36** **Bagsiden**, Løgismose Winebar // ILLUM Rooftop

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. april til og med 30. april 2019.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. tirsdag 30. april 2019.

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismose Gourmetsupermarked på Nordre Toldbod

~
OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HØNEN ELLER ÆGGET

Det diskuteres stadig hvad, der kom først, og udtrykket overføres symbolsk til andre sammenhænge. F.eks. i detailvarehandlen. Skal man skabe efterspørgsel eller følge efterspørgsel? Går man forrest og følger det første, er omsætningen som regel lille og utilfredsheden stiger hurtigt blandt dem i organisationen, der lever af at kigge på omsætning og procentavancer gennem excel-arkenes fængslende gitterlinjer. Følger man derimod efterspørgslen er man i konstant priskrig og marginen udfordres.

Der er i detailhandlen mest interesse for hønen dvs. at følge efterspørgslen. Æggene er for risikable og det bliver alt for ofte ved snakken. Så snart regnearket kommer frem, forlades visionerne, og der skal omsætning på bordet i en fart.

Men vi kommer alligevel videre. Jeg husker et møde med Peter Aalbæk fra Slagter Aalbæk, hvor han fortalte hvordan hans kolleger i branchen havde slået sig på lårene, da han første gang talte om nødvendigheden af at omlægge til økologisk drift. Ingen, absolut ingen, kunne på nogen måde forestille sig, at der ville være et marked for det. I dag er Danmark ledende i verden, hvis man ser på andelen af økologiske varer, der sælges detail, og ægget klækkede til en kylling, som er i færd med at vokse sig til en stor, prægtig høne.

Vores ambition i Løgismose er at finde de æg, der i fremtiden også kan blive til flotte høns. Det kræver nysgerrighed, mod og vilje. Når æggene er klækket, bliver de på et eller andet tidspunkt puttet ind i et regneark, og så er det et tegn til os om at finde nye æg.

Har man et grundlæggende ønske om at forbedre danskernes madvaner og løfte måltidet må man være forberedt på, at det er en dynamisk opgave, som man aldrig kan hvile i. Når den brede detailhandel opdager vores nyudklækkede kyllinger, generer det os ikke. Det betyder nemlig, at de gode ting når ud til den brede befolkning, og jo mere godt, der gøres tilgængeligt, jo mere skrammel presses ud i den anden ende.

Påske står for døren og det er samtidig tid til æg – både de spiselige, de drikkelige, de maledede og de symbolske. De nye rosévine er for alvor på banen ligesom vi præsenterer amerikanske nyheder til påskelammet, en spændende smagekasse for Chardonnay-yndere og en nyfødt, funklende dansk rom fra Anders Skotland. Rigtig god påske til alle vores læsere.

Thilde Maarbjerg

Det drikker jeg i april



**Châteauneuf-Du-Pape Cuvée speciale,
2016, Maison Tardieu-Laurent**

1 fl 485,-

I husholdningen har vi altid haft en særlig kærlighed til Château Rayas, og det er derfor ikke tilfældigt, at Thomas bad Bastien Tardieu om 2. servering af husets Cuvée Speciale fra Châteauneuf-du-Pape under et besøg i hans og faderens kælder i oktober sidste år. På linje med Rayas, kommer også Tardieu-Laurents top-Châteauneuf fra en parcel domineret af sandjord, og det giver et helt

unik udtryk for Grenache. Så enestående er det, at druesorten kan fylde flasken uden den sædvanlige assistance fra Mourvedre, Syrah og eventuelt andre. Der er få af dem på markedet, og jeg har hamstret Cuvée Speciale, eftersom det er lige nu, vi har kultårgangen 2016 på lager. Svulstige blomster og søde skovjordsbær, violer og rosa peber, kødfuldhed uden tyngde og ubegrænset dyb saftighed. Vi nyder en flaske til lamme-skulder braiseret med chorizo og grønne oliven, i Bourgogneglas, ved 16°C. Helst uden tørstige gæster.



START WEEKENDMORGENEN MED POCHERET ÆG

Pocherede æg kræver lidt mere end det velkendte kogte æg, men til gengæld får du en helt anden cremet og fyldig smagsoplevelse, som egner sig særligt godt til weekend-morgenmaden på et stykke ristet brød med smørdampet spinat, den klassiske eggs benedict eller bare på et stykke friskt rugbrød.

Pocheret æg

Opskrift til 1 person

At pochere betyder at varmebehandle en råvare i væske ved svag kogning eller lige under kogepunktet. Denne tilberedningsmetode egner sig særligt godt til sarte og delikate råvarer som fisk, spæde grøntsager og selvfølgelig æg.

Har du ikke mulighed for at holde høns, eller har du ikke adgang til helt friske æg, kan du med fordel hælde lidt eddike i kogevandet (ca. 1 spsk. eddike til 1 liter vand), da det også hjælper hviden med at samle sig.

Det er lidt en skrøne, at der skal røres og røres i kogevandet, æggene skal blot være så friske som muligt, så hviden samler sig om blommen.

INGREDIENSER

1 frisklagt æg
2 liter vand
Evt. 2 spsk eddike

SÅDAN GØR DU

Sæt en gryde over med vandet og varm op til kogepunktet. Slå ægget ud i en kop. Når vandet koger, skrues ned så vandet lige akkurat skælver, men ikke koger. Tilsæt evt. eddike. Hæld så ægget forsigtigt i.

Lad ægget pochere i ca. 4 min.

Tag ægget op med en hulske og lad det dryppe af inden servering. Servér det varme pocherede æg med det samme. Husk et drys salt på toppen.

i I gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod kan du finde både hønseæg, andeæg og vagtelæg, som hver især byder på særlige egenskaber. [Læs mere om dette og hvorfor vi spiser æg i påsken på løgismose.dk](#)



For at få den bedste pochering, skal ægget være så friskt som muligt – allerbedst er det, hvis du har høns i baghaven. Er ægget ikke friskt, kan hviden godt flyde ud og ægget har svært ved at samle sig.

Events

SMAG PÅ SÆSONENS UDVALGTE VINE

**Torsdag 4. april kl. 17.30-18.00 i Spiseriet
hos Løgismose på Nordre Toldbod**

Har du svært ved at vælge?

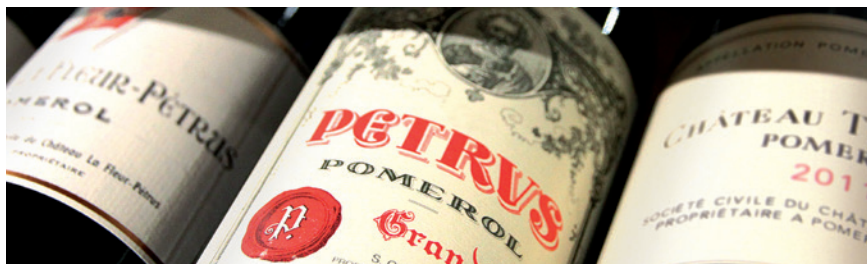
Torsdag 4. april kl. 17.30-18.00 kan du på 30 minutter lade os lede dig gennem 6 af sæsonens udvalgte vine fra det aktuelle Klub Løgismose magasin.

Du kommer rundt om:

- Rosé-champagne med dominans af Pinot Noir fra Diebolt-Vallois og kernen i begrebet moderne Provence-rosé fra populære Domaine d'Eole.
- Blomstrende, underfundig og gnistrende ren Sauvignon Blanc fra Domaine Cailbourdin og en eksotisk og nærmest uimodståelig Chardonnay fra Weingut Fritz Waßmer.
- En af de virkelig oversete vine til den klassiske røde bœf fra Coma d'en Romeu og et spændende bud på god gedigen Grenache fra det fine Covinca-kooperativ Covinca Compañia Vitivinicola.

Smagningen er kommenteret af vores vinmand Michael og er ganske gratis. Vi serverer lidt lækkerier til ganen og du har selvfølgelig mulighed for at købe vinene med hjem efterfølgende – enten blot din favoritvin eller i en samlet smagekasse.

[Læs mere om vinene på løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)



VINSMAGNING: KONGERNE AF BORDEAUX

Fredag 26. april 18.00-20.00 på Nordre Toldbod

Smag 7 sublime vine fra Bordeaux, blandt andet Petrus 2013.

Vinsmagningen inkluderer en servering med eksklusivt charcuteri og ost, så både tørsten slukkes og sulten stilles.

[Læs mere om arrangementet og hvilke vine du kan smage
og køb din billet på løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)

WINEMAKER'S DINNER MED JEAN-MARC BROCARD

Tirsdag 7. maj på UBN, Odense

Onsdag 8. maj på Kurhotel Skodsborg, København



Er du vild med Chablis?

Glæd dig til en tur gennem de forskellige appellationer hele vejen op til Grand Cru niveau, når vi i anledning af besøg fra vores Chablis producent, Jean-Marc Brocard, afholder 2 wine dinners i henholdsvis Odense og København.

[Læs mere og køb billet på løgismose.dk/events](http://løgismose.dk/events)



Chefssommelier
Thilde Maarbjerg

CHAMPAGNE & ØSTERS

Producent: Diebolt-Vallois | Område: Champagne, Cramant

Komfortabelt placeret i en af de kun 17 Grand Cru-kommuner i Champagne finder man det lille eksklusive Maison de Champagne, Diebolt-Vallois. Ikke overraskende er Chardonnay stjernen hos familien, der har holdt til i Cramant i mere end 100 år. Vi er i druens højborg, Côte de Blancs, hvor de kalkrige bakkesider giver nogle af verdens mest eksklusive og finesserige boblevine.

Servér vinene ved ca 8 °C i et Champagne- eller hvidvinsglas.



