

EIDEMAGASINET

NOVEMBER 2018



MATKULTUR
SIDEN 1953

Eide Handel



HEIMELAGA

JULE

OPPSKRIFTER

Heimelaga julegleder

I DETTE NUMMERET

4

Verdens beste lammerull

Du skal lete lenge før du finner like god lammerull.



14

Den gyldne øya i havet

I Porsangerfjorden ligger ei øy som lyser av multer i midnattsol.



26

Gutten i røyken

Menn, kjøtt og røyk har eldgamle bånd.

34

Heldiggrisen

Grisene på Kjerresnes har funnet tilbake til røttene.

Innhold

6 Pølsevev

Tror du det er vanskelig å lage egne pølser til jul?

8 Boknakaren

10 Kunsten å fremheve smaken

12 Røykalaks

Røykt på bøkeflis i en skikkelig røykovn i Eidkjosen.

16 Rein lykke

18 Utemat som varmer

Høst og vinter er høysesong for å lage mat ute.

20 Lammeskank på pelletsgrill

Pelletsgrill gir en nydelig aroma fra trepellets og er svært fleksibel i bruk.

22 Restaurant på hjul

24 Ferskvaredisken

Inspirasjon i lange baner.

28 Julegodt på glass

30 Lutefisk er ikke lutefisk

I fjor spiste dere oss ut av huset. I år har vi rustet oss bedre.

32 Helt dilla

Hjemmelaget gravlaks med villdill er dessverre mildt sagt vanedanende.

36 Eide heimelaga

Bugnende matfat er perfekte samlingspunkt i høytida.

38 En fantastisk heimelaga julegave

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 2018

Redaktør

Bård Pettersen

Tekst

Røst Kommunikasjon AS

Grafisk produksjon

Norbye & Konsepta AS

Fotografer

Bjørnar G. Hansen
Marius Fiskum
Anne Sivertsen
Ole Sverre Haugli
Bilder fra MatPrat

Simen Fangel
Matthieu Ever

Opplag

43 000 eksemplarer

Distribusjon

Posten
Magasinet kan hentes hos Eide Handel og Britts i Storgata.
Det ligger også tilgjengelig på
www.eidehandel.no



Bård Pettersen
Kjøpmann

EN SEIER FOR GAMLE MATTRADISJONER

Det er rart med det. Verden rundt oss endrer seg stadig raskere. Teknologiske nyvinninger gir oss muligheter vi knapt kunne forestille oss for bare 10 år siden. Globalisering er liksom ikke et nyord lenger, men en naturlig del av vår hverdag. Aldri før har vi reist mer enn nå, fått flere impulser fra hele verden enn nå og latt oss underholde så enkelt som nå. Vi begynner å venne oss til tanken om at ingenting lenger er umulig, at det bare er et spørsmål om tid før noen knekker koden.

Likevel. Uansett hvor mye verden går «fremover» – med innovasjoner vi kanskje ikke visste vi trengte – søker vi stadig oftere i motsatt retning. Jo raskere verden går, dess mer behov har vi mennesker for å bremse opp og finne balansen. Bare se på fokuset rundt trening, personlig velvære og søken mot stillhet. Vi prøver å finne en balanse i en verden som utvikler seg raskere enn vi klarer å fordøye. Vi søker mot det som tar tid å utvikle, mot alt som har røtter og er skapt med hjertet – ikke av nye markedsmuligheter.

Et felles løft

Da vi i 2010 fikk den ville ideen om å utvikle en egen matserie under merke- navnet Eide Heimelaga basert på gamle tradisjoner og oppskrifter, så vi ikke konturene av suksessen vi ser i dag. Vi hadde bare lyst til å lage mat på gammel- måten av verdens beste råvarer og dele smakene med våre kunder. Gjennom bruk av gamle oppskrifter fra våre fagfolk og vår over 65-årige historie her på Eide Handel har vi klart å ta vare på og vekke liv i mat- tradisjoner som kanskje ville vært borte om noen år.

Nå, syv år senere er Eide Heimelaga en av bedriftens stolte hjørnesteiner. Vår egen tradisjonsmat sysselsetter en hel gjeng kokker og faglærte, og vi har investert store summer i å utvide kjøkkenet vårt for å klare å levere nok. Med Eide Heimelaga tar vi ikke bare vare på mattradisjoner, men også på ressursene rundt oss. Nesten ingenting av slakt og rund fisk vi henter inn går til spille. Alt kan brukes til noe, helt ned til å koke kraft på beina. Slik følger vi

ikke bare en linje av stolte mattradisjoner, men viser også en respekt for natur- ressursene som før var en selvfølge.

Eide Heimelaga er kanskje et barn av vår tid. Et resultat av søken tilbake til det ekte i ei tid der alt skifter. Mot det å ta seg tid til å smake, dele og glede seg over alt vi har rundt oss. Vi er uansett umåtelige glade for at du setter pris på vårt lille bidrag.

Om du har gode oppskrifter, tips eller andre innspill ønsker vi deg hjertelig velkommen til å dele de med oss slik at vi kan skape en best mulig butikk for deg som kunde.

Vi ønsker deg og dine en riktig smakfull førjulstid.

E



VERDENS BESTE LAMMERULL

Vi lager Norges beste lammerull. Og siden ingen land lager lammerull som oss, tør vi påstå at vi lager verdens beste.



EKTE VARE: Du skal lete lenge før du finner like god lammerull som på Eide Handel.

Ok da. Det er kanskje ikke så viktig om vi er Norgesmestere, verdensmestere eller intergalaktiske mestere i ligaen for lammerullelskere. Men vi synes det er litt gøy, og spesielt gøy fordi det viser at våre kunder har god smak. De elsker vår lammerull. Mer og mer. Hvert år har vi derfor sydd ett tonn mer lammerull til jul – i håp om at det holder. 4,5 tonn ble det i år. Tenk deg å sy 4,5 tonn lammerrull for hånd. Det er det meste vi klarer før det slutter å være gøy å lage mat. For det er med oss som med dere; når ting blir en rutine forsvinner lidenskapen. Og det er lidenskapen for god mat som stadig beveger oss fremover. Så dere får ha oss unnskyldt om vi blir utsolgt i år også.

Et tradisjonelt håndverk

Tilbake til gullet vårt. Ja, det er litt gøy å få gull i lammerull, fordi det er en anerkjennelse til våre kokker og det håndverket de gjør. At de aldri kompromisser på kvalitet. For mens mye annen lammerull i butikk er

kjøttstykker pakket sammen under trykk, er vår lammerull håndsydd av svanger. Inni svangen legger vi håndplukkede fyldige kjøttstykker fra lår av Alpelam som er akkurat perfekt i konsistens og fettgrad. Så krydrer vi med salt, pepper og løk, og masserer krydderet inn i kjøttet slik at det binder seg bedre sammen. Til slutt ruller og syr vi, og trekker rullen i gryte.

