

Eide Handel

EIDEMAGASINET

NOVEMBER 2016



MATKULTUR
SIDEN 1953



- Hemmeligheten på kaldloftet • Legg tynnribba på grillen
- Vår bortskjemte Røykalaks • Vår egen nordnorske julesild

HEIMELAGA

JULE

OPPSKRIFTER

I DETTE NUMMERET

4

Nordnorsk julesild

Landsdelen har endelig fått sin egen julesild.



22

Flat julemat

Hjemmelaget pizza er en skikkelig vinner.

24

Smak av virkelig godt håndverk

Vår Røykalaks er skikkelig bortskjemt.

34

Inviter til julekveld

Jula er skapt for å deles. Og hva er vel hyggeligere enn å invitere slekt og venner på kveldsmat?



Innhold

6 Himmelsk julekveite

Ovnsbakt kveite med salsa er julemat på et høyere smaksnivå.

8 En fantastisk heimelaga Julegave

10 En verden av nye smaker

Har du virkelig smakt kaffe?

12 Hemmeligheten på kaldloftet

Eides pinnekjøtt modnes.

14 Nord-Norges største og ferskeste ferskvaredisk

16 Julestemning – por favor

18 Gutta på grillen

Legg tynnribba på grillen.

21 Traeger grill

Aldri har det vært enklere å lage god mat på grillen.

26 Norges beste karbonade har fått nytt hjem

28 Spenstig spekemat

30 Det ypperste fra yttersia

Den beste lutefisken begynner med en helt spesiell tørrfisk

32 Trivelig lammerull

Sy noe godt til jul - i godt selskap.

38 Høyreist og herlig

ÅPNINGSTIDER

MANDAG – FREDAG 06 – 23

LØRDAG 07 – 22

Eide Handel Magasinet

9107 Kvaløya
Telefon 77 66 56 50
post@eidehandel.no
www.eidehandel.no
© November 2016

Redaktør

Bård Pettersen

Tekst

Røst Kommunikasjon AS

Grafisk produksjon

Norbye & Konsepta AS

Fotografer

Bjørnar G. Hansen
Marius Fiskum

Bilder fra MatPrat

Opplag

43 000 eksemplarer

Distribusjon

Posten

Forbehold om trykkfeil.

Magasinet kan hentes hos Eide Handel og Britts i Storgata.

Det ligger også tilgjengelig på www.eidehandel.no



Bård Pettersen
Kjøpmann

MATGLEDE

Her på Eide Handel føler vi et visst ansvar for deg som kunde. Et lettere press kan du si. Kanskje planlegger du julemiddagen eller leter etter helt spesielle råvarer til romjulfesten for venner og kjente.

Kanskje planlegger du en god kveldsmat sammen med ektefellen. Der folk møtes, er maten ofte i sentrum. Da føler vi ansvar for at måltidet ditt blir det beste vi kan. At maten har skapt perfekte rammer rundt en trivelig kveld. Vi tynges ikke under ansvaret, tvert imot. Vi er ydmyk og stolte over at folk fra nær og fjern begynner sin matreise hos oss.

Matglede er smittsomt. Det sprer seg gjennom gode matopplevelser, gode historier og spennende kunnskap om mat. Vi tror vår matglede smitter til deg som kunde. Vi gleder oss over å kunne velge ut de beste råvarene og bearbeide dem etter alle kunstens regler før de kommer til ditt kjøkken.

Vi gleder oss over å inspirere deg til å prøve nye råvarer og tradisjonsrike oppskrifter. Og vi er stolte over å vite at hver gang du drar fra oss, er det med mat vi har lagt våre hjerter i. Det kunne vi ikke gjort uten fantastiske ansatte som stadig utvikler seg i matfaget.

Vår ferskvarsjef Øystein kjempet helt i toppen om tittelen som Arktisk kokk under den nordnorske kokkekonkurransen i høst. Og vi utvikler hele tida nye talenter innen matfaget, som Marlen som nettopp har tatt fagbrevet som kjøttskjærer med best mulig resultat og hevder seg helt i Norgestoppen på læringer i sitt fag.

Vår matglede har vi gitt navnet Eide Heime-laga. Enkelt og greit fordi det er vår heime-laga mat basert på tradisjonelle oppskrifter fra området vi bor i, med førsteklasses råvarer fra vårt nærområde. Og i år har vi bygget en helt ny kjøkkenavdeling der våre

kokker får fri utfoldelse. For det er ikke å stikke under en stol at vi var trangbodd på vårt gamle kjøkken. Vi gleder oss over at stadig flere liker maten vår og vi har derfor gjort plass til større benker, gryter, stekepanner og ovner. Dessuten har vi lovet folkene våre at de skal få begynne å holde matkurs, noe vi også har laget plass til.

Dette magasinet har vi laget for å dele vår matglede med deg. Vi håper artiklene og oppskriftene gir deg vann i munnen og lyst til å fylle adventstida med gode matopplevelser – i felleskap rundt kjøkkenbenken og rundt middagsbordet. Jula er høytid for tradisjoner. Og har du ingen, er det lett å lage nye. Del matopplevelsene og mat-historiene med hverandre. Kom innom og del dem med oss. Matgleden starter med forventningene til et riktig godt måltid.

Vi ønsker deg en riktig smakfull og god førjulstid!



NORDNORSK JULESILD



Nordnorsk Julesild

500 gr utvannet spekesild filet i biter
4 dl vann
3,5 dl sukker
2 dl eddik 7 %
1 ts sort pepper, hel
1 ts hel nellik
1 ts sennepsfrø
3 stk laurbærblad
Skall av en halv appelsin, i store biter
(bare det oransje)
1 ss persille (tørket)
1 stor gulrot (i små terninger)
150 gr kålrot (i små terninger)
2 stk rødløk (i halve ringer)

Kok opp alt uten om løk, sild og persille.
La det småkoke i 5 minutter (til gulrot og
kålrot er møre) avkjøles. Når laken er kald
tilsettes sild, løk og persille. La silda stå
ett døgn før bruk.



GAVE: et glass heimelaga sild fra Eide Handel er en koselig julegave og en smaksopplevelse.

Landsdelen har endelig fått sin egen julesild.

Det var bare et spørsmål om tid. Ferskvaresjef Øystein Moe på Eide Handel hadde gått svanger med oppskriften i årevis. Nå er den her – den nordnorske julesilda.

– Folk har lenge spurt meg om jeg ikke kunne komponere en egen julesild basert på lokale råvarer. Nå er den her, et ektefødt barn av landsdelen, forteller Øystein og holder frem herligheten som skal spre lokal matglede på julepynta frokostbord i tida fremover.

Silda fra nærområdet deler glass med lokale ingredienser som gulrøtter og kålrot, i en lake smakstilsatt med sennepsfrø, nellik, helpepper, laurbær, persille og appelsinskall.

Ingen jul uten sild

– Pappa fisket sild og saltet til jul. Mamma laget forskjellige varianter så vi hadde i kjøleskapet gjennom jula, noe hun fortsatt gjør. Derfor var jeg bare nødt til å lage en egen variant, forteller Øystein, som gleder seg over å føre tradisjonene videre til Eides mange kunder.

Silda er en kjær venn av landsdelen, og har spredd håp og velstand langs kysten i århundrer. Akkurat nå fosser havets sølv innover fjordene med kvalen på slep, og er lett å få tak i som råvare. Øystein håper flere får øynene opp for den sunne og smaksrike råvaren.

Alle kan lage sild

– Å lage påleggssild er ikke vanskelig. Du vanner ut salta sildefilet og skjærer den i passe biter. Så lager du en lake eller saus, og tilsetter krydder og andre ingredienser. Silda er allsidig og passer med mange forskjellige smaker, alt fra anis til kanelstang. Bare prøv deg frem, her er det kun fantasien som setter grenser, forteller Øystein, som anbefaler at man lar den ferdige påleggssida stå noen dager i glass i kjøleskapet slik at smaken setter seg.

Hos Eide Handel har den nordnorske julesilda fått følge av en egen sennepssild og tomat-sild..