**Champagne Blanc de Blancs
Brut Prestige**

1 fl **349,- SPAR 50,-**

6 fl **1.695,- SPAR 699,-**

Isabelle Diebolt ligger ikke skjul på, at Cuvée Prestige er hendes darling, og den rummer langt mere luksus og kvalitet, end hvad prisen indikerer. Druerne kommer fra tre Grand Cru-kommuner, Cramant, Mesnil-sur-Oger og Chouilly og Cuvée Prestige blandes altid af tre årgange, der har lagret på store træfade. Med vinens elegance og friskhed er det næsten umuligt at tro, at der er tale om fadlagring, men det er så fornemt styret, at det i højere grad virker som en katalysator for druernes smag og terroir.

Løftede toner af citrus og hvide blomster med tydelige toner af gær og nybagt brioche, friske hasselnødder og et strejf af honning og underliggende salte, mineralske toner. Forfinet, raffineret og perfekt til østers.



Champagne Brut Rosé

1 fl **319,- SPAR 40,-**

6 fl **1.495,- SPAR 659,-**

Diebolt-Vallois eneste champagne med dominans af Pinot Noir er husets Rosé Brut, som udgøres af 63% Pinot Noir, 27% Chardonnay og 10% Pinot Meunier. Alle druerne kommer fra Les Toulettes i Epernay, så vi er her i regionen Montagne de Reims, som er kendt for at give lidt fyldigere vine. Vinen er gæret udelukkende på ståltanke og roséfarven er opnået ved at tilsætte rødvin, som er langt den mest anvendte rosé-produktionsmetode i Champagne. De friske bærnoter er tydelige her med skovjordsbær og hindbær samt mandarin og rosa grape, ristet rugbrød og rosenblade. En glimrende rosé til varme serveringer med østers.

OLDTIDSÅBNING AF ØSTERS ~ Før østerskniven blev opfundet ~

Den berømte Ertebølle mødding bekræfter, at vi i Danmark har spist enorme mængder østers i stenalderen. Møddingen er skabt over en periode på ca 1000 år fra ca 4900 f.Kr til 3900 f.Kr, og er 140 m lang, 20 m bred og op til 2 meter dyb. Detaljerede studier af de tykke lag østersskaller har ved nærmere efterforskning afsløret en gåde. Hvordan lykkedes det beboerne dengang at åbne de hårdt sammenklemte østersskaller?

I dag har vi østersknive til formålet, men afprøvning af alle tænkelige primitive redskaber, som var tilgængelige for mennesker dengang, fejlede i forhold til at tvinge skallerne fra hinanden.

De mange østersskaller i bunken bar heller ikke spor af åbning med redskaber, men nogle af dem havde derimod brandmærker på sig.

Det fik et hold forskere til at afprøve en teknik, hvor østers blev lagt på glohede sten, som man også har fundet mange spor af i og omkring møddingen. Efter ganske få minutter åbnede østersene sig 1-1,5 cm og man kunne herefter vride skallerne fra hinanden. Den korte "tilberedning" blev ligeledes vurderet til ikke at have nogen indvirkning på smag eller ernæringsmæssig værdi af østersene.

i FIND FRISKE ØSTERS
i vores gourmetsupermarkeder
1 fustage med 10 stk 109,-

Østers med peberrodsfløde og agurk

Opskrift til 2 personer

Østers kan og bør spises i hele sæsonen, som strækker sig fra efterår til tidligt forår alt efter art. Denne opskrift med dobbeltfløde og peberrod er den perfekte snack-mundfuld, som bør nydes med kølig Champagne i forårssolen.

INGREDIENSER

10 østers
1/4 agurk
1 lille bundt purløg
2 dl dobbeltfløde 47-50%
(evt. almindelig piskefløde)
Friskrevet peberrod

SÅDAN GØR DU

Skær agurken i små tern eller tynde stave, brug gerne mest muligt med

grønt på og undgå den våde midte. Snit purløg fint. Åbn dine østers. Kom 1/2 tsk. fløde på hver østers. Drys purløg og agurketern over østersene. Riv lidt peberrod over hver østers til slut – server gerne på is.

Info: Der er ingen regel for, hvor lang tid før servering, du må åbne østers, så længe de blot er på køl. Smagen vil dog aftage eller tage smag af køleskab over tid.



..... Sæsonens udvalgte

POUILLY-FUMÉ ER DET DELIKATE ALTERNATIV TIL SANCERRE

Producent: Domaine Cailbourdin | Område: Pouilly-Fumé, Frankrig

Sancerre er med årene blevet så kendt og elsket, at alt for mange glemmer, at der findes fortræffelige alternativer, når det kommer til sprød saft skabt på druen Sauvignon Blanc. Eksempelvis Pouilly-Fumé-vinene fra Alain Cailbourdin, der kan skimte bakketoppen med Sancerre på toppen, når han går og passer sine vinstokke.

Alain Cailbourdin er en lille fyr, en stor vinbonde og et endnu større menneske. Han holder til i et af de gamle huse, der ligger langs Route Nationale, som forbandt Cosne-Sur-Loire med Pouilly-Sur-Loire inden Autoroute de l'Arbre fik lov til at skære sig gennem landskabet. Udefra ser det ikke ud af meget, men kroger man sig igennem kontoret er der forbindelse til den nye hal med rustfri ståltanke og den lille intime kælder med dæmpet belysning, kunst på væggene og duft af vin, der modner på nye fade.

Alain er ikke en af de lokale. Han kom til Pouilly-Fumé for at tjene til studierne ved at plukke druer og gå til hånd, men

så kom egnens kønneste pige forbi og da hun ikke nøjedes med at skænke ham sin mund, havde Alain mødt sin skæbne.

Alain producerede sin første vin i 1980 i et hjørne hos arbejdsgiveren fra frugten fra 2 ha, som det unge par havde sparet sammen til og købt året før. Herefter er resten, som man siger, historie. Alain blev en del af en ny generation af vinmagere, som selv tappede deres vin og troede på, at arbejdet skulle gøres i marken, og at vinene siden skulle fremstilles med et minimum af manipulation, således at de udtrykte netop de unikke karakteristika, som årgangen, mikroklimaet og især jordbunden bidrog med.

I dag er Alain en etableret herre, som ikke længere behøver at sende sine vine til bedømmelse hos de internationale kritikere. Kun overfor britiske Jancis Robinson er der et blødt punkt, mens resten bare har at lægge vejen forbi, hvor de så også kan hilse på next generation, sønnen Loic, som næsten altid bærer en T-shirt med printet POULLY 100% FUMÉ.



Fagekspert
Per Bach



Gæstekok
Thomas Rode



i BLIV KLOG PÅ ASPARGES
[Læs mere på løgismose.dk](http://løgismose.dk)

Grønne asparges med vagtelæg

Forret til 4 personer

Nye, sprøde grønne asparges er en af de fineste og mest velsmagende forårsbebudere vi har. Sæsonen er kort, for efter Sankt Hans må de grønne stænger ikke længere høstes. Minimér tilberedningen så den sarte smag, farve og sprødhed bevares – det fortjener de.

Prøv Thomas Rodes opskrift her, hvor aspargesene steges let i smør og serveres med revet hård ost, pocherede vagtelæg og frisk krydderurtesalat.

INGREDIENSER

1-2 bundt grønne asparges (75 g pr. person)
25 g smør
1 rosmarin-kvist
100 g hård ost gerne med nøddeagtig smag
12 vagtelæg

KRYDDERURTESALAT

½ bundt persille
½ bundt kørvel
½ bundt purløg
½ bundt estragon
1-2 høvlet, rå asparges
saft fra ½ citron

SÅDAN GØR DU

Asparges befries for den seje rodende og fligene fjernes, da der her kan gemme sig jord. Skræl dem evt. let. Kom smør, lidt salt og peber på en varm pande. Når smørret bruser op, kommes asparges på, og de sauteseres et par minutter alt efter tykkelsen.

KRYDDERURTESALAT

Hak krydderurterne og vend dem med den høvlede asparges samt citronsaft.

POCHEREDE VAGTELÆG:

Sæt en gryde over med 2 liter vand og varm op til kogepunktet. Slå æggene ud i hver sin kop. Når vandet koger, skrues ned så vandet lige akkurat skælver, men ikke koger. Hæld så æggene forsigtigt i.

Lad æggene pochere i ca. 1-2 min.

Tag æggene op med en hulske og lad dem dryppe af.

Osten rives over de smørstegte asparges og serveres straks på en tallerken med krydderurtesalat og pocherede vagtelæg.



 **Pouilly-Fumé Les Cris, 2017**
1 fl 245,-

2 fl **450,- SPAR 40,-**

6 fl **1.095,- SPAR 375,-**

Blomstrende, underfundig og gnistrende ren Sauvignon Blanc med lidt mere fylde end vi ser i de fleste Sancerre-vine. Samtidig stadig sprød og lækende. En lille genistreg!



 **Pouilly-Fumé Tryptique, 2015**
1 fl 395,-

6 fl **1.995,- SPAR 375,-**

Fadgæret Sauvignon Blanc fra mere end 70 år gamle vinstokke, som knivskarpt forener druens særegne frugt, jordens mineralitet og fadets krydderi til en vin ud over det sædvanlige.



Gæstekok
Thomas Rode

"Rejecocktail" med fjordrejer

Forret til 4 personer

De danske fjordrejer er en sand delikatesse og selvom de kan være lidt besværlige at pille, så er det umagen værd. Thomas Rode lader den lille reje spille hovedrollen i hans version af en rejecocktail, som har fået en yderst velsmagende overhaling og et moderne twist. Fjordrejen er i sæson fra april til oktober. Så det er nu, de er allerbedst.