Gode råvarer

Så hvordan kan vi lage så knallgod lammerrull? For det første bruker vi oppskriften fra mor Hansine, ispedd et innslag fra vår pølsemaker Mads og hans Vestlandske aner. Det andre er at ingrediensene kun er fra Alpelam som beiter i de frodige Lyngs-alpan. Der blir de i knallgod form av alle høydemeterne de tilbakelegger hver dag. Dette gir en kjøttkvalitet vi aldri har funnet maken til. Det kjenner du på smaken.



Eides eggssalat

- 12 stk kokte egg**
(gjærne med en litt bløt kjerne)
- 3–4 ss purreløk (finkuttet)**
- 1 liten rød paprika (finkuttet)**
- 2 dl Seterrømme**
- 4 dl majones**
- 2 ss agurkmix**
- 1 ss persille**
- Tabasco**
- HP-saus**
- Salt og nykværnet sort pepper**

SLIK GJØR DU:

Bland majones, rømme, agurkmix, purreløk, persille og paprika. Finkutt eggene og bland i dressingen. Smak til med tabasco, HP-saus, salt og nykværnet sort pepper.



Syltet rødlok

- 2 stk store rødlok**
- 1 dl eddik (7 %)**
- 2 dl sukker**
- 3 dl vann**
- 2 stk laurbærblad**
- 1 ts hel sort pepper**

SLIK GJØR DU:

Kutt løken i tynne skiver. Kok opp vann, sukker, eddik, pepper og laurbærblad. Slå den varme laken over løken og sett den til avkjøling. La den stå kjølig over natten før bruk.



PØLSEVEV

Tror du det er vanskelig å lage egne pølser til jul?
Det er faktisk lekende lett – og skikkelig gøy for hele familien.



SOSIALT: Pølsemaker Mads Nilsen på Eide Handel synes pøselaging med familie og venner er noe av det triveligste man kan gjøre før jul.

På Eide Handel har vi alt du trenger til skikkelige pøsefingre; pøsekjøtt av høy kvalitet, ekstra fett hvis du vil ha saftigere og mer smakfulle pølser, tarm og krydder. Alt du trenger å ha hjemme er en kjøttkvern og et pøserør. De fleste moderne kjøkkenmaskiner med litt muskler har kvern og pøserør som tilleggsutstyr, så da er det bare å koble på og sette familien i sving.

Enklere blir det ikke

Å lage pølser er som med alt annet; det kan virke vanskelig før man har prøvd. Er du først i gang, går resten som en lek. Tre ting bør du likevel tenke over i forkant; vil du lage tykke eller tynne pølser, hvilket kjøtt ønsker du å bruke i pølsene og hvilke smaker ønsker du. Er du i tvil er det bare å spørre oss i ferskvaredisken, vi er der for å hjelpe deg i gang.

Veldig sosialt

Tarmene vi selger er ekte vare av svin og finnes i to størrelser; tynne på 32–34 mm diameter og tykke på 38–40 mm diameter. De tykke er enklere å få jevne og kan være bra å begynne med. Kjøttet kaller vi sorteringskjøtt, og er avskjær fra steiker og fileter. Kvaliteten er like høy som alt annet kjøtt vi

selger, men i andre størrelser og fasonger. Derfor er det litt rimeligere. Fettprosenten bør ligge på ca. 20 % for å få saftige pølser, lammekjøtt har litt lavere fettprosent hvis du ønsker en magrere pølse. Til slutt tilsetter du smaker etter eget ønske og her er det bare fantasien som setter grenser. Velg gjerne ferske krydder fremfor tørkede.

Så er det bare å sveive i gang. Å lage 5-10 kilo pølser tar ikke mer enn tre timer, så inviter gjerne venner og naboer på en formiddag med pøselaging – mens høstværret raser utfor stueveggene. Kjøper du lammesvanger og lammekjøtt i tillegg, kan noen sy lammerull på den andre siden av kjøkkenbenken. Mer julestemning skal du lete lenge etter.

PS: Hvis du ikke har tid til pølsevev før jul, lager vi Norges beste julepølser du kan kjøpe i butikken.

E

Urøykt julepølse

2 kg storfe kjøtt 14 %
2 kg svin 23 %
1 kg får eller lam 14 %
1 gul løk
93 g salt
10 g ingefær
4 g svart pepper
25 g timian
24 g karve

SLIK GJØR DU:

Kvern kjøttet og massér godt sammen til deigen blir seig. Stoppes ut i svinetarm og trekkes på 80 °C i 30 min.

En tommelfingerregel er å bruke 18 g salt pr. kilo, ellers er det bare å sette kreativiteten i sving.

**EIDES
HEIMELAGA
JULEPØLSE**

I 2017 ble vår julepølse kåret til Norges beste i NM i kjøttprodukter. Oppskriften er uforandret, så Norges beste julepølse får du hos oss.



BOKNAKAREN

Enkelte ting blir bare bedre med tida.

Vår kjøkkensjef Øystein Moe har sluttet å klatre på hjellene og leke gjemsel mellom fiskekassene. Modning og klokskap går hånd i hånd med tida – sies det.

Det samme gjør også Øysteins forkjærlighet for det ekte. De virkelige gode smakene krever erfaring, omtanke og tid å fullbyrde. Som Eide Handels kulinariske fyrtårn finner han derfor aldri den enkleste leia til smakens endelige havn.

Håndverk

Øysteins boknafisk er laget fra håndplukket beinfri ryggfilet av stor fersk skrei, fanget på yttersia av Kvaløya. Filetene tørkes på hjell i Kaldfjorden i mild vintervind ved rundt 0 grader i 4 til 14 dager. Det er utetemperatur, vind og sollys som bestemmer tida. Med en vinlagers tålmodighet vandrer Øystein mellom rankene og lukter, kjenner og venter til råstoffet er i akkurat perfekt stand til å høstes. Så bæres de i hus, vakuumeres og fryses, slik at

kjennere kan ha tilgang til boknafisk året rundt, lenge etter at hjellene har tatt sommerferie.

Lange tradisjoner

Øysteins boknafisk blir stadig mer populær. Derfor har han laget hele tre tonn av delikatessen i år. Siden den er beinfri, faller den også i smak blant den yngre garde. Det gleder et hjerte som banker for mattradisjoner med sterke røtter langs kysten.

E



Boknafisk med asparges, chorizosmør og mandelpotetmos

4 porsjoner

Ca. 1 kg boknafiskfilet i biter
16 stk. asparges

SLIK GJØR DU:

Kok opp lettsaltet vann og legg i boknafiskbitene. La fisken trekke i ca. 15 minutter. Asparges skrelles og smørdampes rett før servering

Chorizosmør

2 ss soyasaus
2 ss løk finhakket
2 fedd hvitløk finhakket
1 ss persille finhakket
200 gr usaltet smør
50 gr chorizopølse finhakket
20 gr soltørket tomat (semi dry) finhakket

SLIK GJØR DU:

Ha smøret i en kasserolle og smelt det sakte til det er nøttebrunt. Tilsett resten av ingrediensene. Varmes opp rett før servering.