E



Eide kremet Sennepsild

700 gr spekesildfilet utvannet
500 gr majones
200 gr Seterømmen
½ ss persille (tørket)
½ ss dill (tørket)
½ ts sort pepper (grovmalt)
50 gr sukker
3 ss eddik 7 %
3 ss grov sennep
1 dl finhakket purreløk
2 stk grønne epler i biter
2 dl oliven i skiver (sort og grønn)

Bland majones, rømmen, dill, persille, pepper, sukker, eddik og sennep. Ha i sild, epler og purreløk. La stå natten over før bruk, slik at smakene får satt seg.

Eides tomat-sild med chili og oliven

850 gr utvannet spekesildfilet
2,5 dl olivenolje
2,5 dl rødvineddik
2,5 dl tomatpuré
5 dl sukker
10 ss vann
1 ss persille (tørket)
2 små løk (finhakket)
5 laurbærblad
3 stk chili (finhakket)
4 hvitløksbåter (finhakket)
3 ss fersk rosmarin (finhakket)

Varm opp olivenoljen, rødvinseddik, tomatpuré og sukker. Bland vann, persille, laurbærblad, chili, hvitløk og oliven. Avkjøles. Tilsett sild og løk. Bør stå ett døgn før bruk slik at smaken får sette seg.

Denne silden kan minne om den portugisiske retten Bacalao.

Ferskvaresjefen Øystein Moe har forenet nordnorske smaker i nye silderetter. Vi har sild i butikken hele året.

HIMMELSK JULEKVEITE

Ovnsbakt kveite med salsa er julemat på et høyere smaksnivå. Bare husk termometer.



NY VRI: Gerd Sjurelv tilbereder ovnsbakt kveite med salsa, en ny vri på tradisjonell julemat.

Hjemme på kjøkkenet hos Gerd Sjurelv har jula fått en duft av sydlandsk temperament. Eksotiske krydder, urter og chili legger seg som damp på kalde vindusflater når Gerd setter ovnsdøra på gløtt. Her inne godgjør julekveita seg i skjønn forening med spanske mattradisjoner.

– Jeg har laget kveite til jul i over 50 år. Den er fantastisk smakfull og fin i konsistensen, og et herlig avbrekk til den tradisjonelle kjøttmaten. Kveita er enkel å bake i ovnen, og rett og slett himmelsk sammen med spennende krydder, bedyrer Gerd.

Gudegaven fra havet

Kveita er et kjært barn med mange navn. Hellefisk stammer fra tidligere tider da man mente den flate fisken var hellig. Kveita ble derfor typisk mat til høytider. Den er også

kjent som Gudefisk og fikk sin karakteristiske form hugget i stein som helleristninger allerede i steinalderen.

Som høytidsmat står kveita fortsatt sterkt langs kysten vår, og tilberedes på utallige måter. Gerd mener den gode, litt kraftige fiskesmaken blir enda bedre med litt kulinariske smaker fra Sør-Europa.

Riktig temperatur er alt

De fleste tilbereder kveita i skiver. I fiskedisken på Eide Handel kan du be om å få den som filet i stedet. Dekk fileten med masse salt i 10 minutter og skylt så godt av den.

Ha på godt krydder og urter, og legg den i ei steikepanne med skinnsida ned i smør og god olje til skinnet har fått en gylden farge. Sett ovnen på 180 grader, legg fileten i en ildfast

form og sett steketermometeret i den tykkeste delen. Dekk formen med aluminiumsfolie.

– Hemmeligheten bak saftig og smakfull kveite er riktig og forsiktig varmebehandling. Når kveita har en kjernetemperatur på 50 grader er den ferdig, forteller Gerd.

Mens kveita står i ovnen, lager Gerd salsa av forskjellige typer paprika, løk, hvitløk og chili. Samtidig har hun latt matfløten koke ned til halvparten.

– Sandefjordsmør med safran passer perfekt som saus. Når fløten er kokt ned, trekker jeg den av platen og har i litt sitronsaft. Rett før servering rører jeg inn smør som er romtemperert, forklarer Gerd.

Så er det bare å anrette fisk, salsa og saus på et fat, og rope familien inn til fiesta!

E

Gerds kveite med grønnsakssalsa

4 porsjoner

1 kg kveitefilet
eller en stor kveitekotelett

Salt

Fiskekrydder

Krydre fisken med salt og fiskekrydder.

MARINADE

1 løk

3 fedd hvitløk

½ bunt dill

½ bunt gressløk

½ sitron (saft)

2 ts farin

1 dl olivenolje

1 dl hvitvin

Litt salt og fiskekrydder

Finhakk løk, hvitløk og urter. Bland olje, vin, sitronsaft og rist det godt sammen. Hell marinaden over kveita og la den ligge kjølig 2–3 timer.

Sett ovnen på 180 °C. Legg fisken i ildfast form/panne. Sett steketermometeret i den tykkeste delen og dekk med folie.

Ta fisken ut når termometeret viser 50 °C, eller løsner fra benet. Hvis du ikke bruker termometer, sjekk fisken ofte. La fisken hvile før servering.

TILBEHØR

GRØNNSAKSSALSA

1 dl olje/smør

2 stk rød paprika

2 stk gul paprika

1 stk rød løk

4 fedd hvitløk

10 små tomater

Saften av ½ sitron

½ rød chili (kan sløyfes)

Salt og pepper

Mykne/stek løk (evt. chili) og hvitløk på lav varme. Skjær paprika i skiver og stek den med det øvrige (ca. 10 minutter) til den blir søt og myk. Kutt tomater i to og la de steke med, hele tiden på lav varme. Smak til salsaen med salt, pepper og sitronsaft.



SANDEFJORDSMØR

2 dl fløte

250 gr smør

1 bunt persille

Sitronsaft

Safran (kan sløyfes)

Kok opp fløte og la det småkoke til mengden er halvert. Trekk pannen av plata og rør inn smøret. Sausen må ikke koke, da skiller den seg. Smak til med sitronsaft og rør inn hakket persille. Ha i safran for vakker gul farge.

Legg fisken på serveringsfat. Slå over sausen og grønnsakssalsaen.

Serveres med mandel- eller Gulløye-potet.



Gaveeskene fås i ulike størrelser, du kan bare gå inn på våre nettsider og velge innhold selv. Når du bestiller gaveesken kan du velge og vrake blant våre heimelaga spesialiteter, utvalgte spennende lokale varer og andre fristelser!

En nyhet av året er vår heimelaga sild. Den vil garantert bli et populært innslag i gaveesken.

Samtidig finner du kjente klassikere fra Eide Handel, som heimelaga lammerull, Eide Røykalaks, naturtørket

fenalår og fenabog – i tillegg til Eidekaffe, oster, flere forskjellige krydderblandinger og mange nordnorske spesialiteter.

Fordi dette er mat som må oppbevares under riktige forhold, kan vi dessverre ikke sende gaveeskene med posten – de må derfor hentes på butikken. Men du kan gjøre bestillingen via våre nettsider på forhånd, og få eskene pakket med akkurat det innholdet du ønsker.

Denne gaveesken vil garantert bli satt pris på og komme til nytte i lang tid etter at den er pakket opp. Kanskje du skulle bestille en til deg selv også?

Velg selv hva du vil fylle gaveesken med på eidehandel.no

SMAKFULL GAVEESKE FRA EIDE HANDEL

EN FANTASTISK HEIMELAGA JULEGAVE

Vi selger stadig flere av våre populære gaveesker, og nå til jul er det spesielt mange som velger dette som gave til matglade venner, familie eller bedriftsforbindelser.



ÅPNER EN VERDEN AV NYE SMAKER

En rykende god fersk kopp kaffe må lages på riktig måte.
Det kjennes på smaken.



SHOP IN SHOP: Marianne og Arnulf hos Eide Handel inviterer til besøk i butikkens helt nye kaffeavdeling.



KAFFETØRSTE:
Nordlendinger er blant dem i verden som drikker mest kaffe.

Vår kaffemester Arnulf Kaspersen bærer på en hemmelighet. Gjennom år hos Friele har han luktet og smakt seg fra øst til vest – gjennom jordsmonn, ferskhet og brenningsgrader – stadig på jakt etter nye fyldige kaffesmaker. Nå har han tatt bolig i Eide Handel, klar til å vise kundene nye dimensjoner av Norges nasjonaldrikk. I ryggen har han en hel avdeling fra Jura, med utstyr og kaffebønner fra alle verdens hjørner.