INGREDIENSER

300 gram fjordrejer
2 modne avocado
0,5 dl olivenolie
+ lidt ekstra til marinering
1 fed hvidløg
2 skoleagurker
2 aflange tomater
Citron
Basilikum
Salt
Peber

SÅDAN GØR DU

Pil fjordrejerne og marinér dem i lidt olivenolie, salt, peber, citron efter smag og finthakket basilikum.

Blend de modne avocadoer med hvidløg og 0,5 dl olivenolie til en glat, blank puré. Smag til med salt, peber og citron. Snit skoleagurker og tomater tyndt. Anret avocado-puréen som en flad ring og læg rejerne på. Læg skiftevis en skive agurk og en skive tomat i en cirkel-vifte omkring rejerne og pynt til slut toppen med små basilikumblade.

TIP: Frys rejeskallerne ned og brug dem senere til reje-bisque.

TIP: Kom smør på en pande, tilsæt rejeskaller, lad det bruse op og tilsæt tomatpuré – brug reje-tomat-smørret til sauce hollandaise med en dejlig rejesmag.



i BESTIL FRISKE FJORDREJER HVER MANDAG
Til afhentning på Nordre Toldbod.
[Læs mere og bestil på løgismose.dk](http://løgismose.dk)



Fagekspert
Per Bach

CHARMERENDE & FRISKAFTAPPEDE ROSÉVINE

Producenter: Domaine d'Eole | La Spinetta
Områder: Provence, Frankrig | Toscana, Italien

I Løgismose hylder og hilser vi foråret velkommen. Oplev to helt friske aftapninger, som helt sikkert både kan omfavne de sprøde noter af hav fra stenbiderens sidste rogn og den sarte sødme i de første små fjordrejer – som man altid kan spise hurtigere, end man kan pille.



**Coteaux d'Aix en Provence Rosé ØKO
2018, Domaine d'Eole, Provence, Frankrig**

1 fl 139,-

6 fl 645,- SPAR 189,-

Yndefuld rosé fra tyskfødte Matthias Wimmer, som nu udlever drømmen om egen vingård og bæredygtig økologisk produktion under varmere himmelstrøg. Vi er her inde og røre ved kernen i begrebet moderne Provence-rosé både med hensyn til den sarte farvenuance og den skønne aroma fra solvarme sommerbær, friskrevet skal af blodappelsin, citronverbena og citrus. Let, lifligt forfriskende, men ikke uden en vis intensitet.



**Il Rosé di Casanova, 2018
La Spinetta, Toscana, Italien**

1 fl 159,-

6 fl 695,- SPAR 259,-

Giorgio Rivetti og hans vinmager Mirko Bessi har helt sikkert været i Provence for at tage mål til denne elegantier af en rosé, som efter bare en times skindkontakt byder ind med en nuance, som er endnu lysere end forbilledernes. Samtidigt er vinen gæret helt ud og derfor fri for den lille restsødme, som ellers er en del af pakken i mange rosévine. Knastør, underspillet og sart med associationer til roser, saftige hvide ferskner og kaprifolium. 100% Sangiovese.

THE PINK WINE REVOLUTION

Det er såmænd ikke så mange år siden at vi i Løgismose blev mødt af udbredt skepsis, når vi år efter år insisterede på at føre et bredt udvalg af rosévine. Det var ikke rigtig vin. Det var en pigeting, og det var slet ikke fint nok for dem, der efterhånden var kommet på kommunenavn og vinmark med Barolo og Bourgogne.

Men vi var ikke upåvirkelige, når vi kom hjem fra vores ferier i det sydfranske, og langsomt opdagede flere og flere, at man ikke bare kunne trække Mateus-klicheen ned over vintypen. Lavinen begyndte at rulle, og de sidste 5 år er et spændende studie i hvor

bevægelige og motivérbare, vi er blevet som forbrugere. Vi behøver blot det berømte lille skub!

Selv den elendige sommer i 2017 hvor der vel næppe var mere end tre sammenhængende solskinsdage bremsede ikke lavinen. I cyberspace plæderede instagrammeren @thefatjewish alias Josh Ostrowski med 10,5 mio. følgere massivt for de lyserøde vine og den lille snurrige fjer, man kunne få på. Pludselig var der rosé overalt på Roskildefestivalen, rundt omkring i hiphopmiljøet og også i natklubberne, hvor personalet visse steder iførte sig lyserøde bikerveste med printet "Loyal to Rosé" og "Rosé over Bitches".

Det var The Pink Wine Revolution, som kom til Danmark, og sidste år gik det vel nærmest helt amok. René Langdahl Jørgensen formulerede det meget sigende i Euroman, da hedeølgen for alvor bed sig fast:

"Nu sker det! Rosé er accepteret. Rosé er ikke kun for svagpissere, hattedamer, svulstigt rige russere og fortovscafeernes pludrende fremstormende humaniststuderende med lederambitioner i den kulturelle sektor. Nej, nu drikker de alvorligt vininteresserede, de terroir-jagende og ligegyldighedsforsagende eksperter, nørder og selv fine Masters of Wine den transparent lyse – nogle gange orangefarvede – drik".



Fagekspert
Per Bach

SAFTIGE ZINFANDEL-VINE TIL PÅSKEMIDDAGENE

Producent: Bear Creek Winery | Område: Lodi Wine Country, Californien

Den berømte californiske vinmager Steve Millier, som har været involveret i vinindustrien i mere end 40 år skaber nu, mens han er på vej mod sit længe fortjente otium, nye brands, der på frugten fra gamle Zinfandel-vinstokke profilerer både druen og det terroir, som vinstokkene står plantet midt i.

Det er fascinerende, og vi har glædet os til præsenterer to af Steve Milliers nye vine. Ikke mindst fordi de kommer med et spændende forhold mellem pris og kvalitet.

Zinfandel er Californiens trofaste arbejdshest og er årsag til vine i mange forskellige udtryk lige fra næsten farveforladte blushvine, hen over rosinerede restsøde rødviner og frem til voldsomme frugt- og alkoholeksplosioner, som stadig tager pippet fra mange af dem, der er blevet opfostret med Bordeaux og Bourgogne i suttelaskerne.

Rigtig meget bliver produceret med blikket stift rettet mod den laveste fællesnævner, og når skruelåget bliver drejet eller dåsen bliver trukket op er alternativet ikke altid andre vine, men derimod Pepsi og Coca Cola. Det har fået adskillige producenter, især i Napa Valley, til at trække stikket på druen, og i dag er nogle af de store ZIN-vine, der engang stod som fyrtårne (f.eks. fra Joseph Phelps og Rutherford Hill) for længst borte.

Heldigvis har mange holdt fanen højt, og især omkring Lodi – der ligger halvanden times kørsel fra San Francisco ind og op mod Sacramento – er der gang i en så spændende udvikling, at området nu kaldes for epicenteret for Zinfandel.

Lodi fik sin appellation allerede i 1986, men i mange år var der kun en håndfuld, som satte navnet Lodi på deres vin, mens det meste blev anonymiseret af store spillere som f.eks. Woodbridge. Sådan er det ikke længere. De store spillere er begyndt at skabe vine på frugten fra deres bedste parceller og lancerer dem som særlige Lodi-specialiteter, og samtidig nærmer vi os 100 mindre producenter, som tapper deres egne Lodi-vine.

Steve Millier har siden 1989 været Director of Winemaking for John Kautz Farms, som ejer hele 3.200 ha. eller hvad der svarer til 8% af hele det tilplantede areal – og han arbejder således for en af de helt store spillere i distriktet. Sammen med Jack Kautz har han tidligere skabt en stribe profitable brands, og nu har han så fået lov til at definere et par lidt mindre, lidt mere fokuserede mærkevarer, som skal bide skeer med de bedste vine fra de mindre producenter og bidrage til profileringen af Lodi-distriktet.



NYHED

Drifting Wines Old Vine Zinfandel, 2017

1 fl 139,-

6 fl **645,- SPAR 189,-**

I forbindelse med lanceringen fortæller Steve Millier, at "Drifting" dels refererer til den småforelskede lyst til bare at få lavet noget vin, som han havde fået, da han spadserede rundt i sandet mellem de gamle sygdomsfrie vinstokke, dels til den saftige og letløbende stil, som han efterstræber i vinen. Søde kirsebær og saftige Victoria-blommer, der omfavnes af tobak og pebrede krydderier. Fyldig og silkeagtig.



NYHED

Maddie Lane Old Vine Zinfandel, 2017

1 fl 169,-

6 fl **745,- SPAR 269,-**

Steve Milliers seneste projekt, der har fået navnet M for Maddie efter Gail og John Kautz' barnebarn Maddie, der er 4. generation i den indflydelsesrige familie, som står bag vinen. Gamle vinstokke herunder en del, som står på hundrede år gamle originale rødder, som har overlevet vinlusen i sandet. Sorte brombær og kirsebær og pikante strejfe fra de få måneders fadlagring. Stadig fyldig, men også nærmest legesyg.



Rødvinsbraiseret lammeskank

Opskrift til 4 personer



Gæstekok
Thomas Rode



Thomas Rodes opskrift på forårslam til påskebordet er en intens og smagsrig oplevelse, som egner sig godt til påskens og forårets middagsselskaber, når aftenerne stadig er kølige. Retten kan forberedes i god tid, og blot varmes og anrettes når gæsterne ankommer. Servér gerne olivenolieisen på side 23, som en let og enkelt dessert efter lammeskanken.