Mandelpotetmos

400 gr skrelte mandelpoteter
10 fedd hvitløk
4 ss meierismør
1 dl kremfløte
1 dl H-melk
Salt og pepper

SLIK GJØR DU:

Kok potetene godt møre sammen med hvitløken i usaltet vann. Kok opp fløte, melk og smør.

Hell vannet av potetene og mos dem med en stapper (hvitløken også). Hell fløte-melken over potetene og rør det inn med en håndvisp. Smak til med salt og pepper.



BOKNAFISK: Kjøkkensjef Øystein Moe lar naturen modne våre fineste råvarer.



KUNSTEN Å FREMHEVE SMAKEN

De fleste kan steike kjøtt eller lage en enkel saus,
men hvordan vet vi hvilke krydder som virkelig løfter smaksopplevelsen?





SJØMATDRØM: Ha fiskekrydder på ishavsrøye og sett den kaldt en stund før du setter den inn i ovnen. Maken til fisk har du aldri smakt.

Krydder er en slags x-faktor i matlaging. I dampen fra grytene har du kanskje en vag idé om hvilke krydder du burde hive oppi, men å vite nøyaktig hvilke som passer til hva og hvor mye, krever litt trening av tunge og nese. Med litt nysgjerrighet og erfaring kan også du smake deg frem til hvilke krydder som løfter matopplevelsen.

Finn balansen

Går du deg ofte vill i krydderskuffen? Fortvil ikke. Vi har noen gode råd og et par kort på hånden som vil hjelpe deg til større glede på kjøkkenbenken.

Enkelt forklart handler å krydre om å skape sammensatte, balanserte og komplette smaksopplevelser. Og med komplett mener vi at alle deler av tungen finner noe den liker; søtt, surt, bittert og salt. Det finnes også en femte smak som heter Umami, men den er en nøtt å forstå, så vi holder oss unna.

Det viktigste du gjør under matlagingen er å smake på maten, og å prøve å analysere smaken. På den måten kan du finne frem til motsatsen i en smak. Tomater og tomat-saus blir fort litt syrlig. Prøv med litt sukker eller honning for å balansere smaken. Er smaken litt tam? Prøv med en skvis lime. Smaker det for sterkt; tilsett litt rømme.

Ovnsbakt sjørøye med Eide fiskekrydder

4 porsjoner

800 gr sjørøyefilet
(eller annen rød fisk)
Eide fiskekrydder
Salt

SLIK GJØR DU:

Smør ei ildfast form og legg i fiskefiletene. Krydre med Eide fiskekrydder og litt salt. Legg gjerne på noen små klatter med smør og noen sitronskiver. Sett stekovnen på 200 °C og stek i ca. 8–10 min etter hvor tykk fileten er. Server gjerne med friske grønnsaker, poteter og parmesansaus.

Parmesansaus

4 dl kremfløte
1 dl H-melk
100 gr revet parmesan
½ ss sitronsaft
Nykvernet sort pepper

SLIK GJØR DU:

Ha fløte og melk i en kasserolle og kok ned til det halve. Ha i parmesan å gi det et oppkok. Smak til med sitronsaft og nykvernet sort pepper.



Våre favorittmikser

Å hygge seg med prøvesmaking kan være tidkrevende. Derfor har vi laget en hel serie med ferdige kryddermikser som gir deg akkurat den riktige blandingen av de riktige smaken. En dose magi på boks som gjør det morsommere å lage mat, selv i en hektisk hverdag.

Her er et lite treningstips: Titt på deklarasjonen på krydderboksene og se hvilke krydder vi har blandet. Ta litt på fingeren og smak om du klarer å skille dem fra hverandre. Det er god trening på vei mot større matglede.

RØYKALAKS

Røykt på bøkeflis i en skikkelig røykovn i Eidkjosen, med tålmodig og kjærlig håndlag av vår ferskvarsjef Øystein Moe.



Gode råvarer, bøkflis, kjærlighet og tålmodighet som varer ei uke – det er det som skal til for å lage skikkelig god røykalaks. Røykalaks er tradisjonsmat som skal lages med hendene, da kan man ikke ha det travelt. Når du ser et svakt slør av røyk over Eidkjosen vet du at Øystein er på jobb i røykeriet. Vi kaller røykalaksen vår for heimelaga, for den er nettopp det.

Håndverk og samarbeid

Det gode håndlaget er nok en av årsakene til at røykalaksen vår er blitt et av våre mest ettertraktete produkter. En annen ting er at den har fått utviklet seg sammen med våre kunder. Gjennom årenes løp har vi prøvd ut ulike varianter, røykt hardt og lite, sukret og saltet og hele tiden latt kundene smake og gi oss tilbakemeldinger på hva som faller i smak.

Sirupsaltet

Først ut var en idé inspirert av sirupsaltet fenalår. Glasering i sirup før salting gav en søtere og rundere smak på røykalaksen og sirupsaltet røykalaks var et faktum. Så dukket Øystein opp med en skikkelig smakfull og spennende vri med vårt eget fiskekrydder – noe som ble en helt unik krydret røykalaks med mye smak. Folk er heldigvis forskjellige, og siste tilskudd ble en mindre røykt laks for ganer som liker en mildere røyksmak.

Dermed har vår originale Eide Røykalaks fått hele tre søsken i flokken. Alle tre takket være tilbakemeldinger og smil fra tusenvis av fornøyde kunder.



4 VARIANTER HEIMELAGA EIDELAKS

NORMALRØYKT

Vår originale bestselger

SIRUPSALTA

Røykalaks som er glasert i sirup før den saltes og røykes

KRYDDERRØYKT

Røykt med vår egen krydderblanding

MILDØYKT

En mildere variant med mindre røyksmak

Røykegrad: normal
Røykt med: bøkflis
Saltegrad: lettsaltet

Røykegrad: normal
Røykt med: bøkflis
Saltegrad: lett m/sirup

Røykegrad: normal
Røykt med: bøkflis
Saltegrad: lett m/krydder

Røykegrad: lettrøykt
Røykt med: bøkflis
Saltegrad: lettsaltet



DEN GYLDNE ØYA I HAVET

I Porsangerfjorden ligger ei øy som lyser av multer i midnattsol.

Kjært barn har mange navn. På folke-
munne går multebæret gjerne under
navnet «Fjellets gull». Og har du noen
gang kommet over ei myr som bugner
av multer en sein sommerdag, skjønner
du at den bærer sitt navn med rette.
Multe-
bæret har en gulorange farge så
intens at den nærmest er selvlýsende. Og
med midnattssola lavt rett i mot, er det
som trolldom spredd utover i perleform
på toppen av vakre kronblader. Ikke rart
den lille gullklumpen har en helt spesiell
plass i folks hjerter.