Verdensborger

Kaffe har en lang og stolt historie. Med sine røtter i Afrika, har den vært dyrket som drikk og inntektskilde i over 1500 år. Sagn forteller at hærfolket var blant de første som begynte å drikke kaffe for å roe gemyttene under fredssamtaler. På 1600-tallet fant kaffen veien til Europa og ble snart ansett som en intellektuell drikk. I Norge ble den først vanlig på 1800-tallet, og har i dag satt oss på pallen blant verdens mest kaffedrikkende nasjoner. At kaffe også er en av verdens mest populære drikker, skyldes trolig kombinasjonen av virkning, smak og aroma. Dessuten er den proppfull av antioksidanter.

Smakfulle bønner

Selv om kaffen er en venn som følger oss gjennom livet, ligger det fortsatt mye skjult i kaffens smaksrikdom. Den enkleste veien til større smaksopplevelse, er å lage kaffe kvernet av hele kaffebønner.

– De aller fleste bruker kaffe som er ferdig oppmalt. Så snart bønner er knust og kommer i kontakt med luft, begynner den å miste smaken. Allerede etter 14 dager er mye av aromaen i ferdigmalt kaffe forduftet. Bruker du en maskin som maler kaffen rett før

bruk, vil du oppdage en helt ny smaksdimensjon, forklarer Arnulf. Den andre klassiske kaffetabben å lage mer kaffe enn man drikker der og da.

– Kaffe begynner å utvikle garvesyre umiddelbart. Jo lenger det står på kanna, dess beskere blir den. Lager du en kopp av gangen, får du nydelig kaffe hver eneste gang. 30–40 % av all traktekaffe forsvinner i vasken, noe som hverken er lønnsomt eller bærekraftig, sier kaffemesteren.

Den perfekte julegaven

Med den nye kaffeavdelingen hos Eide Handel håper Arnulf å vekke ny interesse for kaffe som smaksopplevelse. Den mørke drikken fortjener mer enn rollen som søvnfordriver.

– Folk er blitt mer og mer opptatt av smak. Utvalget av hele kaffebønner er enormt, du finner alt fra kraftig brente sorter til runde, aromatiske og komplekse smaker. Den enkleste veien til skikkelig god kaffe er en god kaffemaskin. Det innebyggede vannfilter fjerner usmak fra det varme vannet. Du får kaffe traktet med nykvernede bønner, riktig temperatur og riktig trykk hver gang. Enklere og bedre blir det ikke. Selv om en kaffemaskin koster litt, mener Arnulf det lønner seg i det lange løp. En perfekt julegave til eget hus, altså.

Når du kjøper en Jura kaffemaskin hos oss på Eide kjøper du trygghet. Arnulf er også vår servicemann og tar service på maskinen på dagen!

Juramaskinen er den beste smaksinvesteringen du kan gjøre.

5

KAMPANJETILBUD

JURA J6 Piano white

Uten tvil er J6 en attraktiv måte å gi uttrykk for stil og god smak på. Moderne teknologi sørger for at du til enhver tid oppnår det brede spekteret med kaffespesialiteter, og alltid med beste kvalitet.

KAMPANJEPRIS
(Tilbudet gjelder ut 2016)

Kr 18 990,-

Nyhet! Smart Connect

Den nye "JURA Smart Connect" bruker Bluetooth® kommunikasjon, basert på en sender som er koblet til kaffemaskinen. Med applikasjonen kan du trådløst betjene og programmere maskinen og knytte opp til forskjellig tilbehør. Smart Connect er tilleggsutstyr som ikke inngår i kampanjen.

IMPRESSA J9 One Touch Piano Black

Dette er en helautomatisk kaffemaskin som lager deg perfekte kaffesorter med bare ett trykk. En enkel, rask og effektiv kaffemaskin.

KAMPANJEPRIS
(Gjelder så langt beholdningen rekker)

Kr 15 990,-



Les mer om JURAs
kaffemaskiner på nett:
www.jura.com

HEMMELIGHETEN PÅ KALDLOFTET

På et mørkt og kaldt loft i Eidkjosen er noe helt spesielt på gang.
Eides pinnekjøtt modnes.





OMSORG: Kjøttsefene Mads Nilsen og Malene Selander besøker pinnekjøttet hver dag.

Det er fortsatt noen ting vi mennesker ikke rår over. Selv med høyteknologiske maskiner og moderne forskning. Som å lage pinnekjøtt slik pinnekjøtt er ment å smake. Pinnekjøtt som får de snakkesalige rundt bordet til å tie og lytte.

Sin egen smak

Du kan ikke be noen bli moden. Man modnes med tida, heter det. Sånn er det også med vårt pinnekjøtt. Modning utvikler smak og karakter – ikke ulikt oss mennesker. Du kan bare legge forholdene til rette, følge opp, vente og ta tida til hjelp. Det er mye som skal klaffe, og mye som er overlatt i andres hender.

Heldigvis er vårt pinnekjøtt i de beste hender. Hemmeligheten ligger i den daglige

omsorgen, selv når det er kaldt og mørkt. Mads Nilsen og et knippe ansatte besøker kaldloftet hver dag for å se, stelle og lukte på hver eneste stykke for å se hvor langt de er kommet. Ikke for å mase, men for å sikre at de går videre når tida er rett.

Speking av kjøtt er en eldgammel konserveringsmåte. Kanskje den eldste som finnes. Ved å salte, tørke og modne kjøttet kunne det spises lenge etter slaktetida. Bonusen var at enzymene i kjøttet fikk tid til å godgjøre fibre og utvikle en mye fyldigere smak.

Naturens egen prosess

Mange faktorer spiller inn. Det må være kaldt, men ikke frost. Kjøttet må henge mørkt og luftig, med akkurat passe luftfuktighet for ikke å danne tørkehinne.



Eides beste pinnekjøttoppskrift

Bytt ut pinnene med poteter!

Det høres utrolig ut, men dette må du bare prøve. Vask eller skrell potetene, og legg dem i bunnen av kjelen. Fyll på vann slik at du så vidt dekker potetene.

Pinnekjøttet legger du over potetene, og dermed er det klart for å trekke. Lokket må ligge på hele tiden. «Men pinnekjøttet skal jo trekke i to timer eller mer – hva med de stakkars potetene?»

Vi kan love deg at de blir ekstra gode og faste.

På loftet, nært storhavet, men skjermet fra høststormene har vi funnet de optimale forholdene for tørking og modning av pinnekjøtt. Det tar fra fire til syv uker fra nysaltet lammeside til modent og smaksrikt pinnekjøtt. Kjøttet vi bruker er kun kjøttfyldige lammesider fra Alpelam, nøye vurdert og plukket ut til formålet.

De fleste velger å tørke pinnekjøtt i egne klimarom. For oss har det aldri vært et tema. Fordi vi setter vår ære i å la pinnekjøttet få utvikle sitt fulle smakspotensial under optimale forhold. Så det får ta den tida det trenger. I mørket på kaldloftet fører vi de eldgamle tradisjonene videre.



**NORD-NORGES STØRSTE OG
FERSKESTE FERSKVAREDISK**



Det ligger ikke til oss nordlendinger å skryte, men vi må få lov til å skryte litt av ferskvaredisken vår. Hver dag fyller vi nesten 40 meter av de ferskeste og fineste råvarene vår fantastiske natur bringer til bords. Vår ferskvaredisk er ikke bare et matfat for inspirasjon for deg som har lyst til å utforske og lage nydelig mat med lokal forankring, men et utstillingsvindu over nordnorske råvarer. Ta deg en tur innom og bli stolt over hvor mye landsdelen har å by på.

JULESTEMNING – POR FAVOR

Visste du at julestjerna har mer til felles med tortilla enn lefse?



GLEDE TIL TUSEN: Bjørn og Anita Kristoffersen ved Nygård Hagebruk sprer julestemning i de tusen hjem.