INGREDIENSER

LAMMESKANKE

- 4 lammeskanke
- 1 mellemstor kartoffel
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 dl vand
- 3 dl rødvin
- 1 rosmarinkvist

GARNITURE

- 300 g jordskokker
- 100 g markchampignoner
- ½ bundt bredbladet persille
- 1 rosmarinkvist
- Olivenolie
- Salt
- Peber

SÅDAN GØR DU

LAMMESKANKE

Tænd ovnen på 225 °C. Gnid lammeskanke med olivenolie, salt og peber. Læg skankene i et ovnfast fad og sæt dem i ovnen i 15-20 minutter til de tager farve – vend dem undervejs. Skru derefter ovnen ned på 130 °C. Kartoffel og løg skæres i tern og kommes sammen med rosmarin, rødvin og vand ned til lammeskanke. Læg låg eller folie over retten. Lad skankene braisere i 2,5-3 timer. Overhæld skankene med braisér-væsken af og til under tilberedningstiden. Fordamper væsken under tilberedningen, så supplér op med lidt mere vand og rødvin. Retten må ikke blive tør, der skal være sauce tilbage i fadet, når skankene er færdigtilberedte.

Når lammeskanke er helt møre, er de færdige og saucen fra skankene presses gennem en sigte og koges lidt ind.

GARNITURE

I mellemtiden vaskes jordskokkerne og skæres i tykke skiver. Steg dem i olivenolie med rosmarin og hvidløg ved moderat varme til de er gyldne og sprøde udenpå og møre indeni. Læg dem på fedtsugende papir. Vask derefter markchampignonerne og skær dem i tykke skiver, de steges ligeledes på begge sider med en kvist rosmarin. Jordskokkerne kommer over på panden til svampene og et ½ bundt, omhyggeligt skyllet, og hakket bredbladet persille. Krydr med salt og peber.

Anret garniture på et fad sammen med skankene, hæld forsigtigt saucen over skankene.



Find et udvalg af færdigretter med lam i april måned i gourmetsupermarkedet på Nordre Toldbod.



Fagekspert
Per Bach

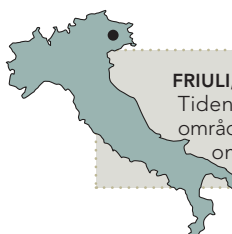
Fra utraditionelle områder

VERDENSDRUEN CHARDONNAY

Temakasse med 3 forskellige Chardonnayvine fra 3 producenter, som på hver deres måde og fra hver deres terroir udtrykker deres respekt for – og kærlighed til – den grønne drue, som mere end nogen anden har hjulpet dem og mange andre producenter ud i verden.

Siden vinens verden tilbage i 1980'erne for alvor begyndte at åbne sig, har alverdens vinelskere haft brug for nogle fixpunkter for ikke helt at miste orienteringen. Her blev de druenavne, som transcenderede sprogbarriererne en slags deklaration og en livline, og når vi mødte en drue, som vi tidligere havde fornøjet os med, købte vi gerne en flaske eller to, uden at bekymre os særligt om hvorfra den kom eller hvem, der havde produceret den.

Allerlængst fremme i denne branding troner Chardonnay, som for længst er lettet fra Champagne, Chablis, Meursault, Montrachet og Maconnais, for at akklimatisere sig og levere pålidelig frugt til videre forarbejdning i snart sagt alle vinproducerende lande. Det er enestående, og det er en kendsgerning, at hverken Cabernet Sauvignon eller Merlot her har kunne være med.



FRIULI, ITALIEN

Tidens måske mest spændende italienske hvidvinsområde hvor internationale og lokalde druesorter bejler om forbrugernes gunst i kærligt håndgemæng.



Friuli Isonzo Chardonnay, 2016, Lis Neris

1 fl 179,-



Mild, lokkende og pikant Chardonnay, som viser hvor højt overliggeren er sat hos Lis Neris hvor Alvaro Pecorari endnu en gang viser det gudsbenådede talent fem, som flere år i streg har placeret ham som en af Italiens bedste vinmagere. Ikke noget fad her, bare høst ad flere omgange og så druer med forskellige aromaprofiler, som komplimenterer hinanden i rustfrit stål.



MAKEDONIEN, GRÆKENLAND

Trods alle navnestridigheder vedbliver grænselandet mellem Grækenland og Makedonien med at være et frodigt vinområde – også for Chardonnay.



Chardonnay Palpo, 2017, Kir Yianni

1 fl 279,-



Vidunderlig Chardonnay fra den efterhånden berømte Amyndeon-appellation i det nordvestligste hjørne af Grækenland. Herlige noter af hvide æbleblomster, eksotisk frugt og moden kandiseret citrus, som smelter smukt sammen med vanilje fra nye fade. En af de bedste græske Chardonnayvine, såfremt præmissen er fadgæring og fadlagring.



BADEN, TYSKLAND

Mens Riesling andre steder spæner af sted med stafetten, er Chardonnay fortsat omdrejningspunktet blandt de grønne druer i Baden.



NYHED

Chardonnay, 2016, Fritz Waßmer

1 fl 225,-



Eksotisk og nærmest uimodståelig Chardonnay fra Waßmer, som efter år med meget markante fadaftryk har valgt at træde en lille smule på bremsen, hvorved de saftige associationer til eksotisk frugt og moden citrus pludselig eksploderer. En vin, som på vidunderlig vis hviler i sig selv og samtidigt eksponerer hvor meget tilbageholdt gehør betyder for slutresultatet.



SMAGEKASSE

3 flasker Chardonnay

595,- SPAR 88,-

- 1 fl Chardonnay Palpo, 2017, Kir Yianni
- 1 fl Friuli Isonzo Chardonnay, 2016, Lis Neris
- 1 fl Chardonnay, 2016, Fritz Waßmer



KENDETEGNET VED CHARDONNAY-DRUEN

Som type er Chardonnay til den milde ikke videre ekspressive side, og det de fleste har forbundet med og genkendt som druen, har sikkert ofte været de sødmefyldte krydderier, som en omhyggelig fadlagring eller en behersket tilsætning af egespånar har føjet til vinen. I dag erkender mange producenter imidlertid, at fad med fad på ikke er den eneste vej frem, og at man med behersket eller slet ingen fadlagring kan nagle en delikatesse og en drinkability, som vil cementere Chardonnays status som verdensdruen.

SÅ GODT KAN SARDINER SMAGE

Producent: La Gondola | Område: Portugal

Der er ikke mange producenter af dåsefisk tilbage i verden, som stadig bruger den traditionelle fremgangsmåde. De store fabrikker fanger fiskene hele året uanset fedtindhold i fiskene, og alt for ofte fryses fiskene, hvorefter de lægges frosne i dåser og tilberedes efter disse er lukket.

Hos det lille familieejede La Gondola i det nordlige Portugal fanges sardinerne kun i maj og juni ganske tæt ved kysten, så de er helt friske forud for forarbejdningen. I denne periode er indholdet af fedt på sit højeste, og det giver den bløde konsistens, som er så vigtig for fisk på dåse. Sardinerne bages forsigtigt i 4-6 minutter og håndpakkes nænsomt i dåserne inden der tilsættes olivenolie og eventuelle krydderier.

Sardinerne kan nydes helt enkelt med ristet eller grillet brød, krydret med citron, salt og peber eller serveres lune med caponata, en siciliansk specialitet, som egner sig glimrende til sardiner. Prøv dem også på en omelet, pizza eller på en simpel tomatsalat.



**SPAR
20%**

PÅ ALLE LA GONDOLA
PRODUKTER I APRIL

4.

5.

6.

1. Sardiner i økologisk jomfruolivenolie
2. Sardiner i tomat og olivenolie
3. Små sardiner i olivenolie
4. Torskerogn i olivenolie
5. Skind og benfri sardiner i olivenolie
6. Små marinerede sardiner



Find hele udvalget i vores [gourmetsupermarkeder](https://www.løgismose.dk) og på [løgismose.dk](https://www.løgismose.dk)

Caponata

Det perfekte
tilbehør til sardiner!

Forret til 4 personer

Caponata er en siciliansk antipasto og en slags tomatiseret grøntsagsstuvning med auberginer, som kan versioneres i det uendelige. I vores udgave indgår, foruden den klassiske tomat og auberginen, blegselleri, kapers og oliven, for ekstra dybde og umami.

På trods af sin kraftige og komplekse smag er caponata en enkel ret at tilberede og den smager forrygende af sol, sommer og ferietid. Servér retten sammen med sardiner og/eller grillet brød.

INGREDIENSER

1-2 auberginer
5 tomater
1 stilk blegselleri
1 løg
1 lille håndfuld Morea-kapers
1 lille håndfuld grønne oliven
Olivenolie
Eddike
½ spsk sukker
salt

SÅDAN GØR DU

Snit og sautéér løg og bladselleri i olivenolie i en gryde til de tager farve. Kom da tomater, kapers, oliven og evt. salt ved, mens pas på med saltet, da kapers og oliven tilfører meget salt. Lad det simre så længe din indre sydtaliener holder til det (gerne ½ -1 time). Skær aubergine i tern og fritér dem til de er gyldne i olivenolie. Det skal syde og sprutte idet de rammer olien. Når saucen i gryden synes klar, tilsættes aubergine-ternene. Tilsæt eddike alt efter smag og smag evt. til med lidt sukker.

Lad caponataen hvile og servér siden med gode sardiner fra La Gondola (lun evt. sardinerne på en pande) og grillet brød.



..... Det perfekte match

BØF OG PRIORAT HÅND I HÅND

Producent: Celler Ardevol | Område: Priorat, Spanien



Chefsommelier
Thilde Maabjerg

Steak Frites – bistroklassikeren over dem alle!
Noget så simpelt, men noget så godt. I denne udgave tilsætter vi syltede grønne peberkorn samt røde peberkorn til den klassiske bearnaise for et ekstra spark. Resten er helt klassisk. Côte de boeuf er et kostbart stykke kød, så lav retten, når vennerne eller den bedre halvdel skal imponeres og servér den helt rigtige vin dertil.