Nasjonalstatus

Store Tamsøy i Porsanger har nærmest
nasjonalstatus som multeøy. Allerede på
1600-tallet ble den fredet av Kongen på



grunn av sine uvanlige store multefore-
komster og sitt unike fugleliv. I snart
100 år har øya vært i privat eie, der mul-
tene forvaltes med omsorg. Det er trolig
kombinasjonen av et gunstig multeklima,
god gjødsling fra fuglene og midnattssolas

døgnlange energi som gjør øya til en
organisk gullåre. Sunn er multa også. Med
høyt innhold av C- og E-vitaminer, bidrar
bæra til å beskytte cellene mot stress, og
reduserer tretthet og utmattelse.

Gull i munn

Multeplukkerne som kommer til Store
Tamsøy er alle godkjente av Bullfamilien,
som selv eier øya. Hvert år plukkes flere
tonn bær som fordelens mellom de erfarne
plukkere og eierne. Det som går til butikk
selges via noen utvalgte kjøpmenn, blant
annet oss på Eide Handel. For oss er det
stas å kunne tilby de store saftige bærene
med gulrøde kinn. Det blir jo ikke ordentlig
jul uten.

E

Britts Pavlova med multer

Marengsbunner:

4 stk eggehviter

¼ ts salt

250 g sukker

2 ts maisstivelse (maizena)

1 ts hvitvinseddik

SLIK GJØR DU:

Forvarm stekeovnen til 120 °C. Pisk eggehviter sakte sammen med litt salt til de danner et mykt skum. Skru opp hastigheten til boblene i skummet er små og jevne. Når skummet danner stive topper, tilsett sukker, litt av gangen. Pisk til blandingen er myk og blank og alt sukkeret er oppløst. Ikke visp for lenge da blir blandingen kornete. Sikt maizena og ha hvitvinseddik i marengsen, vend forsiktig sammen med en slikkepott. Legg bakepapir på et stekebrett og tegn en sirkel etter en kakeform, 24–26 cm i diameter. Fyll blandingen i en sprøytepose og fordel massen i en krans eller sirkel på bakepapiet. Stek marengsen ca. 1 ½ time på nederste rille i stekeovnen til bunnen er sprø på yttersiden. Skru av ovnen og la marengsbunnen stå i stekeovnen til den er avkjølt, gjerne over natten med ovnsdøra på gløtt.

FLØTE / RØMMEKREM:

4 dl fløte

2 dl seterrømme

2 ts ekte vaniljesukker

SLIK GJØR DU:

Pisk fløten og rømmen stiv, hver for seg. Vend dette sammen, tilsett vaniljesukker og fyll blandingen i en sprøytepose. Fordel massen jevnt oppå den stekte marengskransen.

Pynt med 250 g multer på toppen.

TIPS!

Sett kaken sammen rett før servering, da holder marengsen seg sprø og god. Fløte og rømmekrem sammen gir en syrlig krem som passer godt til multer.



REIN LYKKE

Visste du at reinsdyrene i Troms har de beste beiteforholdene i hele landet?
Det kjenner du på smaken.





HELT NATURLIG: Dyrene til Hjerttind Rein lever og slaktes i samme område.

Ved Andsvatnet i Sørreisa i Midt-Troms ligger en liten perle av en kjøttprodusent, midt mellom det frodige kystbeitet og de enorme høyfjellsområdene mot svenskegrensen. Her driver Lars Ante Oskal og tre brødre reindrift og eksklusiv kjøttproduksjon sammen med mor og far.

Kortreist mat

Hjerttind Rein har røtter med virkelig historisk sus. Familien har levd side om side med reinflokkene så lenge noen kan huske, og lenge før det igjen. Reinen kom til disse trakter da isen trakk seg tilbake etter siste istid for ca. 12 000 år siden, og folk fulgte etter villreinen. Etter hvert ble reinsdyra temmet til flokker som kunne gjetes – i et evig vandremønster mellom sommerbeite langs kysten og vinterbeite på høyfjellet.

Slik er det fortsatt. Lars Ante og familien gjetes flokken slik familien har gjort gjennom hundrevis av år. Og de er heldige. Ungdyra i området er blant de tyngste

i hele landet, noe som ifølge Lars Ante Oskal skyldes de frodige beiteforholdene. I tillegg er det balanse mellom antall rein og størrelsen av beiteområdene. Reinen deres beiter og slaktes i samme område, noe som gir rolige og stressfrie rein, som igjen kjennes på smaken. Kortreist mat, føret av naturens eget spiskammer.

Tuftet på tradisjoner

Vi på Eide Handel er blant de første heldige kjøpmennene som får selge Hjerttinds reinkjøtt i butikk. For Oskal var det helt naturlig å ta kontakt med oss fordi vi deler den samme filosofien rundt matkultur, kortreist mat og råvarer av høy kvalitet.

Vi gleder oss til å dele samiske mattradisjoner av ypperste kvalitet med våre kunder, smaksopplevelser av rein lykke.



Braiserert reinsdyrstek

6 porsjoner

1,5 surret reisdyrstek

Eide viltkrydder

Salt og nykværnet sort pepper

1 løk

2 stk gulrot

Skall av en halv sitron (kun det gule)