Under varmelampene på Nygård Hagebruk på Kvaløya bugner det av julestemning. 10 000 julestjerner er klare for lysbehandlingen som får de grønne kronbladene til å rødme. Så bærer det ut i vinterkulda og inn i varmen igjen, til høytidsstemte hjem rundt om i Tromsø. Der lyser de rødt i vinduskarmene og på stuebord til langt over nyttår. Kortreiste julegledesspredere er gartneriets spesialitet.

– Julestjerna trives dårlig under langtransport. Innpakket i plast blir den fort tufsete, i tillegg kan greinene brette under transport. Derfor er det spesielt gøy å kunne tilby kortreiste julestjerner som står helt til påske, forteller blomsterparet Anita og Bjørn Ivar Kristoffersen ved Nygård Hagebruk. De er tredje generasjon gartnere ved gården. 1500 julegledesspredere fra hagebruket er merket kundene på Eide Handel. I Norge finner hele fem millioner julestjerner nye hjem i hektiske førjulsuger.

Meksikaner i eksil

Selv om julestjerna har vokst seg til å bli en vaskeekte norsk juletradisjon, har den sine røtter på helt andre breddegrader.

– Julestjerna kommer opprinnelig fra Mexico, og foredlingen av planten startet ved århundreskiftet. På 70- og 80-tallet fikk nordmenn øynene opp for den intenst røde planten med de stjerneformete bladene. Her på Nygård har vi dyrket frem en veldig tett



LOKALMAT:
Mette Rolstad og Anita Kristoffersen høster grønnsaker med den nordnorske smaken.

julestjerne med mange blader, noe folk setter pris på. De siste 30 årene har vi solgt alt vi klarer å produsere, forteller Anita.

Julestjerna liker mye lys – som meksikanere flest – og skal vannes lite og ofte. Den trives derimot dårlig i nærheten av frukttre og mister piffen av de naturlige gassene fruktene slipper ut.

Mye lys og kort avstand

På Nygård Hagebruk gror julestjerna side om side med lokale blomster og grønnsaker. Sommerhalvårets unike lysforhold gir plantene kvaliteter ulikt enn andre breddegrader.

– Plantene her nord vokser saktere, men på grunn av lyset får de unike kvaliteter.

Grønnsakene blir mer smaksrike og søtere. Og siden alt vi dyrker er innen kort avstand fra forbrukeren, kan vi høste og selge samme dag, forteller Bjørn Ivar.

Fem tonn grønnsaker, en skog av hageblomster og 10 000 julestjerner gir arbeid til 25 par hender i høysesongen. Familiegården drives av trua på det nordnorske.

– Vi er opptatt av å skape et sterkt nordnorsk næringsliv og tilby unike råvarer fra landsdelen. Vi har mye til felles med Eide Handel, og de er derfor en av våre viktigste samarbeidspartnere, avslutter Bjørn Ivar Kristoffersen ved Nygård Hagebruk, som lover å fortsatt tilby julestemning med meksikansk tilsnitt i mange år fremover.

E



Stell godt med julestjerna

Julestjerna er grei å stelle. Den liker ikke å tørke ut, men "våte føtter" liker den enda mindre. Har den fått for mye vann råtner røttene, bladene blir gule og faller av, og i verste fall vil julestjerna dø.

Den mister også bladene når den er for tørr, men normalt vil den komme seg raskt igjen dersom den får vann.

Julestjerna kan godt tørke opp mellom hver gang man vanner, men den må ikke tørke ut.

Hvis man plasserer julestjerna lyst, bevarer den fargens intensitet best. Den trives best når temperaturen ligger mellom 15 og 22 grader.

Unngå at den får frost. Skjer det, selv for en kort stund, kan man risikere at bladene faller av.

E

GUTTA PÅ GRILLEN

Kjøp ei ekstra tynnribbe til jul og legg den på grillen.
Du har aldri smakt noe liknende!





JULEGRILLING: John Olsen hos Eide Handel og hobbykokk Morten Fagerheim lager saftig julemat over åpen varme i det fri.

Over den en lille stua på Håkøya ligger disen lavt året rundt. Lukta fra store kjøttstykker på grill sprer både frustrasjon og glede blant forbigående, sultne turgåere.

Morten Fagerheim er matkunstens fyrbøter. Lav varme, røyk og lang tid er mirakelkuren som får nesten alt slags kjøtt til å smelte på tunga. Og jula er intet unntak. I ei tid da folk flest har pakket ned grillen for sesongen, kler han seg i ull og fyrer opp røykfabrikken sin. I dag godgjør surret juleribbe seg over varmen, en høytidens bauta tilberedt på uhøytidelig vis.

Ikke vanskelig

Saftig juleribbe på grill er ingen heksekunst, bare litt utenfor boksen.

– Svoren snitter jeg med kniv, og har på salt og pepper. Ribba kan gjerne ligge slik over natta i kjøleskapet. Så snur jeg den og gnir innsiden inn med forskjellige krydder. Til slutt surres ribba sammen og legges på folie på grillen, der den får ligge 5–6 timer på 120 grader, forklarer Morten.

Lav temperatur og fuktighet i røyken får fett til å ”smelte” inne i ribba, uten at



Italiensk Porchetta

Denne fantastiske italienske ribberull-oppskriften kan vi nå som helst lage ferdig til deg på bestilling, eller du kan lage den selv. Her er vår ferskvarerjef Øystein Moes oppskrift:

4 porsjoner

2 kg tynnribbe

4 ts salt

2 ts grovkvernet pepper

FYLL:

1 pakke bladpersille

3 fedd finhakket hvitløk

skallet av 1 stk appelsin

2 ts fennikelfrø

2 ss olivenolje

SLIK GJØR DU:

Skjær ut bena på undersiden av ribba med en skarp kniv. Skjær langs begge sidene på bena, skjær så under, og vipp dem ut.

Lag fyll. Bland finhakket bladpersille, hvitløk og olivenolje i en bolle. Riv skall av appelsinen med den fine siden på et rivjern. Bland appelsinskall og fennikelfrø sammen med de øvrige ingrediensene. Del ribba i tre lag, som henger sammen. Rut svoren. Legg stykket med svorsiden ned. Gni ribba inn med salt og pepper og fordel fyllet utover kjøttet. Rull sammen ribba. Start rullingen fra motsatt side av svoren, slik at svoren kommer ytterst. Surr ribberullen med bomullstråd.



GRILLANSVARLIG: John Olsen er grillansvarlig hos Eide Handel.
Har du noen spørsmål om Traeger-grillene våre er du velkommen til å ta kontakt.

saften slipper ut. Planlegger man å servere rullet ribbe på juleaften, kan det være lurt å testkjøre en ribbe i forkant for å finne riktig trekk og varme, spesielt hvis man har en tradisjonell kulegrill.

Perfekt med Traeger pellets

Selv sverger Morten til Traeger pellets-grillen.

– En pelletsgrill mater seg selv med riktig mengde «pelletskull» og holder derfor jevn

temperatur gjennom hele steketida. Temperaturen settes på et lite kontrollpanel og du slipper å justere trekk eller etterfylle kull. På en tradisjonell grill er det viktig at ribba ikke plasseres rett over kullet, men litt på siden i indirekte varme, forklarer Morten.

Med et steketermometer i den tykkeste delen vet man at kjøttet er ferdig når temperaturen har nådd 70 grader. Så skal kjøttet hvile i 20 minutter til væsken har flyttet seg fra kjernen og ut i kjøttfibrene. Saftigere og mer velsmakende kjøtt skal du lete lenge etter.



Pizza på grillen

Skal du ha en lett og kjapp middag i mørketiden, anbefaler vi pizza på grillen.

Varm opp grillen med en pizzastein i. Bak ut deigen og legg den på steinen, ha på det fyllet du måtte ønske og pizzaen er ferdig på 5 til 7 minutter.

Se oppskrift på pizzadeig på side 35.

Det er ikke bare ribba som nyter godt av Mortens grillspa. Lammelår, bog, biff, fiskefileter, selv pizza får et nytt liv på grillen.

– Jeg griller alt mulig hele året rundt. Pelletsgrillen ble en helt ny opplevelse innen matlaging. Jeg kan legge på maten, sette riktig temperatur og stikke en tur på fjellet. Det er som å komme hjem til dekket bord, avslutter Morten Fagerheim.