Coma d'en Romeu Priorat, 2014, Celler Ardevol

En af de virkelig oversete vine til den klassiske røde bøf er Priorat fra Catalonien i Spaniens nordøstlige hjørne. Få steder i verden lykkes så komplekse drueblandinger og så oveni købet med så udtalt terroirkarakter. Og det er et stærkt terroir, man har i Priorat, der via næringsfattige, stenede skifferterrasser borer sig gennem nærmest enhver druesort. Bodega Ardèvol med brødrene Josep og Albert Ardèvol i spidsen læner sig op ad de internationale druer, som særligt i 80'erne blev plantet mellem områdets traditionelle sorter som en del af den omfattende revitalisering af Priorat. Syrah, Merlot og Cabernet Sauvignon udgør 90% af Coma d'En Romeu, mens Grenache og Samsó (Cinsault) står for de resterende 10%. Den magtfulde nygærede vin tilbringer 16 måneder på små franske fade, hvoraf 40% er nye, og det er igen i 2014-årgangen en veldefineret, ærketypisk Priorat – den karakteristiske jernnæve i en fløjlshandske.

Priorat kan nydes uden mad, men det er ikke her, den viser sine fortrin smukkest. De ekstremt lave udbytter, som forholdene i Priorat dikterer, giver vinene solid struktur, tæthed og nerve, som kræver modspil fra kødprotein for at oplevelsen af blødhed og balance indtræder. Frugtsyren, der altid kommer som en lille overraskelse i Priorat-vinene, er en af årsagerne til, at de er særligt velegnet til fedtmarmorert kød. Paletten renses på bedste vis ovenpå det rige, animalske fedt og sågar bearnaise-sauce, som kan udfordre vin med sit indhold af syre, klares af en Priorat. Den høje smagskoncentration giver desuden vægt og intensitet nok til selv et velhængt stykke kød.



1 fl 157,-

6 fl **750,- SPAR 192,-**



DEKANTERING

Dekanter gerne vinen i en rummelig karaffel forud for servering og nyd hvordan både røde og mørke kirsebær, blåbær og rød blommeoser om kap med lavendel, lakrids og sød pibetobak forud for den let varmende finale med et strejf af menthol. Servér ved 18 °C.



Côte de boeuf med peber-bearnaise og pommes frites

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

BEARNAISESENS

1 skalotteløg
2 fed hvidløg
2 1/2 dl hvidvinseddike
1/2 tsk sorte peberkorn
5 stilke estragon
2 laurbærblade

CÔTE DE BOEUF

2 cotê de boeuf (600-700 gram per stk.)
1 spsk vindrukerneolie
50 g smør
1 kvist rosmarin + timian
1 fed hvidløg

POMMES FRITES

600 g bagekartofler
1 l vindrukerneolie
salt

BEARNAISESAUCE

500 g smør
1 spsk syltede grønne peberkorn
1 spsk finthakket skalotteløg
2 spsk bearnaiseessens
1/4 dl sherryvineddike
1/4 dl vand
4 æggeblommer
2 spsk finthakket estragon
Salt og friskkværnet røde peberkorn

SÅDAN GØR DU

BEARNAISESENS:

Skær løg og hvidløg i skiver. Kom alle ingredienser i en gryde og kog essensen ind til 1/3. Sigt og afkøl. Essensen kan holde sig i ca. 3 måneder på køl.

CÔTE DE BOEUF:

Brun kødet på hver side i olie på en grillpande eller en almindelig pande, der kan tåle at komme i ovnen. Skru derefter ned til middel varme. Tilsæt smør og steg bøfferne i ca. 1 minut på hver side. Drys godt med salt og peber, læg krydderurter og knust hvidløg ved og stil panden i en forvarmet ovn ved 180 °C. Steg kødet i ca. 20 minutter, til kernetemperaturen er 52 °C. Tag kødet ud af ovnen og lad det hvile i ca. 10 minutter.

POMMES FRITES:

Vask kartoflerne godt og skær dem i stave med skræl på. Giv kartoffelbådene et hurtigt opkog i letsaltet vand. Hæld vandet fra, uden at kartoflerne går itu. Gentag processen to gange og afkøl dem derefter. Fritér kartoflerne umiddelbart inden servering i 180 °C varm olie, til de er gyldne. Drys dem med flagesalt.

BEARNAISESAUCE:

Smelt smørret i en gryde.

Giv det finthakkede skalotteløg et opkog i en gryde med bearnaiseessens, sherryvineddike og vand og afkøl derefter essensen, til den blot er lun. Pisk æggeblommerne i den lune essens og varm forsigtigt op ved svag varme og under piskning. Pisk i en tynd stråle smørret i. Vend finthakket estragon og grønne peberkorn i saucen og smag til med salt og friskkværrede røde peberkorn.

Det er hyggeligt, hvis kødet trancheres ved bordet. Servér pommes frites og bearnaisesaucen og evt. blancherede haricots vert til.

Tip: Det er ikke nødvendigt at piske bearnaisen over vandbad, så længe blusset holdes meget lavt og der røres non stop.

Olivenolie-is med vanilje og citron

Opskriften giver 1 liter is

Denne is er helt sin egen og har du aldrig smagt is med olivenolie, så må du prøve denne opskrift. Olivenolien giver isen en særlig fyldighed, foruden naturligvis at bidrage med dejlig smag. Opskriften kræver en olivenolie af ekstra god kvalitet, så brug en, der smager så godt, at du normalt kun vil bruge den til at dyppe dit brød i. Isen egner sig særligt godt, som det søde punktum efter en god middag.

INGREDIENSER

6 dl sødmælk
2 dl piskefløde
6 æggeblommer
125 g sukker
1 fed vaniljestang, eksempelvis fra Polynesien
1 dl olivenolie af bedste kvalitet
1 citron

SÅDAN GØR DU

I en skål på minimum 2 l, piskes æggeblommerne med sukkeret til sukkeret er helt opløst.

Vaniljestangen skæres i stykker på ca. 1 cm og kommes i en gryde med mælk, fløde samt citronskal. Mælkeblandingens varmes op, sekundet inden den koger tages den af varmen. Blandingen hældes over æggesnapsen imens der blendes med en stavblender. Når det hele er blandet godt sammen, hældes cremen igennem en sigte og stilles på køl. Når cremen er helt kold kommes olien i og det blandes godt sammen.

Cremen køres i en ismaskine til den er dejlig cremet, stilles herefter i fryseren 1-2 timer så den er ordentlig hærdet.

Servér isen med en smule revet citronskal og lidt af den gode olivenolie.



Christian Lemmerz har tegnet olivenstammen, der pryder etiketten på Massarossa. Christian Lemmerz f. 1959 i Karlsruhe, Tyskland, uddannet på Kunstakademiet i København 1982-1986. Han udtrykker sig indenfor en bred vifte af materialer og kunstarter såsom marmor, bronze, sæbe, klassisk tegning, video og meget andet.



NYHED

OLIVENOLIE AF YPPERSTE KALIBER

STÆRKT
BEGRÆNSEDE
MÆNGDER

Producent: Massarosa | Område: Toscana

I det nordlige Toscana, tæt på grænsen til Ligurien finder man byen Massarosa, hvis bjergtagende placering tæt på havet mellem Lucca og Middelhavet byder på optimale forhold for dyrkning af oliven.

Her har tidligere køkkenchef på Falsled Kro, Per Hallundbæk i samarbejde med tv-kommentator Brian Nygaard puslet med et olivenolie-projekt, som nu er klar til at se dagens lys.

Frugten til denne jomfruolivenolie høstes fra nogle af områdets ældste træer, som er op mod 400 år gamle. Frugten høstes manuelt og olien koldpresses "on-site" på en traditionel granitmølle, som udelukkende bruges til frugt fra den familieejede olivenlund for at sikre fuldstændig kontrol med hvilke frugter, der ender i møllen.

Grundet de høje temperaturer, som stort set hele Europa nød godt af sidste år, er olien presset tidligere end normalt, men klimaet har også sikret en meget delikat, elegant og mindre græspræget olie end hvad man finder i de mere kølige dele af Toscana.

Vi kan nu med stolthed præsentere denne olivenolie i vores sortiment. En yderst alsidig olie, som vi på det varmeste kan anbefale at nyde blot som dyppelse til et friskbagt ciabattabrød, så du oplever oliens smagfulde aromaer i fuld vigør. Lad også denne olie indgå i opskriften på olivenolie-is, for en smagsoplevelse ud over det sædvanlige!



Massarosa Extra Jomfru Olivenolie 500ml

1 fl **145,-**



Massarosa Extra Jomfru Olivenolie 750ml

1 fl **225,-**



FERIESTEMNING I HVERDAGEN

Dagene bliver lysere, og sommeren fornemmes for alvor forude. Med nem forårsmad og et glas vin fra Middelhavsområdet kan selv en hverdagsaften give glimt af feriestemning



Fagekspert
Per Bach



Florina Kitma Samaropetra 2017
Kir Yianni

1 fl 115,-

6 fl **545,- SPAR 200,-**

Samaropetra er navnet på de højest beliggende vinmarker i den bjergrige Amyndeon-provins hvor Kir-Yianni har 7 meget stenede ha. med Sauvignon Blanc og den herhjemme totalt ukendte drue Roditis. Normalt et 50/50 blend, men ikke i 2017, hvor parcellerne med Roditis mere eller mindre blev ødelagt af voldsomme haglbyger i maj, hvorefter vinene for første gang udelukkende er funderet på Sauvignon Blanc. Håndhøstede druer, som efter presningen får lov til at hygge sig med skaller og kerner natten over for at forøge den aromatiske kompleksitet. Gæring i rustfri ståltanke og efterfølgende 4 måneders modning sur lie inden vinen filtreres og tappes på flaske.