2 dl solbærsirup

3 dl rødvin

4 stk laurbærblad

5 dl vann

1 ts hel sort pepper

Maizena

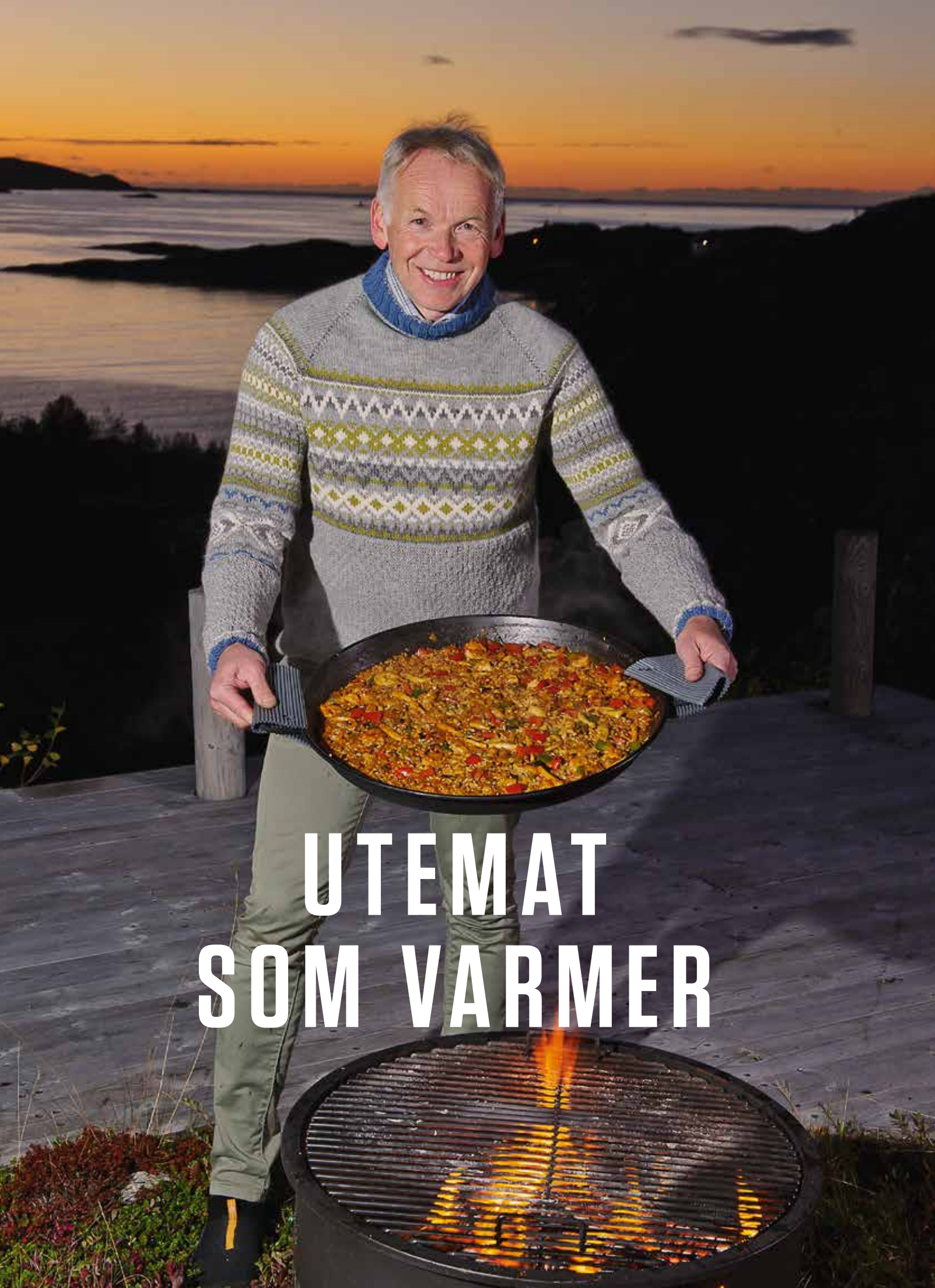
SLIK GJØR DU:

Brun reinsdyrsteken i en stekepanne eller jerngryte med smør. Krydre med salt, pepper og Eide viltkrydder. Legg steken så i en jernpanne eller ildfast form som har lokk, sammen med grønnsaker, krydder, rødvin, solbærsaft, sitronskall og vann.

Legg lokket på og sett stekovnen på 180 °C. Ha steken i ovnen og stek ca. 1,5 time eller til kjernetemperaturen viser 65 °C. Pakk steken inn i aluminiumsfolie og la den hvile (ca. 20 min) mens du lager sausen.

Sil kraften fra steking i en kasserolle og kok opp. Jevn med litt Maizena og smak til med salt og pepper og eventuelt litt mere solbærsirup.

Server gjerne med høstens rotgrønnsaker, kokte mandelpoteter og nyrørte tyttebær.

A man with grey hair, smiling, stands on a wooden deck at dusk. He is wearing a grey sweater with a colorful geometric pattern and green trousers. He holds a large black pan filled with a colorful mixture of food, possibly a salad or stew, with both hands. In the foreground, a large, round, black metal fire pit with a grill is lit, with flames visible. The background shows a calm body of water and distant hills under a sunset sky with orange and yellow hues.

UTEMAT SOM VARMER



KOSEMAT: Med en Treager bålpanne kan du lett lage et festmåltid under åpen himmel. Hos oss får du både bålpanne og det du måtte ønske å tilberede på den.

Høst og vinter er høysesong for å lage mat ute. Og hva er vel bedre enn å samles rundt bålet før maten nytes i fellesskap?

Har du allerede pakket bort grillen eller bålpanna for vinteren, er du i ferd med å begå et feiltrinn. Den kalde og tørre årstida er nemlig som skapt for å lage mat ute. En åpen flamme bryr seg lite om lufttemperaturen er pluss eller minus ti grader – maten du lager på bål, ved eller pellets blir akkurat like perfekt under en blå stjernehimmel som under midnattsola – ja kanskje enda bedre. Alt som skiller sommer og vinter er en tykkere genser.

Et skikkelig kinderegg

Å lage utemat i mørketida er en opplevelse i seg selv. For det første er det drivende trivelig å samles rundt varmen og de dansende flammene. Vi mennesker har klynget oss rundt bålet lenge før vi begynte å gå med klær, så det er ikke uten grunn at flammene fremkaller en urgammel ro i sjela. Få ting er koseligere enn å dele duften fra god mat på rist med andre.

For det andre er åpen varme spesielt egnet til å lage mat på. Den matinteresserte har sikkert lagt merke til at de i mange andre land bruker store gassbluss til matlaging,

rett og slett fordi maten blir bedre av å tilberedes på høye temperaturer.

Sist, men ikke minst; å lage mat ute er enkelt og lite utstyrskreven. De fleste har en grill, ei bålpanne eller en grue ved huset. Alt du trenger er en rist og gjerne en jernpanne til noen hundrelapper. Rydder du bort snøen når den faller, har du et utekjøkken året rundt.

Skikkelige smaksbomber

Det finnes et utall retter som egner seg på åpen varme. Og alt på grillen må ikke være kjøtt. Er du glad i sjømat kan vi varmt anbefale paella, en smakfull rett med sydeuropeisk temperament. Den er enkel å tilberede og rask å lage til 8–10 personer. Bare husk å bruke tilstrekkelig med kraft.

En annen sikker vinner er laksefilet krydret med vårt eget fiskekrydder, og så lagt i folie. I løpet av 20 minutter har du en flott ferdig lakseside med smaker du bare får på åpen varme. Så hopp i genseren og ta steget ut. Store matopplevelser venter under stjernene.

Paella

Det går fint å variere på ingrediensene om man vil, og det viktigste er fremgangsmåten, høy varme og forholdet mellom ris og kraft. Det er vanskelig å bruke annet enn åpen ild eller kullgrill fordi du trenger veldig høy temperatur. Derfor er det også viktig å vende alle ingrediensene før du har i kraften.

4 porsjoner

400 gram renset akkar

(eller sepie, calamar etc.)

200–300 gram renset saltvannsreke

4 dl paella ris

12 dl god skalldyrkraft

1 liten løk, finhakket

3 hvitløksbåter – finhakket

6–8 pimientos de piquillo grovhakket

2 dl olivenolje

¼ gram safran

1 strøken teskje paprikapulver

SLIK GJØR DU:

Varm opp paellapannen på grillen eller over åpen ild, ha i 1 dl. olivenolje. Fres akkar i pannen på høy temperatur i 2 minutter. Vend ofte. Ha i reker og fres i ett minutt. Vend ofte. Ha i løk og piquillo. Fres i 3–4 minutter til løken er gylden. Vend kontinuerlig. Ha i resten av olivenoljen, krydderet og hvitløken. Fres i 1 minutt. Vend kontinuerlig. Ha i ris. Fres alt i 3–4 minutter. Vend kontinuerlig. Ha i all kraften. Rør én gang slik at alt blandes godt. Kok opp, full guffe! La fosskoke uten å røre i ca. 14 minutter. Ta ut et par riskorn og kjenn om de er ferdige. Det skal være litt kjerne, men ikke for mye. Ta paellapannen av varmen og dekk med folie i 3–4 minutter. Server umiddelbart med aioli og sitronskiver ved siden av.