E

FULL KONTROLL PÅ GRILLINGEN

Aldri har det vært enklere å lage god mat på grillen!



Gode tips
og råd på
traegergrills.com



Marianne forklarer Jørn Espen Bjørkestad om Traeger-grillens fantastiske egenskaper, i vår egen grillavdeling på Eide Handel.

Traeger sine nye pelletsgriller med Digital Pro Controller, er grillen med alle muligheter – du har full kontroll på grillingen. Uansett om favoritten er biff, grillede grønnsaker, pizza eller American BBQ.

Grillen har stor grillplass og varmeskap for mat under grillen – slik at tilbehøret holdes varmt mens hovedretten grilles ferdig.

Ny Advanced Controller gir deg full kontroll på temperatur og «SMOKE» slik at du får et saftig og smakfullt resultat.

Med Smoke-setting kan du enkelt røyke mat i grillen din. Og «Set and forget» funksjonen gjør at grillen selv passer på temperaturen, så har du tid å gjøre andre ting mens maten grilles.

Traeger fyres med Woodpellets. Våre pellets er av 100 % naturlige tresorter. Det finnes 8 tresorter å velge blant, som hver gir sin unike og smakfulle aroma på maten du griller.

Pelletsammeret tar flere kilo pellets og mater direkte til grillen, slik at du slipper påfylling for hver grilling.

E

FLAT JULEMAT

Hjemmelaget pizza er en sikker vinner blant feststemt ungdom. Dessuten smaker den fantastisk med julerestene fra kjøleskapet.



VENNSKAPSMAT: Stina lager julemat for godt samhold sammen med vennene Malin, Rakel og Even.

Hjemme hos Stina Sjurelv Hansen syder det av julestemning på ungdommelig vis. Enten man liker det eller ikke, er jula høytid for pizza. Det skjønner Stina godt.

– Pizza er ikke bare godt, men også lettvin. Lager du deigen dagen i forveien og setter den i kjøleskapet, går det raskt å lage en skikkelig god hjemmelaget pizza, forteller Stina.

Lett på mange måter

Selv om deilig smakfull tradisjonsmat er en god grunn til å glede seg til jul, kan det være godt med et avbrekk fra tradisjonene.

– Man blir litt lei all julematen, og da er det både gøy og godt med hjemmelaget pizza. Pizzabaking er sosialt og en perfekt venning, sier 17-åringen som rangerer den flate italienske retten høyt blant sine matfavoritter.

Vennegjengen som er på besøk deler på å kjevle deig og lage fyll, og steker pizzaen på en pizzastein for å få ekstra sprø bunn. Alt lages fra grunnen, også tomatsousen.

– Sausen lager vi med hermetiske tomater og Eide pizzakrydder i en foodprosessor. Det viktigste er at tomatsousen er kald når man har den på pizzabunnen. Ellers kan gjæren i deigen dø av varmen fra fyllet, for klarer Stina.

Malin og Stinas Pizza

BUNN:

650 gr pizzabunnmel/hvetemel

1 g salt

15 g fersk gjær

4,25 dl vann ca. 20 °C

Slik gjør du det:

Ha mesteparten av hvetemelet i en bakebolle sammen med saltet. Rør ut gjæren i vannet og tilsett vannet i melet mens mikseren går på medium hastighet. Elt deigen godt sammen i 7–8 minutter. Tilsett litt mer mel hvis nødvendig. Deigen skal være ganske løs, men ikke så løs at den er helt klissete. Dekk bollen med plastfolie og sett deigen til heving i 1–1 ½ time. Den skal bli minst dobbelt så stor. Med så liten gjærmengde tåler den godt å bli slått ned en gang eller to i løpet av hevetiden også.

Sett stekeovnen på 250 grader eller så varmt du får den. Har du en bakestein eller pizzastein, legger du den inn. Hvis ikke, legger du inn et rent stekebrett midt i stekeovnen.

Dryss et tynt lag med hvetemel på benken og hvelv deigen over. Del den i 6 like store deler. Rull dem ut til små baller og kjevle dem ut så tynt du greier.

Ønsker du å forsteke noen av bunnene for å kunne putte i fryseren, halvsteker du dem i 3–4 minutter, avhengig av hvor sterk varme du faktisk har i stekeovnen. Ta dem ut og la dem avkjøles på en bakerist før du fryser dem ned.

Fordel tomatsaus på resten av bunnene før du fordeler utover den osten du ønsker.



Spekepølser og tomater går på før du tar ut stekebrettet og legger på pizzaen, eventuelt bruker en pizzaspade for å legge den over på en bakerstein. Stekes i 6–8 minutter.

PIZZASAUS:

Jeg liker best å bruke helt opphakkede tomater, som er nesten som en saus, til pizzasausen. Rør inn krydderet.

Pizzastein

kan brukes i pizzaovn, i stekeovnen din eller på grillen.

Selges hos oss på Eide Handel eller Britts/Traktøren i Storgata, i Tromsø.

Skapt for restemat

Pizza var opprinnelig fattigmannskost i Italia på 1700-tallet. Den flate bunnen gjorde retten ideell til gjenbruk av mat som ble til overs. Det er en idé Stina mener vi må ta med oss.

– I Norge kaster vi utrolig mye mat. Det er unødvendig å la rester fra pinnekjøtt eller julepølsa bli liggende og surne i kjøleskapet. I stedet kan man lage noe godt av det. Skjær kjøttet i terninger og ha på pizzaen. Da får du perfekt julepizza til alle anledninger, avslutter Stina Sjurelv Hansen.



SMAKEN AV VIRKELIG GODT HÅNDVERK

Vår Røykalaks er skikkelig bortskjemt.





GODE RÅVARER: Nøye utvalgt laks er i de beste hender hos ferskvarsjef Øystein Moe.

Jula er høytid for gode smaker. Når jula ringes inn skal du være trygg på at kjøleskapet bugner av smaksopplevelser som klitrer seg til juleminnene. Derfor legger vi oss ekstra i selene for gi deg det beste av det beste.

Et hjertebarn

Du skal behandle alle dine barn likt heter det, og spesielt i jula. Men ferskvarsjef Øystein Moe på Eide Handel har et hjertebarn i Eides Røykalaks. Gjennom flere år har han behandlet laksefileten etter alle kunstens regler, og latt den få utvikle seg til å bli en av Eides mest ettertraktete produkter. Den er fastere i fisken og litt tørrere enn vakuumpakket røykalaks fra storprodusenter. Det er fordi hver og en av røyka-

laksene er laget for hånd på riktig gammelt vis. Sånn går det når man skjemmer bort maten.

Utviklet sammen med våre kunder

En annen ting som gjør vår røykalaks spesiell, er at den har utviklet seg sammen med våre kunder. Vi har røkt den mye og vi har røkt den lite. Vi har krydret og sukret og saltet og penslet og dullet og kjølt med utvalgte laksefileter, og hele tida latt kundene smake og fortelle hva de synes.

Gjennom årenes løp har den originale Eides Røykalaks dermed fått tre folkekjære søsken; Mildrøkt Røykalaks, Krydret Røykalaks og Sirupsaltet Røykalaks. Alle takket være tilbakemeldinger fra våre kunder.



Lun potetsalat

Denne varme potetsalaten er perfekt som tilbehør til røyka og grava laks!

4 porsjoner

8-10 kokte poteter

1 purreløk

½ bunt dill evt. gressløk

3 ss smør

2 ss hvetemel

4 dl matfløte/melk

Skjær de kokte og skrelte potetene i terninger. Lag en jevning av smør og mel. Spe med fløten/melken og rør til det koker opp. Smak til med salt og pepper. Stek/mykne purreløken i egen kjele. Bland potet, purreløk og dill/gressløk i den hvite sausen.

Møysommelig og kjærlig

Røykalaksene begynner med ferske utvalgte laksefileter. Filetene er spesialbestilte og magre med helt riktig vekt. Etter å ha funnet roen etter transporten, blir laksefiletene saltet og sukret i ett døgn. Sukkeret avrunder saltet og tilfører kjøttet en liten sødme. Så skylles salt og sukker av, fileten tørkes litt og får hvile ei uke til, mens godsaker som krydder eller sirup tilfører godsmaker. Krydderet har vi utviklet helt selv. Under hvilinga modner fisken og utvikler en helt spesiell og fyldigere smak. Til slutt røykes filetene med bøkeflis i vårt eget røykeri ved butikken.