En delikat blomstrende, fint afbalanceret vin, som vinmageren Stellios Boutaris meget rammende kalder for "legesyg". Fine noter af nyslået græs, friske krydderurter og kiwi. Typisk for Sauvignon Blanc og så alligevel ikke, forstået på den måde at stilen på pirrende vis er forskellig fra det, vi kender fra Loire og New Zealand.



NYHED

Cariñena Torrelongares Old Vine Garnacha 2017
Covincia Compañia Vitivinicola

1 fl 87,-

6 fl **395,- SPAR 127,-**

Spændende bud på god gedigen Grenache fra det fine Covincia-kooperativ, der ligger "in the middle of nowhere" i landsbyen Longares sydvest for Zaragoza. Vinen er skabt på frugten fra kooperativets ældste vinstokke, der kultiveres som buske med bare 2.000 planter pr. ha., så de kan klare sig uden kunstvanding. Druerne håndhøstes af flere omgange, efterhånden som vinstokkene på de udvalgte parceller rammer den optimale modenhed, og gærer i rustfrit stål. Den unge vin afrundes herefter 3 måneders på amerikanske fade, inden den tappes på flaske og får lov til at sætte sig i mindst 9 måneder, inden den frigives til salg.

En ren, fyldig og koncentreret, men på ingen måde overgjort Garnacha i international stil, som udfolder sig fra en fin frugtig kerne af brombær, ribs og sødmefyldte hindbær. Meget ekspressiv og velbalanceret i munden med smidige søde tanniner uden på nogen måde at være sødladen. Et lille lysende fyrtårn midt i den tætte skov af mørke spanske Garnacha-vine.

Bagt torsk med fennikel, rødløg og pesto verde

Opskrift til 4 personer

Nem og velsmagende hverdagsret med bagt torsk og fennikelsalat. Torsken er i sæson fra september til og med april, så brug den i disse måneder – der er den bedst. De øvrige måneder kan du bruge hvilken som helst anden fast hvid fisk såsom sej, kuller eller kulmule.

INGREDIENSER

1-2 fennikel (alt efter størrelse)
Ekstra jomfruolivenolie
400-500 g torsk
100 g basilikumspesto eks. Løgismose grøn pesto
400 g rødløg
2-3 stængler frisk rosmarin
salt og peber

SÅDAN GØR DU

Tænd ovnen på 200 °C. Snit fennikel og rødløg så tyndt som muligt, gerne på et mandolinjern. Bland fennikel og løg og læg det i bunden af et fad. Læg fisken ovenpå.

Krydr fisk og grøntsager med en ekstra god olivenolie og et drys friskkværnet sort peber samt salt og hakket rosmarin. Smør fisken med pesto

Bag grøntsager og fisk i ovnen i 15-20 min. alt efter fiskens tykkelse, og servér med det samme med godt brød eller kartofler.



BESTIL FRISK FISK HVER UGE
Direkte fra Københavns fisketorv og
sortimentet skifter hver mandag.
[Følg med og bestil på løgismose.dk](https://løgismose.dk)

FORÅRSOPSKRIFTER TIL PÅSKE- BORDET MED LØGISMOSE I NETTO

Påsken er traditionelt en højtid, hvor vi samles med familien, fejrer forårets komme og ikke mindst nyder skønne smagsoplevelser på tallerkenen og i glasset. Vi giver dig her treforårsfine opskrifter til påskebordet lavet på de bedste råvarer fra Løgismose i Netto – så mangler du kun de glade gæster.

Hjemmelavet hønsesalat med Løgismose kylling

Opskrift til 4 personer

Ingen påske uden vores kylling, som er opdrættet i fuld frihed og lever et rigtigt luksusliv i skovene omkring Les Landes ved Pyrenæerne. Nyd den friskstegt eller prøv den i en hjemmelavet hønsesalat med bacon og purløg.

INGREDIENSER

2 hele kyllingelår
1 bouquet garni (timian, rosmarin og laurbærblade bundet sammen)
8 skiver tørsaltet bacon samt et par skiver til pynt
1 tsk vindrukerneolie
1 dl cremefraiche 38 %
150 g hvide asparges, dem fra dåse
salt og friskkværnet peber

MAYONNAISE

2 pasteuriserede æggeblommer
1/2 tsk salt
1/2 tsk dijonsennep
1/2 tsk citronsaft
1/2 tsk hvidvinseddike
2 1/2-3 dl vindrukerneolie
ca. 2 vrid friskkværnet peber

SÅDAN GØR DU

Kog kyllingelårene i saltet vand sammen med bouquet garni, til de er møre. Fjern skindet fra lårene og pluk kødet af benene.

Skær bacon i grove tern og steg dem sprøde på panden i et par dråber vindrukerneolie. Lad baconen dryppe af på et stykke køkkenrulle, til den er helt afkølet.



MAYONNAISE

Pisk æggeblommerne seje med salt. Tilsæt sennep, citronsaft og eddike. Pisk nu olien i lidt ad gangen i en tynd stråle, til konsistensen bliver cremet som mayonnaise.

Olien kan med fordel have køleskabstemperatur, da dette modvirker, at mayonnaisen skiller. Smag til med peber og måske lidt mere salt.

Rør mayonnaisen sammen med cremefraiche og smag til med lidt af lagen fra aspargesene, salt og peber. Vend aspargesene sammen med kylling og bacon. Tilsæt cremen, til den binder fyldet sammen. Smag til med salt og peber.

Server med et stykke ristet brød og evt. en lille salat.



Fynsk rygeostsalat

Opskrift til 4 personer

Løgismoses fynske rygeost smager lige præcis som en rygeost skal smage. Og det har den faktisk gjort siden 1936. Opskriften stammer nemlig fra den første mejeribestyrers mor, der lavede friskost på sødmælk og røg den over havresorten Dula. Så sådan laver vi også rygeost den dag i dag på Løgismose Mejeri i midtfynske Allested-Vejle.

Rygeost er for nogle, især mange yngre, en glemt råvare – desværre, for dens syrlige, milde og røgede smag kan faktisk med fordel bruges i både det salte og det søde køkken som et frisk indslag og et mere nuanceret alternativ til cremefraiche.

Denne opskrift på velmagende rygeostsalat lavet på klassisk fynsk rygeost varsler forårets komme. Spis salaten til frokost eller som forret. Du finder Løgismose rygeost i Netto i hele landet.

INGREDIENSER

2 dl Løgismose sødmælksrygeost
2 dl Løgismose piskefløde
1 bk karse
4 radiser
1/4 agurk

SÅDAN GØR DU

Del agurken, skrab hjertet ud og skær den i tern. Drys lidt salt på agurkestykkerne og lad dem ligge i en sigte i 1 time. Rør rygeost og fløde sammen og smag til med salt og peber. Rør agurkestykkerne i og anret med skiver af radiser og klippet karse. Servér med groft rugbrød.

"Kærne" rugbrød

Opskrift til 1 rugbrød

Intet påskefrokostbord uden et godt rugbrød. Vores opskrift er med Løgismose kærnemælk og fuld af kerner og frø, så du får et let-syrligt brød med bid og smag af ristede kerner. Vi bager brødet på Løgismose økologisk rugmel og -kerner, som giver brødet en dejlig smag af korn og en god struktur. Du finder Løgismose rugmel og rugkerner i Netto i hele landet

INGREDIENSER

3 dl koldt vand
1 dl Løgismose kærnemælk
3/4 dl øl
5 g gær
1 1/2 tsk fint salt
125 g Løgismose knækkede rugkerner
100 g hørfrø
100 g solsikkekerner
50 g Løgismose Hvedemel
225 g Løgismose Rugmel

SÅDAN GØR DU

Hæld vand, kærnemælk og øl i en stor skål. Opløs gæren i væsken og tilsæt alle de tørre ingredienser. Tag en solid røreske og rør dejen godt. Rør 3 minutter efterfulgt af 2 minutters pause. Gentag 2-3 gange.

Smør en rugbrødsform (ca. 2 liter) med smør – og sørg for, at du kommer ud i alle hjørner. Fordel dejen i den smurte form og glat dejoverfladen ud med en våd hånd. Dæk formen med køkkenfilm og sæt den i køleskabet.

Lad rugbrødet stå i køleskabet i mindst 12 timer og maksimum 4-5 døgn, inden du bager det. Jo længere det står, jo mere syrlig bliver smagen. Tag formen ud af køleskabet i 1-2 timer inden du skal bage brødet.

Varm ovnen op til 230 °C varmluft, tag køkkenfilmen af og sæt formen ind i den varme ovn. Efter 10 minutter skruer du ned til 180 °C – brødet bages i 60-70 minutter i alt. Brødet skal lyde hult, når du banker på bunden af det.

Har du et digital bagetermometer, kan du bruge det til at finde den perfekte bagetid. Bag rugbrødet til kernetemperaturen – målt præcis i midten af brødet – er kommet op på 97 °C.



..... Portræt af Hr. Skov

HR. SKOV GOURMET – ÆGTE VESTJYSK KÆRLIGHED TIL RÅVARERNE

Man skal krydse to broer, for at komme fra vores butik på Nordre Toldbod til Hr. Skov Gourmet på Danmarks vestkant. Ikke desto mindre har den unikke gourmetbutik og ikke mindst ejeren bag, samme høje ambitionsniveau indenfor vin, mad og i særdeleshed råvarer og produktionen heraf.

Hr. Skov byder indenfor i sit gourmetunivers med et citat fra den irske dramatiker og nobelprismodtager George Bernard Shaw: "der findes ingen sandere kærlighed end kærlighed til mad" og fortsætter fortællingen om at alt hvad han og hans team rører ved er funderet "på lige dele lokale råvarer, passion og vestenvind".