Aioli

2 eggeplommer

8 fedd hvitløk

Saft av ½ sitron

1 ts sennep

2 dl solsikkeolje

1 dl olivenolje

Salt og nykværnet sort pepper

Knus hvitløken fint, bland med eggeplommer, sennep og sitronsaft. Spe med oljen i en tynn stråle, litt og litt, til en tykk majones. Smak til med salt og pepper. (Husk at alle ingrediensene må samme temperatur, ellers kan den skille seg).



LAMMESKANK PÅ PELLETSGRILL

Pelletsgrill gir en nydelig aroma fra trepellets og er svært fleksibel og enkel i bruk.

Vi har et stort utvalg av kvalitetsgriller som passer både til hobbygrilleren og proffen.

Pelletsgrillen er enkel i bruk, så enkel at alle kan klare det. Man griller indirekte, slik at man ikke svir selve produktet. Med god og nøyaktig temperatur blir det enkelt å grille jevnt. Grillene kan stilles inn fra 80 til 300 grader avhengig av hvilken type grill du har.

Smaken fra trepellets

Maten får en smak fra trepellets, og man kan velge mellom ulike typer; det anbefales gjerne frukttrær og mildere trevirke til fisk og tøffere trær som eik og hickory til kjøtt.

Er du kjempeglad i grillmat, men synes det er vanskelig å få det til, er dette en grill for deg.

Vi elsker lammeskanker!

Det mørke kjøttet og den milde viltsmaken som løftes av røykaromaer fra kirsebærtre, er noe av det aller beste man får.

Lammeskank er magert kjøtt som lett kan bli litt tørt og er derfor mer utfordrende å tilberede på vedfyrt grill. Hemmeligheten er svært lav temperatur, og god tilførsel av fuktighet og rask brunng helt på slutten av tilberedningen.

E

Lammeskank

- 4 posjoner
- 4 lammeskanker
- 2 ss olivenolje
- 1 ss brunt sukker
- 1 ss salt
- 1 ss grovmalt pepper
- 1 ts løkpulver
- 1 ts paprikapulver
- Litt eplejuice

SLIK GJØR DU:

Bland olje og krydder til det blir en pasta, og gni pastaen godt inn i kjøttet. Legg kjøttet i grillen på rist over panne fylt med varmt vann. Grill på 100 °C i ca. 3 timer.

Etter ca. 3 timer pakker du inn skankene én og én samtidig som du gir dem en liten dusj med eplejuice.

Legg dem tilbake på grill i ca. 2 timer. Når kjøttet har dratt seg godt oppover beinet, pakker du skankene opp og griller de på høy varme til de får en gyllen rødbrun skorpe.

Sursøt fløtesaus til lam

- 1 stor sjalottløk
- 2 ss sukker
- 1 dl hvitvinseddik
- 1 dl kraft fra lam (eller annen kjøttkraft)
- 1 dl kremfløte
- Salt og pepper

SLIK GJØR DU:

Finhakk sjalottløken og fres den i en panne med litt smør eller olje. Når løken er gyllenbrun, skrur du ned varmen og drysser sukkeret over løken. La sukkeret ligge over sjalottløken i et par minutter før du har i hvitvinseddik og lar blandingen koke opp. La det småkoke til halvparten av eddikken er fordampet, og ha i lammekraften. Kok opp igjen og reduser til halvparten. Rør inn fløten og kok opp igjen.

La det småkoke til sausen er passe tykk. Juster med salt og pepper.

TIPS!

BBQ boken:
**Helt Texas
BBQ på norsk**



ÅRETS JULEGAVER

Traeger Pro 22 pelletsgrill

6 in 1 pelletsgrill – Pro Series 22

Før kr. 7 990,-

KAMPANJEPRIS

kr. 5 990,-

Traeger Pro 34 pelletsgrill

6 in 1 pelletsgrill – Pro Series 34

Før kr. 9 990,-

KAMPANJEPRIS

kr. 7 990,-



Traeger Fire Pit – Bålpanne

Før kr. 3 290,-

KAMPANJEPRIS

kr. 2 990,-

Inkl. trekk verdi kr. 590,-

Les mer om Traegergrillene:

www.bbqshop.no



RESTAURANT PÅ HJUL



GIGAGRILL: Den er Norges største grill på hjul, og sprer stemning der den stopper.



Begynner det å ryke under panseret,
har du et godt måltid i vente.

Ikke for å skryte, men vi har Norges største grill på hjul. Et helt restaurantkjøkken på brede dekk med egenvekt på over to tonn. Under panseret er et glødende inferno som spiser kullsekker som smågodt med kapasitet til å langtidssteke hele dyr. Og går det virkelig hett for seg kan temperaturen overstige 400 grader. Ikke rart det blir gatefest når kjempegrillen kommer rullende med et slep av godlukt.

God mat over alt

Selv om det er morsomt med all oppmerksomheten den skaper, er det beste med gigagrillen at vi kan lage fantastisk god mat nær sagt hvor som helst. Som under SMAK Nordnorsk matfestival der vi serverte helgrillet lam, grillet hval (ikke helgrillet),

selbiff og en rekke andre spesialiteter til hundrevis av grillsultne besøkende – som seg hør og bør under en matfestival.

Ut på tur

Vårt rullende restaurantkjøkken er stadig på hjul, tidlig og seint, høyt og lavt. Denne høsten dro vi den blant annet opp på fjellet for å servere 300 hardtarbeidende anleggsfolk nygrillet grillmat, en smaksopplevelse de færreste hadde ventet seg på snaufjellet.

Da vi rullet til Husøya på Senja, la godlukten seg utover havet og bidro til enda bedre stemning. God mat samler folk, og med vårt rullende kjøkken får vi gleden av å spre mye matglede i hver en fjord og hvert et nes.



Coleslaw

4 porsjoner

300 gr hvitkål (finsnittet)

1 stk stor gulrot (revet)

1 stk eple (revet)

2 ss agurkmix

1 ss persille (finhakket)

Salt og pepper

1 dl seterrømme

2 dl majones

1 ss HP-saus

1 ss sitonsaft

SLIK GJØR DU:

Bland rømme, majones, persille, HP-saus, agurkmix og sitrønsaft.

Hell det over kål, eple og gulrot og bland godt. Smak til med salt og pepper.



BBQ-saus

250 gr ketchup

125 gr brunt sukker

½ dl sterk kaffe

½ ss tabasco (gjerne chipotle)

SLIK GJØR DU:

Bland alt sammen og småkok i 5 min.

Avkjøles før bruk.



INSPIRASJON I LANGE BANER



NOE FOR ALLE: Vi er sikkert på at du vil finne noe du liker i vår ferskvaredisk.