Å lage god røykalaks krever kunnskap til fingerspissene. Det vil du kjenne på smaken.

NORGES BESTE KARBONADER HAR FÅTT HELT NYTT HJEM

Det er på kjøkkenet familien samles for å røre, smake og småprate. Nå har vi utvidet og endelig fått plass til hele Eide-familien på et godt stort kjøkken.



SLIK LAGER VI DE GODE EIDEPØLSENE:



Ferske nordnorske råvarer klar for bearbeiding.



Kjøttet kvernes til Eidepølsa.



Krydder veies opp til vår unike kryddermiks.



Det kvernede kjøttet kjøres i hurtighakkeren til en smidig farse. Innholdet i Eidepølsa er klar.



Farsen er kommet i pøsestopperen og naturtarmen er lagt i bløtt. Eidepølsa blir til i sin unike form.



Pølsene blir stoppet ut og er klar for røyking og koking. Når de er ferdig her, er det pakking for salg.



Etter to knappe timer er pølsene klar for salg.

Til vår og våre kunders fortvilelse har vi slitt med å levere nok Eide Heimelaga til alle som vil ha. Karbonader, pølser, fiskekaker, fiskegrateng – nær sagt alt vi lager forsvinner ut av døra før vi får sukk for oss.

Mer mat og ny mat

Nå er ventetida over. Vi har gleden av å kunne fortelle at vi åpner et helt nytt og større kjøkken i bygget bak butikken. Her kan flere kokker – uten mer søl – lage mye forskjellig mat på samme tid. Vi kan lage mer mat samtidig, og vi forsyner våre kunder med et bredt spekter heimelaga mat gjennom hele uka. Nå blir det endelig nok til alle!

En annen ting vi har gledet oss til, er å utvikle nye oppskrifter, retter og smaker til deg som kunde. Å være kreativ krever ro og godt med armslag, og på nykjøkkenet er det plass til

nye ideer og kulinariske krumpring. Den som venter på noe godt, har mye godt i vente fra våre kokker på Eide.

Med det nye kjøkkenet realiserer vi også en gammel drøm; å få plass til å arrangere matkurs. Dette er noe vi har hatt lyst til i lang tid og som kundene våre har etterspurt i takt med økende interesse for matlaging. Følg med på vår Facebookside utover vinteren.

Ekte heimelaga mat

Nå er det ikke bare vår premierte karbonade som får et bedre liv på nye benker og større stekepanner. Vår engasjerte og premierte pølsemaker, Mads Nilsen, kan lage enda mer pølser uten å gå på akkord med håndverket.

Mads er blant de få pølsemakere som kan hele den håndverksmessige prosessen fra

partering av kjøtt til røyking av pølser. Det finnes ingen lettvinne løsninger når Eidepølsa eller de andre spesialpølsene blir til. Råvarene har han plukket nøye ut selv, og derfra gjøres alt for hånd. Her er det ikke lov til å jukse litt!

E



EIDEKARBONADEN:
Kåret til Norges beste karbonade

SPENSTIG SPEKEMAT

Selv om spekemat er blant de eldste mattradisjonene vi har, må du gjerne nyte smaken på utradisjonelle måter.





SMAKFULLE SKIVER: Spekemat fra Eide Handel smaker nydelig i kombinasjon med forskjellige ingredienser.

På Eide Handel er vi opptatt av tradisjoner. Selv om det er billigere og enklere å ta snarveien gjennom maskinell tørking og tilsetningsstoffer, vet vi at smakene blir best når kjøttet får modnet og smaken utviklet seg selv. Det er med kjøtt som med oster og vin; lagring under riktige forhold utvikler en egen dybde og fylde. Derfor speker vi kjøttet på kaldloftet, under nøye oppsyn og omtanke fra våre medarbeidere.

Et naturens under

Å speke betyr enkelt og greit å salte, tørke og modne kjøttet. Når slaktesesongen er i gang lager vi spekemat av lammelår og lammebog fra Alpelam. Størrelsen må være riktig, fettinnholdet må være riktig, saltlaken og saltetida må være riktig. Ikke hvilket som helst lår blir spenstig spekemat.

Til slutt er det opp til vind, temperatur og vær å bestemme hvor lenge kjøttet skal henge og når det er ferdig. Å lage hjemmelaget spekemat er godt håndverk, en viktig motivasjon for oss som har som mål å alltid lage den beste maten vi kan for våre kunder.

En tusenkunstner

Tradisjonelt serveres spekemat i tynne skiver med flatbrød, rømme og øl til. Men denne fyldige mørketidsmaten har flere talenter enn som så. Søtt og salt er en utrolig god kombinasjon og fenalår gjør seg veldig godt sammen med melon eller jordbær, en kraftig ost og litt honning over. Spekemat kan ruller i lefse med kremost, ristes på svak varme i ovnen med hvitløksdipp til, eller rives i småbiter over fersk kremet pasta. Du kan ha den i omelett, som pålegg i vafler (!)

eller servere den på fat sammen med søt frukt. Prøv deg frem, og komponer din egen favoritt.

Når nesten alt kjøtt er skåret vekk, kan du legge hele beinet til vanning og så koke kraft på den til ertesuppe – helt herlig på en kald januardag.

Vel bekomme!

OG ET LITE TIPS:

Du må gjerne oppbevare spekemat i kjøleskapet, men pakk den ikke inn i plast. Spekemat trenger luft under lagring, så pakk den inn i matpapir for den legges kaldt.

DET YPPERSTE FRA YTTERSIA

Visste du at den beste lutefisken begynner med
en helt spesiell tørrfisk?



KVALITET I HAVGAPET: Ingvard Lorentzen, daglig leder i Ivan Lorentzen Fiskeforretning AS, tørker skreien i havgapet på Brensholmen. Hvert år henger de 70 tonn førsteklasses skrei til lutefisk.



PRØVESMAKING: Trond Lorentzen serverer årets lutefiskfangst til smakspanelet Øystein Moe og Ingvard Lorentzen.

I snart 100 år, gjennom fire generasjoner, har familieeide Ivan Lorentzen Fiskeforretning AS på Brensholmen laget lutefisk til julestemte øyboere. Eide Handel er blant de heldige som får selge herligheten i høst-månedene frem mot jul. Lutefisk er en gastronomisk venn det krever litt mot å bli glad i, men har du først fått smaken for lutefisk, er ikke jula den samme uten.

Kunnskap fra båt til bord

Å lage verdens beste lutefisk krever verdens beste råvarer, tålmodighet og litt flaks. Først kommer skreien sigende inn fra Barentshavet rundt nyttår og hentes opp av lokale fiskere på yttersida av Kvaløya. Så skal den igjennom nåløyet hos Ivan Lorentzen Fiskeforretning AS.

– Hvilken skrei som får lov til å bli lutefisk, er en nøye prosess. Kun skrei av riktig størrelse og kvalitet blir hengt på hjell.

Vi har de strengeste kravene til kvalitetskontroll og hygiene, og ingenting er overlatt til tilfeldighetene. Verdens beste lutefisk krever kunnskap fra båt til bord, forteller Ingvard Lorentzen, daglig leder og fjerde generasjon på Ivan Lorentzen Fiskeforretning AS.

Et lite mirakel

Det er mange fingre med i spillet for å lage den beste lutefisken. At skreien kommer sigende inn til kysten når tørkeforholdene er optimale, er nesten som et mirakel å regne. For ingen andre steder i verden har mer optimale tørkeforhold for skrei enn nettopp ute ved kysten fra Kvaløya til Lofoten. Og så må værgudene være i godlaget.

– Vi følger nøye med på værvarselet før vi henger opp fisken. Er det meldt frost, kan fisken bli ødelagt på hjell. Det må være en optimal kombinasjon av mildvær, sol, vind og litt regn, forteller Ingvard.