Hr. Skov alias Claus Skov er opvokset på en gård i Tistrup nord for Varde. Her var sæsonens råvarer omdrejningspunktet i et køkken hvor stort set alt blev lavet fra bunden og hvor måltidet var den samlende kraft. Claus Skov uddannede sig til kok, og i 1995 rykkede han helt ud til den jyske vestkyst og forpagtede restaurantdelen af Blåvand Kro og feriecenter.

Han blev forelsket i stedet, stemningen, de friske fisk fra havet og de anderledes råvarer fra det barske kystlandskaber, og i modsætning til mange andre unge køkkenchefer er han aldrig kommet videre.

Sammen med sin hustru åbnede han i 2007 en gourmet-butik midt i Blåvands pulserende centrum. Butikken fik navnet Hr. Skov, og da turisterne og badegæsterne langsomt opdagede, at de pludselig kunne købe kvalitetsprodukter, som også gemte på en historie, begyndte kunderne at strømme til. Det betød at Claus i 2009 valgte at forlade Blåvand Kro for at satse 100% på at udvikle nye specialiteter funderet på lokale råvarer, såsom ramsløg som Claus Skov selv plukker så snart sæsonen byder sig til, og omdanner til vanedannende ramsløgsaioli.

Undervejs har Claus fundet sammen med ligesindede kvalitetsbevidste producenter og en række snapse og forskellige øl alle tilsmagt med bær og urter sanket i den storslåede sydvestjyske natur bærer nu navnet Hr. Skov.

Oplev

HR. SKOV'S FREMRAGENDE SNAPSE – UDEN AT KRYDSE BROER

**KOM &
SMAG**

Hr skovs snaps til store
smagedag fredag 7. juni
i gourmetsupermarkedet
på Nordre Toldbod 16



Valnød Snaps, 40%, 50 cl
Hr. Skov, Blåvand
Normalpris pr fl 195,-

Valnødde-snapsen er med valnødder fra vennerne i Blåvand. Da valnødderne skal have rigtig god tid, trækker de i minimum to år. Snapsen udvikler sig over tid og det giver en blød og rund smag. Duften er mild med en svag duft af valnødder samt en smule karamel. Nyd den solo ovenpå en god frokost eller lad den overraske som ledsager til ost.



Blåbær/Havtorn Snaps, 40%, 50 cl
Hr. Skov, Blåvand
Normalpris pr fl 195,-

I Blåbær/Havtorn finder man bær fra lokalområdet, og den egner sig specielt til fisk og skaldyr, særligt krebs. Duften er let syrlig fra havtorn og smagen overrasker med det lette udtryk.



Porse Snaps, 40%, 50 cl
Hr. Skov, Blåvand
Normalpris pr fl 195,-

Porse-snapsen indeholder blade, som plukkes om foråret og grene med knopper, som plukkes om efteråret eller vinteren alt efter hvornår, grenene er klar. Porse-snapsen smager dejligt af porse og er en fyldig snaps, der også har et hint af lakrids i sig. Servér den til påskefrokosten både til silden og lammet.



Dild Snaps, 40%, 50 cl
Hr. Skov, Blåvand
Normalpris pr fl 195,-

Dildsnapsen er med krondild plukket i haverne omkring Blåvand. Smagen er fyldig og rund og der er en fin og tydelig både smag og duft af dild. En glimrende starter til frokostens hvide sild.

BESØG
HR. SKOV I
BLÅVAND



Butik og café
Blåvandvej 37
6857 Blåvand

Mandag: Lukket
Tirsdag - torsdag: 10.00 - 17.00
Fredag - lørdag: 10.00 - 18.00
Søndag: 10.00 - 17.00

MIX TILBUD

2 FLASKER EFTER EGET VALG

300- SPAR 90,-



Kældervine



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Vertikalkasse 3 ÅRGANGE GRAND CRU CORTON CLOS DU ROI

Årgang: 2014 | 2015 | 2016

Det imponerende Corton-bjerg deles mellem hele tre kommuner på Côte de Beaune og har et totalt Grand Cru-areal på hele 147,5 ha. Der er grundlæggende tre Grand Cru'er: Le Corton (hvid og rød), Corton-Charlemagne (hvid) og Charlemagne (hvid), som dog også må sælges som Corton-Charlemagne. Yderligere er den inddelt i en række mindre climats, og det er ikke usædvanligt at se climat-navnet tilføjet på især de røde Cortoner, eksempelvis Corton-Bressandes eller Corton-Renardes.

Med Corton-bjergets store størrelse, er der udpræget forskel på hvorfra på bjerget, druerne kommer. Clos du Roi er et climat centralt på bjergsiden og dermed det sted, der betegnes som det bedste. Navnet oprinder fra 1500-tallet, hvor den franske konge ønskede vinene fra netop dette sted på skråningen – god smag havde de kongelige også dengang.

I midten af 1800-tallet var Domaine Pousse d'Or en del af et større domaine, der også inkluderede Romanée-Conti og Clos de Tart, og Patrick Ladanger har siden overtagelsen i 1997 genskabt det historiske domains glørværighed. Han ejer ca 1,5 ha i Clos du Roi, som er plantet i henholdsvis 1979 og 1987. Parcellen dyrkes biodynamisk uden dog at være certificeret.

i Er du særligt interesseret i de lidt dyrere dråber, der giver den helt særlige oplevelse, kan du vælge at høre fra os, når vi har attraktive tilbud, nyheder eller særligt fokus på Fine Wine-vine i Klub Løgismose Vin & Mad.

[Du kan tilmelde dig at høre fra os om Fine Wine på løgismose.dk/fine-wine](http://løgismose.dk/fine-wine)



CORTON CLOS DU ROI GRAND CRU, DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Ud over en koldmaceration på op til en uge, er vinifikationen traditionel og rundes af med 16 måneder på fade heraf 40% nye. En stor magtfuld Bourgogne, der er støflig uden at miste elegance, sødmefuld, krydret, fast og hedonistisk. Typisk for Clos du Roi udstråler den en kraft og styrke, som man sjældent oplever fra andre dele af Corton-bjerget. Lagringspotentialitet er minimum 10 år fra høståret.



SMAGEKASSE

**3 flasker Vertikalkasse
2.095,- SPAR 698,-**

1 fl 2014 | 1 fl 2015 | 1 fl 2016



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt seks favoritter fra magasinet som du bør smage – så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl. Champagne Rosé Brut, Diebolt-Vallois, Cramant, NV
- 1 fl. Coteaux d'Aix en Provence Rosé, ØKO, Domaine d'Eole, 2018
- 1 fl. Pouilly-Fumé Les Cris, Domaine Cailbourdin, 2017
- 1 fl. Chardonnay, Baden, Weingut Fritz Waßmer, 2016
- 1 fl. Priorat, Coma d'en Romeu, Celler Ardevol, 2014
- 1 fl. Cariñena Torrelongares Old Vine Garnacha, Covicna Soc. Coop., 2017



SMAGEKASSE

Klub Løgismose Smagekasse i april
6 udvalgte flasker fra magasinet
950,- SPAR 262,-

..... Det søde til påsken

ÆG I SMUKKE FORMER

~ DEN PERFEKTE VÆRTINDEGAVE ~



i Find hele sortimentet i vores gourmetsupermarkeder og på løgismose.dk/delikatesser

LAKRIDS BY BÜLOW

Et tilbagevendende indslag i Lakrids by Bülow's fristende sortiment af lakrids er de velsmagende og dekorative Easter Æggs, som fås i de klassiske størrelser 125 g og 265 g, samt et dekorativt påskeæg fyldt med de vanedannende lakridser i anledningen af højtiden. I år finder du to forskellige, økologiske versioner.



Vanilla Mango, 300 g 1 stk 180,-

Det gule påskeæg, består af en kerne af lakrids omkranset af cremet hvid chokolade, noter af eksotisk mango samt sødmefuld vanilje.



Crispy Caramel, 300 g 1 stk 160,-

Det sorte påskeæg, frister med den altid mundvandsdrivende kombination af karamel og havsalt. En kerne af blød lakrids omkranses af blød Dulche-chokolade, rå lakridspulver og sprøde flager af havsalt.



Påsken er en tid hvor vi mødes om veldækkede borde og nyder hinandens selskab, alt imens utallige herlige retter bliver serveret og med tiden fortæret.

Ud over hyggelige frokoster er påsken også en tid med tradition for at give og modtage påskeæg – desværre alt for ofte af en sørgelig kvalitet.

Her får du vores bud på årets påskeæg og påkegodter fra Summerbird og Lakrids by Bülow.

Find din favorit og giv et velsmagende påskeæg til én du har kær.

SUMMERBIRD

Sølvægget har de sidste 15 år været en succesfuld del af Summerbirds påskesortiment. Oprindeligt var det dekorative sølvæg tænkt som en hyldest til den russiske hofjuveler, som skabte det velkendte Fabergé-æg.

Det nu traditionsrige æg, som for mange udgør et samlereobjekt, er i år inspireret af de guddommelige mønstre som det indianske folk Aztekerne lavede i det gamle Mexico i 1400-tallet. Aztekerne brugte kakao som offergaver til guderne, heraf kommer navnet "Gudernes Føde". Struktur fra mønsteret er sirligt indgraveret i sølvæggene, som fås i tre størrelser og varianter:



Miniature med Liquorice & Amber vagtelæg 1 stk 89,-



Classic med Liquorice, Amber & Mint vagtelæg 1 stk 282,-



Grande med Liquorice, Amber & Mint vagtelæg samt eggs 1 stk 588,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HAR VINEN PROP?

Der svæver mange myter omkring det knap så konkrete begreb, at en vin kan have prop. Umiddelbart giver det et billede af, at der ligger korkstumper nede i vinen, men det er mere teknisk end som så. Der er tale om en vinfejl, som ikke er kosmetisk, og uanset om vinen er lukket med en korkprop eller en anden gængs lukkemekanisme, kan fejlen indtræde. Skal man være helt korrekt er der tale om en kemisk forbindelse ved navn 2,4,6 trikloroanisol, og heraf forstår man godt, hvorfor det mere mundrette udtryk "prop" anvendes i daglig tale.