Ferskvaredisken på Eide Handel er blitt en attraksjon i seg selv.

Siden du sitter med vårt magasin i handa må vi ha lov til å skryte litt. For vi er dyktig stolte av ferskvaredisken vår og alle medarbeiderne som hver dag legger hele sin fagkunnskap og kreativitet ned i å lage et utstillingsvindu for nordnorske råvarer.

Fra alle verdenshjørner

Og det blir satt pris på. Folk kommer fra nær og fjern for å la seg inspirere til å lage mat av det vi mener er verdens beste råvarer. Noen ganger kan man undre seg over hvor i verden vi har utsalg, for her går

det like ofte i engelsk, tysk og fransk som i norsk. Ferskvaredisken er blitt en 50 meter lang attraksjon og et bevis på at vi tar jobben vår på alvor.

Lokale leverandører

Mange fortjener vår dype takknemlighet for at vi kan diske opp med slike ferskvarer. Ikke minst våre leverandører som hver dag gjør sitt ytterste for å bringe det beste de produserer til oss, en butikk i Eidkjosen som har valgt å stå utenfor de profilerte kjedene.

Vi må også takke kreftene som nekter å redusere mat til noe man hiver i mikroen på vei til neste gjøremål. Matlaging hjelper folk å ta tida tilbake og det er en myte at det tar mye lenger tid å lage middag fra skikkelige råvarer. Derfor er vi stolte over vårt bidrag til en sunnere hverdag – for kropp og sjel.

6



GUTTEN I RØYKEN

Menn, kjøtt og røyk har eldgamle bånd.



PRIMA: Mads Nilsen håndplukker de beste sidene av Alpeland før han salter, tørker og eventuelt røyker dem etter alle kunstens regler.

Når de siste bladene har forlatt trærne og bakken tullet seg inn i et snøteppe, kan du rett som det er se et hvitt slør over Eidkjosen. En atmosfære av noe eldgammelt nesten mytisk utspiller seg over Eide. Som kald pust fra åpen ild i den unge vinterens blåtime.

Den gode smaken

Men Mads Nilsen er på ingen måte en kjøttverdenens sjaman. Han er uomtvistelig en svært jordnær, hardtarbeidende pølse-maker og kjøttentusiast som kobler best av foran et bål i fri natur. Og han har en fantastisk evne til å la seg inspirere av moder jord og ta det beste med tilbake til jobben sin på Eide Handel.

Det er her kjærligheten for røyk kommer inn. Røyking av kjøtt er en eldgammel kon-

serveringsmetode sammen med speking (salting). I dag bruker vi den hovedsakelig for å gi kjøttet den særegne smaken som bringer sansene og minnene tilbake til fine høstdager rundt bålet. Derfor er Mads kompromissløs når det gjelder røykingen av sitt pinnekjøtt. Der andre produsenter for lengst har erstattet røykovner med flytende røykaroma, tviholder Mads på glødende trespon i skikkelige røykovner.

Treenighet

Menn, kjøtt og røyk er en treenighet. Det hvite teppet som legger seg over Eidkjosen er din garanti for at vi aldri kommer til å bryte tradisjonene og jukse på kvaliteten.

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 grunn av saltet i kjøttet.



God julemat fortjener mer enn bare øl og akevitt.

Jul er tradisjonstid. Og skulle du være så vågal å fravike oppskriften på ribba, kan du sette hele julefreden i fare. Slik er også med drikke til julematen. Slektar følger slekters gang. Det du er oppvokst med blir med i glassene. Derfor har øl og akevitt nærmest herredømme over julematen. Men det trenger nødvendigvis ikke være slik.

Vin løfter smaken av julematen

Toril Fagerheim er sertifisert internasjonal vinkspert og kan være verd å låne et øre til. Hennes budskap er ganske enkelt; mange viner bidrar til å hente mer smak ut av julematen. Mens kraftig øl og akevitt nærmest svimeslår smakene rundt seg, komplimenterer vinene smakene rundt seg på en helt annen måte. Og det er verd å vurdere.

Kort forklart er mye av julematen ganske feit. Hvis man velger en frisk vin med høyt syreinnhold, vil det skjære igjennom fettene og gi helheten et løft. Let etter viner fra

kaldere strøk, som Tyskland, Østerrike og Nord-Frankrike. Rødt eller hvitt er heller en preferansesak. Styr unna viner med mye tanniner og heller velg en fruktig en, som Pinot Noir fra Burgund, New Zealand, Østerrike eller USA. Lutfisk fortjener noe friskt, som en musserende god Cava, Cremant eller Champagne. Til kveite skal du sikte mot hvitvin fra Chardonnaydruen.

Gå litt lenger

Og skal du virkelig gjøre det slutt med gamle vaner skal du servere rosévin eller Calvados til ribba, eller tørr Sherry til lutfisk og kveite. Til slutt er en fingerregel at vinen skal være søtere enn desserten, ellers blir den flat på smaken. Og ingenting er bedre enn en rød dessertvin til sjokoladebaserte godbiter. Prøv deg frem og kjøp inn litt forskjellig. Denne jula kan bli en aldri så liten smaksreise med noe nytt og spennende i glasset.



Anbefalinger

Ribbe

HVITVIN

- laget på druen Riesling fra Tyskland eller druesorten Grüner Veltliner fra Østerrike.

RØDVIN

- laget på druen Pinot Noir som finnes mange steder i verden. Dyrt og godt fra Burgund i Frankrike, spennende også fra New Zealand og USA.

FOR DE VÅGALE

- Hetvinen Calvados som er laget på epler, er supert som følge til ribbe med bakte epler.

Pinnekjøtt

HVITVIN

- viner laget på druene Grüner Veltliner og Pinot Gris (for eksempel fra Alsace).

ROSEVIN

- en kvalitetsvin fra Provence eller Bandol i Frankrike eller fra Piemonte i Italia.

RØDVIN

- vin på druen Pinot Noir (som ribba) eller på druen Barbera fra Piemonte i Italia. Vanlig vin som passer til lam er gjerne en Rioja, men den bør helst være litt gammel slik at tanninene har roet seg (5–6 år gammel).

FOR DE VÅGALE

- Oransjevin.

Lutfisk

- Champagne eller en god Cava.

FOR DE VÅGALE

Tørr sherry: Manzanillo eller Fino.

Kveite/Torsk

HVITVIN

- Gjerne en 'fet' vin som har ligget på eik og dermed blir fyldig og kraftig. Ofte er dette viner laget på druen Chardonnay, for eksempel fra Frankrike, Australia, USA eller Sør-Afrika.

RØDVIN

- fruktig og lav på tanniner: Pinot Noir eller viner laget på druene Gamay fra Beaujolais eller Cabernet Franc fra Loire i Frankrike.

FOR DE VÅGALE

- Hvitvin laget på druen Assyrtiko fra Hellas eller en perlende vin (kalles Pet Nat).