Den ferdige tørrfisken tas inn rundt Sankt-hans. Utpå høsten legges den i bløtt i 10 til 12 dager, før den lutes og pakkes, klar til ventende lutefiskgjester. Lutefisken fra Ivan Lorentzen er fast i fisken og ikke for kraftig lutet. Salter man den i 30 minutter før den settes i ovnen, blir fisken ekstra fin og fast. Etter ca. 30 minutter under folie i ovnen er den klar for servering.

– Mot slutten av tida i ovnen kan du helle kraften i bunnen av formen over fisken. Da får den en finere overflate. Gi fisken et lett trykk med gaffel, når den skiver seg er den ferdig, forklarer Ingvard.



Slik tilbereder du perfekt lutefisk

- Beregn ca. 500 gr per person
- Skjær fisken i porsjonsstykker og legg dem i en ildfast form
- Strø finsalt og pepper over stykkene, og la dem ligge en stund
- Slå av vannet som har samlet seg i bunn
- Ha aluminiumsfolie godt over formen slik at den blir helt tett
- La fisken stå i ovnen på 200 grader i ca. 40 minutter
- Fisken er ferdig når du kan stikke en steikegaffel gjennom kjøttet uten motstand

En nydelig saus!

Denne oppskriften kommer fra Ongajoksetra i Alta, der de hadde noe på menyen som de kalte «Pappas lutefisksaus». Den kombinerer det klassiske tilbehøret i en egen saus, og smaker helt nydelig til lutefisk! Nok til omtrent seks porsjoner.

250 g smør

2 dl sennep (vanlig, norsk type)

2 dl lys sirup

15 skiver brunost

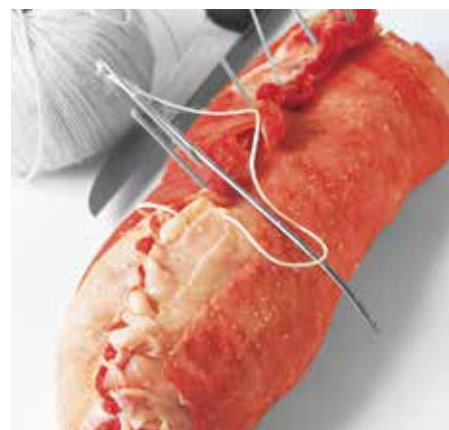
Smelt smøret i en gryte. Rør inn de andre ingrediensene etter tur, slik at de smelter i sausen. La det hele småkoke i et par-tre minutter, så er det klart. Sausen kan også fryses hvis dere mot formodning skulle få noe til overs.

TRIVELIG LAMMERULL

Sy noe godt til jul – i godt selskap.



FELLES JULEKOS: Malene Selander og Mads Nilsen håper folk vil sette hjemmelaget lammerull på bordet i jula.



Tradisjonen med å sy til jul lever i beste velgående. I alle fall på Eide Handel. Sammen med nevenyttige medarbeidere syr Mads og Malene over 2000 kilo lammerull i månedene frem mot julehøytida. Og alt forsvinner like raskt som nål og tråd gjør førsteklases råvarer til en vinner på frokostbordet.

Å lage hjemmelaga lammerull er ikke vanskelig – så lenge du kjenner rullens små hemmeligheter. Og Mads deler gjerne kunnskapen med alle som har lyst til å prøve seg på denne sosiale og smakfulle førjulsaktiviteten.

Salt er alt

For å lage lammerull trenger du en svange (det som er rundt rullen), en lammebog (det mest smakfulle kjøttet fra lammet), pepper, løk, en stor nål, kraftig bomullstråd og salt.

– Først skjærer du kjøttet fra lammebogen i lange strimler. Så tilsetter du 25 gram salt per kilo kjøtt og masserer det inn for hånd i

ca. 10 minutter, til kjøttet kjennes litt seigt. Saltet binder kjøttet sammen og er helt avgjørende for å få en fast og fin rull. Så legger du kjøttet i svangen, tilsetter finhakket løk og pepper, og ruller den sammen. Tilslutt lukker du rullen med nål og en bomullstråd som tåler varme, forklarer Mads. Han bruker kun lammekjøtt fra Alpelam på grunn av kjøttfylden.

Riktig temperatur

Rullen legges så i 80 grader varmt vann til den har nådd en kjernetemperatur på 72 grader. Rullen skal trekke i ca. 1 ½ time, litt avhengig av tykkelsen. Da får du en saftig rull som ikke «ryr».

– Hvis du bruker et steketermometer er du sikker på å få riktig kjernetemperatur. Du kan med fordel legge den med termometeret i en Ziplock-pose, senke den ned i vannet til lufta i posen er presset ut før du lukker posen. Da tar du vare på mest mulig av smaken mens den trekker, forteller kjøttmesteren.

La rullen hvile i 15 minutter og avkjøl den i kjøleskapet under press, enten i en syltepresse eller under et fat med ca. 6 kilo vekt oppå.

– Sammen med sylte er dette min favoritt til julefrokosten, avslutter Mads Nilsen.

Ingredienser til Mads' lammerull

1 bog

1 svange

Salt/pepper

En liten løk finhakket

Gelatin

Nål og tråd

E

Rullpresse, termometer og gode kniver er et godt utgangspunkt når man skal sy rull.

Selges hos oss på Eide Handel eller Britts/Traktøren i Storgata, i Tromsø.



TRADISJONELL FAMILIEHYGGE: Inger, Helga, Jan, Ingrid Kristine, Elea Ivanna, Trygve Silas, Grete, Frank og Ane Marthe samles rundt god mat i romjula.

INVITER TIL JULEKVELDS!

Jula er skapt for å deles. Og hva er vel hyggeligere enn å invitere slekt og venner på kveldsmat? Hos familien på Eide Handel er Julekvelds en tradisjon som har levd i over 50 år.



Noen legger lista høyt og inviterer til overdådige middager i romjula. Hos familien på Eide Handel setter de frem julepålegget, ferske rundstykker og hjemmelagde julekaker.

Øl og akevitt viker plassen for varm sjokolade og kremtopp. Her er barn og barnebarn i fokus.

Og det kan ta sin tid i en storfamilie som

har mye historie å dele. Tradisjonen med å invitere storfamilien, venner og naboer på romjulskveldsmat har fulgt dem gjennom generasjoner. Så lenge at det har fått navnet Julekvelds.

– Julia handler om å ha tid til hverandre. Ukene før jul er hektiske, og da er det godt å ikke styre sånn i romjula. I vår familie gjør vi det enkelt; vi lager kveldsmat sammen. Noen dager spiser vi hos den ene, andre dager hos



På Eide har vi laget julepålegget ferdig til deg

Eide Lammerull
Eide Sylte
Eide Røykalaks
Eide Røykørret
Eide Leverpostei
Eide Juleskinke
Eide Roastbiff
Eide kremet Sennepsild
Eide heimelaga Tomatsild
Eide Tomatsild med chili og oliven
Eide Nordnorsk Julesild
Eide Potetsalat
Eide Waldorfsalat
Eide Skalldyrsalat

den andre. Og så er det jo gøy å dra rundt på gårdene og smake hva andre har laget til jul, forteller Inger, eller Tante Inger blant dem under 50.

Stolte mattradisjoner

Til tider kan 30 kveldssultne være innom en romjulskveld. Noen kommer tidlig og hjelper til med oppdekningen, andre må ta smulene fra kakefatene. Familien knytter

tette bånd rundt god mat og godt samvær. Slik har det vært siden Eide Handel åpnet dørene i 1953.

Eide Handel er tuftet på gleden over lokal, kortreist mat. Plassert midt i matfatet mellom et frodig landbruk og hav fullt av fersk fisk, har familien tatt vare på tradisjonene gjennom tradisjonsmat fra yttersida.

– Jeg kan huske at folk kom langveis fra – gjerne til sjøs – for å kjøpe Mors hjemmelagde lammeruller. Gjennom årene har vi tatt vare på oppskriftene, og gleder oss over å smake på hverandres julevarianter, forteller Inger.

Familiens julefavoritter

Grete Aasen mener hemmeligheten bak en vellykket jul er å ikke legge lista for høyt, og ikke ha for store ambisjoner på egne vegne.