HVORDAN OPDAGES PROP?

TCA, som 2,4,6 trikloroanisol blandt professionelle ofte forkortes til, kan kontaminere vinen selv i mikroskopiske doser, og lugten af det er yderst ubehagelig med typiske beskrivende udtryk som muggen, gammel kælder, vådt pap og jordslået. Er vinen inficeret med TCA, vil stoffets ubehagelige lugt overtage vinens aroma, og vinen bør ikke drikkes. Det er ikke farligt at indtage vin med TCA, men det er ikke værdigt for vinen og tilbyder ikke nogen sensorisk nydelse, tværtimod.

Mange tilskriver fejlagtigt vinmageren eller producenten en dårlig vinoplevelse, som egentlig skyldes TCA. De undlader at købe vinen igen og advarer måske ligefrem venner og bekendte mod vinen. Faktum er, at der i langt de fleste vine med TCA er tale om enkeltstående tilfælde, og den næste flaske af samme variant vil som regel være i orden. Ikke engang saucen kan man bruge den i, da den her også vil smage igennem. Fejlen opstår i de fleste tilfælde efter, vinen har forladt vineriet, og vinmageren har således ikke nogen indflydelse på det.

HVAD ER TCA?

Som det fremgår af navnet, indgår der klor i stoffet, og TCA produceres af en række forskellige typer bakterier, hvoraf nogle af dem findes naturligt i barken på korkege. At man i mange år brugte klor til blegning og sterilisering af korken efter høst, medførte en høj forekomst af TCA kontaminerede vine, som frustrerede vinproducenter, vinhandlere og vinnydere verden over. 7-8% var ikke usædvanligt, hvilket må siges at være en høj procentdel ødelagte vine næsten udelukkende forårsaget af lukkeanordningen.

HVOR KOMMER DET FRA?

Kloren er nu fjernet fra korkindustrien, men problemet er ikke løst 100%. Bakterier findes over alt i naturen, og kan f.eks. sidde i isoleringsmateriale i vineriet eller lagerhaller, i træpaller eller i gamle træfade. Klor er desværre også generøst spredt ud i vores miljø af os selv, da det bruges til sterilisering i andre typer industri samt i visse pesticider. TCA kan derfor stamme fra andre steder end selve korken, og korkproppens porestruktur virker som en glimrende leder for stoffer. At TCA har andre kilder end korkproppen bekræftes af, at også vine med andre lukkemekanismer end kork, f.eks. skruelåg eller glas, godt kan være inficeret af TCA, selvom det dog er noget sjældnere, det forekommer end i vine lukket med kork.

Er der tale om inficering af f.eks. træpaller, kan man være uheldig at ramme ind i en stime af vine med TCA, og i sådanne tilfælde er det ekstra vigtigt at underrette leverandøren af vinen om problemet. Uanset hvad er man berettiget til at få byttet vinen hvis der er tale om TCA. Tag gerne vinen med til forhandleren i sådanne tilfælde. At en vin ikke smager godt eller er direkte udrikkelig, kan også skyldes andre ting, og har man f.eks. haft en flaske vin liggende så længe, at den er gået over, kan det ikke betragtes som en TCA-fejl, og vinen kan ikke byttes.



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Barskabet

ÅRETS PÅSKEÆG FOR VOKSNE

Anders Skotlander har på få år manifesteret sig som en sand Great Dane på romscenen. Hans ekspertise indenfor kategorien har resulteret i noget af den fineste rom, der er produceret på dansk jord, og anerkendelserne er kommet fra såvel internationale som danske kritikere.

Hans nyeste skud på stammen er Great Dane Rum, som laves af caribisk rom, som Anders udvælger fra sine favoritdestillerier på blandt andet Barbados, Guatemala, Panama og Jamaica. Alle er de lagret mellem 3 og 8 år på tidligere Bourbonfade. I Danmark har Anders Skotlander nøje blandet de forskellige komponenter og lagret dem videre på sine egne fade brugt til Skotlander-rom forud for aftapning. Great Dane er et glimrende, velkomponeret bud på en sødmefuld, eksotisk, caribisk rom, som bestemt kan nydes solo til f.eks. ost, kager med karamel, nødder eller tørret frugt eller til fyldt chokolade.



Great Dane Rum 40%, 70 cl, Skotlander, Danmark

1 fl **299,-** SPAR 50,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

"DE KALDER HAM SØLVÆVEN"

"Det er min første men også min sidste bog", sagde Jens Peter Kolbeck forud for udgivelsen af det, der må kaldes hans samlede livsværk. For en kok er det samtidig lig med de absolut bedste opskrifter, der gennem et helt liv i den professionelle verden er blevet bevaret og har bevist deres tidløshed.



Det er opskrifter, som ikke findes nogen andre steder, og når man læser hans kronologiske gennemgang af opfostringen i kokkefaget, som indleder bogen, er man ikke i tvivl om, at der er tale om en meget tung arv.

Jens Peter Kolbeck var manden, der overraskede alle i sin samtid ved at vinde sølv ved Bocuse d'Or, kokkefagets VM, i 1992. Det var dengang franskmændene sad tykt på tronen og før der var noget, der hed det nordiske køkken.

Ud af det blå trådte Jens Peter fra Danmark, og uden den hjælp og opbakning, de danske deltagere i dag nyder godt af ved internationale kokkekonkurrencer, kom han på podiet. Det var en stor bedrift, der understreger hans tårnhøje faglige niveau, og det er måske ikke så overraskende, at Jens Peter ville have været kirurg, hvis ikke han skulle

være kok. Han har en nærmest uhyggelig præcision, som har medført, at han stadig i dag er en af kokkebranchens mest respekterede personer. Mange kokkeprofiler kalder ham ligefrem deres gastronomiske far, og også internationalt er hans navn anerkendt.

Han ekspertise må siges at være det finere franske køkken, og særligt indenfor kategorien saucer, er han exceptionel, hvilket bogens 23 opskrifter på saucer alene understreger. Ud over en lang række opskrifter på konkrete retter fra både det salte og søde køkken samt hofkøkkenet, hvor Jens Peter i en årrække regerede, rummer bogen også længere udtalelser fra prominente personer i restaurationsbranchen, som har arbejdet sammen med Jens Peter (f.eks. Michel Michaud, Jean-Louis Liefroy og Francis Cardenau).

Bogen er smukt illustreret med billeder af retterne og en stribevis af nye såvel som ældre billeder af Jens Peter blandt venner, kolleger, pottes og pander.



Find bogen på løgismose.dk

1 stk **395,-**

Bogen vil glæde yndere af finere fransk madlavning såvel som alle med interesse for den danske gastronomi. Den vil vække minder blandt dem, der husker Sønderjyllands eminente Restaurant Christie's, som var Jens Peters manifestation af kokketalentet og den vil minde om, hvad europæisk gastronomi hviler på – også den nordiske.

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



LØGISMOSE WINEBAR // ILLUM ROOFTOP

Midt i København, på toppen af stormagasinet ILLUM finder du Løgismose ILLUM Rooftop. 430 kvm vin- og spisebar, hvor din indre feinschmecker for alvor kan slå sig løs – uden din revisor får et slagtilfælde.

Med tiden har vi skruet en smule på konceptet og vi kan nu byde velkommen til Løgismose Winebar.

Tag plads ved vores mange vintønder og barstole, hvor du kan nyde dit udvalgte glas eller den flaske du har fundet langs vinreolerne. Gå på opdagelse i vores helt nye vinkort, som frister med en perlerække af gode vine på glas, til priser i særklasse.

Som en del af vores Winebar kan du nu også tage plads ved barstolene langs disken, og nyde et gode glas vin, en let servering eller måske begge dele, mens du sidder lige der hvor det hele foregår. Udover en lang række vine på glas, kan du som altid nyde alle flaskerne i butikens sortiment til hyldepriser.

For os gør det ingen forskel om du tager vinen med hjem eller nyder den hos os; en god vin skal serveres i gode glas, og det koster ikke ekstra!

Melder sulten sig anbefaler vi vores tapasserveringer, som du kan sammensætte til ét måltid efter lyst og sult. Til et godt glas vin hører sig naturligvis også charcuteri og ost, og her finder du vores anretning til 2 personer, som akkompagnerer vin og fyraften storartet.

Sidst men ikke mindst har vores kyndige personale sammensat et drinkskort, med fem forskellige drinks – nogle traditionelle, nogle mere vovede.

Vi glæder os til at byde dig velkommen i Løgismose Winebar på ILLUM Rooftop.

ÅBEN
HVER DAG
10-20

LØGISMOSE ILLUM ROOFTOP
ØSTERGADE 52
1100 KØBENHAVN K

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose Gastronomi
Nordre Toldbod 16
1259 København K

Medlemskab:

Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Nynne Vedel Dyhrberg
Per Bach
Thorbjørn Klemensen
Thomas Venøbo
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Ditte Svane

Art Director / Illustrator

Annamarie Buck

Fotograf

Martin Kaufmann

Webshop

www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail salg@lmfood.dk

Butikker

Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-fredag, kl. 10-19
Lørdag, kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose ILLUM Rooftop

ILLUM
Østergade 52
1100 København K
Mandag – søndag kl. 10-20
Telefon: (+45) 3318 2610

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 3324 3706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag – fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg

Nordre Toldbod 16
1259 Kbh. K
Telefon: 3332 9732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:

 /loegismose

 @loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores gourmetsupermarkeder. Alle tilbud gælder fra 1. april til og med 30. april 2019.

Pris 40 kr.
01.04.2019 - 30.04.2019



5 713507 015310