– Jeg velger ut noen ting som jeg har lyst til å lage fra bunn til jul. Det kan være gravlaks eller forskjellige påleggssild. Hva julens heimelaga blir, endrer seg fra år til år. Det er alltid gøy å prøve nye oppskrifter eller lage nye varianter av gamle. Noen blir vellykket, andre ikke. Resten kan man kjøpe ferdig på butikken uten at det er noe nederlag, sier Grete med et lite smil.

Å lage julemat er som å hugge veden selv; den varmer to ganger – når man lager og når man nyter. Og spesielt hvis begge deles i godt selskap med andre.

– Jula handler om å finne tid til hverandre. For oss hadde høytiden vært kjedelig uten Julekvelds, avslutter Grete Aasen.



Ingers Pepperspisser

315 g hvetemel
¼ ts natron
blandes med
125 g smør som smuldrer i melet

125 g sukker
125 g sirup
¼ pisket egg (ca. 14 g)
0,55 dl pisket fløte
Dette blandes sammen
med følgende krydder:
1 ½ ts kanel
½ ts nellik
1 ½ ts ingefær
¼ ts pepper

Alt blandes og settes kjølig natta over. Legg en halv skoldet mandel på hver pepperspiss før steiking. For best mulig resultat (veldig tynne), kjevle ut i kaldt rom. Dette gir ca. 200–250 stk. Stekes på 180 °C midt i ovnen, ca. 4–5 minutter (følg med, de blir raskt ferdig).

Oppbevares kjølig i en tett boks.

Gretes havrekjeks

1 kg store Havregryn
¾ l hvetemel
½ kg farin
½ kg smør
2 kopper melk
8 ts natron
4 ts hjortesalt

Smelt smøret på middels varme og bland i melken. I en bolle blander du alle de tørre ingrediensene, og tilsett så væsken. La deigen hvile i kjøleskap til den er god og kald og dermed lett å kjevle, gjerne natten over. Sett stekeovnen på 190 °C ca. et kvarter før steking, og finn fram et stekebrett dekket med bakepapir. Kjevle ut deigen til en passe tynn leiv. Med et glass, eller noe annet rundt, på ca. 8 cm diameter, stikker du ut runde kjeks. Prikk kjeksene med gaffel før du steker dem gyldne i ca. 10–12 minutter midt i ovnen. Avkjøl på rist. Hjemmelagde havrekjeks bør oppbevares i en tett boks.

TIPS!

Grete kjevler selvfølgelig alltid på en blå styroformplate. Da slipper hun å bruke så mye mel og får alltid de letteste kakene.



LYKKE: Her nyter Eide Handels gründer, Jan Nikolai Pettersen varm sjokolade med krem.

Varm sjokolade

4 kopper

1 freia kokesjokolade

1 l Helmelk

Litt kanel

Del sjokoladen i biter og ha i en gryte. Hell over melk og varm dette sakte opp til kokepunktet, mens du hele tiden rører. Ha i litt kanel, rett før det bobler.



Helgas Krumkaker

2 egg

150 gr farin

1 dl vann

100 gr hvetemel

125 gr margarin

Pisk egg og sukker til eggedosis. Tilsett vann. Sikt i melet litt og litt. Stekes i krumkakejern.



Ingrid Kristines ultralette rundstykker

30 rundstykker

4 dl melk

200 gram smør

800 gr hvetemel

50 gr sukker

3 egg

salt

50 gr gjær

Smuldre smør i melet. Egg og sukker røres lett. Varm melken og smuldre inn gjæren. Bland alt sammen til en fin deig. Heves på en lun plass med et klede over i ca. 1 time. Rull ut til avlange, fine rundstykker. Etterheves over damp i ca. 30 minutter.

Stekes på 200 °C i ca. 10 minutter. Avkjøles på rist og fryses i passe porsjoner.

Tines på 200 °C i ovnen når julekvelden er klar!

Anne-Martes valnøttrundstykker

25 rundstykker

2 ss smør/margarin

2 dl vann

50 gr gjær

3 dl skummet kulturmilk

3 ts salt

100 gr (1 ½ dl) grov sammalt hvete

75–100 gr valnøttkjerne

Ca. ½ kg (8–8 ½ dl) hvetemel

Smelt smøret og tilsett vannet. Rør ut gjæren i blandingen når den er fingervarm og tilsett lunken melk, salt og sammalt hvete. Finhakk nøttekjernene og rør dem inn i deigen sammen med mesteparten av hvetemelet. Arbeid deigen kraftig og tilsett mer mel til deigen er smidig, men ikke for fast. Sett den tildekket til heving i 45–50 minutter. Deigen har godt av å bli eltet lett etter de første 20 minutter av hevetiden. Ta deigen ut på melet underlag og form til kuler som formes ovale. La dem etterheve i 20–25 minutter på smurt plate med klede over. Pensle rundstykkene med vann eller melk. Stek dem i ca. 10 minutter ved 210–220 °C. Avkjøl rundstykkene på rist.



HØYREIST OG HERLIG

Glem tørre julekaker. Med denne smaksbomben blir du aldri kvitt julegjestene.



Oppskrift
på Mariannes
kake ligger på:
eidehandel.no

JULEGLEDE: Familien Aasen liker å by gjestene på noe ekstra godt til jul og Marianne mener storslåtte kaker hører julen til. Datteren Elea har alltid en finger med i spillet. Marianne finner de fineste kakepyntene hos Britts/Traktøren.

Marianne Aasen lager kaker som kan utløse skred i høyhusdebatten. Like flotte som Marianne selv, er de i alle fall egnet for å stjele oppmerksomheten fra hvilken som helst juledekorasjon eller julekolleksjon. Bedre blir det ikke når kniven skjærer seg gjennom lag på lag med kakedrøm og sjokoladekrem, og til slutt avdekker kakens indre geologi. Dette er søtmonsens høyborg, like uimotståelig vakker på innsiden som på utsiden.

Ingen kunst å bake

Lidenskap for høyreiste herligheter fikk Marianne etter et opphold i Canada over noen år.

– Kakene på andre siden av Atlanteren er utrolig flotte og overdådige. Problemet er at de er altfor søte, så jeg fornorsket dem med andre og mer smakfulle ingredienser. Du

kan blant annet tilsette litt rømme i glasuren for å dempe søtsmaken, forteller Marianne, og legger til at høyreiste kaker ikke krever spesielle kakeferdigheter.

– Å lage kaker i mange etasjer er ikke vanskelig, men krever litt oppfinnsomhet. Du trenger mindre, men flere kakeformer når du skal bygge høyt. Mellom lagene er det lurt å bruke fyll som holder lagene sammen og ikke sklir ut. Sett gjerne kaka i kjøleskapet mellom hvert lag, så fyllet får stivne og binder kaka sammen. Til slutt dekker du herligheten med ganache – en blanding av fløte og sjokolade – og pynter den til jul, forteller Marianne.

Aktivitet for små fingre

Hun er blant de mange som går på skattejakt på Eide Handel for å finne helt spesielle ingredienser som løfter smaksopplevelsen.

– Jeg fant blant annet Hersheys sjokoladesirup til denne kaka. Sammen med sjokoladepudding blir det et perfekt fyll. Selv om kakene ser ut som de er laget av profesjonelle, må det en barnefinger eller to til for å skape det perfekte resultatet.

– Å bake kaker er en utrolig koselige fjorjulsaktivitet for hele familien. Det viktigste for store og små er å smake og finne smaker alle liker. Hvordan kaka blir seende ut er ikke så viktig, alt kan kamufleres med glasur, marengs og pynt, forteller kakemor til to smårollinger.

– For oss handler jula om å gjøre hyggelige ting sammen, og ingenting er koseligere enn kakebaking, avslutter Marianne Aasen.

Oppskrift på Mariannes kake ligger på eidehandel.no

Eide
Handel
E MATKULTUR
SIDEN 1953

FLERE JULEGAVEIDÉER FRA OSS

EIDE RØYKALAKS

Loin og hel side i gaveesker

★★★

GOD SMAK MÅ DELES

Hva er vel bedre enn en gave som smaker godt? Nå får du den populære røykalaksen vår både som loin og hel side i gaveesker. Med vår nyhet Røykalaks Loin får du den aller beste delen av fisken, perfekt for julelunsjen. Vi røyker alltid laksen vår på den gode gamle måten for å sikre den gode smaken vi er kjent for.