JULEGODT PÅ GLASS

SPENNENDE TIL JULEMAT: Toril Fagerheim er sertifisert internasjonal vinekspert og inspirer folk til å prøve noe nytt i glassene.

*Eide
Handel*





FANS: Øysteins lutefisk er skinn- og beinfri og fast i fisken, og frir også til de yngre som Espen, Malin og Maja.

LUTEFISK ER IKKE LUTEFISK

I fjor spiste dere oss ut av huset. I år har vi rustet oss bedre.

Eide Handels egen lutefisk er et bestillingsverk fra dere kunder. Talen var klar; vi vil ha en lutefisk uten bein, laget av det fineste stykket stor vinterskrei, tørket etter alle kunstens regler i mild vintervind på ytter-sia, og så vannet og lutet – men ikke for mye. Sånn akkurat passe, for å holde kjernen fast og fin.

For den nordnorske gane

Og slik gikk det til at vi på Eide Handel begynte vårt eget lutefiske. Vi legger aldri et nytt produkt i disken uten at vårt trofaste smakspanel har avlagt sin dom. Og etter litt av- og påluting kom vi frem til en lutefisk som er akkurat slik den nordnorske ganen ville ha den; fast, fin og med riktig smaksfylde og konsistens. Ikke en slik blautfisk som forsvinner i tårer så snart man gir den et trykk med gaffelen. Og ikke en hardhaus

av en boknaværing som knapt nok rører seg under kniven. Nei, det måtte bli en sånn raus og smaksrik ytterværing som byr på seg selv.

Vi prøver igjen

I fjor lagde vi tre tonn lutefisk til egen kolleksjon. Det var ikke i nærheten av nok. Så i år har vi økt med ett tonn i håp om å stilne de aller ivrigste ganer. For denne lutefisken trenger ikke et lass av hjelpere i brunost og sennep for å smake godt. Smaken står på egne bein og er Nord-Norge på sitt aller beste.

Så da kan vi vel bare si «Vel bekomme», og tipse om at den holder seg fint i fryseren hvis man ikke tar sjansen på å vente til det siste med å sikre seg en go'bit.



Slik tilbereder du en 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 bunnen
- Ha aluminiumsfolie godt over formen slik at den blir helt tett
- La fisken stå i ovnen på 200 °C i ca. 40 minutter
- Fisken er ferdig når du kan stikke en stekegaffel 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 gr smør

2 dl sennep (vanlig, norsk type)

2 dl lys sirup

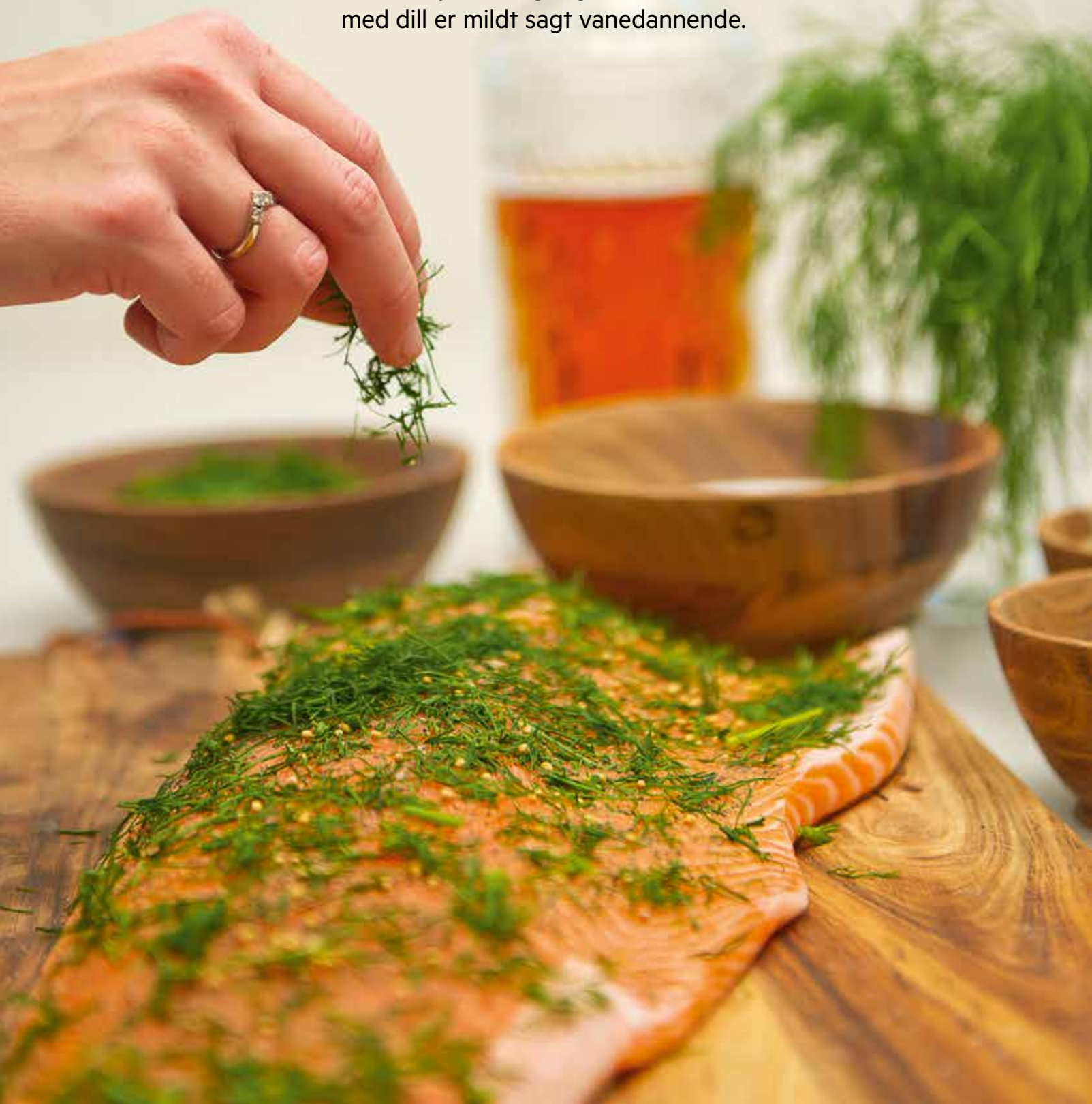
15 skiver brunost

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 du mot formodning skulle få noe til overs.

HELT DILLA

Hjemmelaget gravlaks
med dill er mildt sagt vanedannende.





FERSK VILLDILL: Vår kjøkkensjef Øystein Moe høster villdill på Nygård hagebruk sammen med Bjørn Ivar Kristoffersen.

I fjærsteinene på Kvaløya, nærmere bestemt på Nygård hagebruk, dyrkes en krydderplante som ikke er blant de mest brukte eller kjente på kjøkkenet; dillen. Dill er verken spesielt vill eller uregjerlig, men bærer smaken av å vokse opp i fri dressur under midnattsola ved havet.

Nedgravd skatt

Tradisjonen med å grave fisk har også sine røtter i fjæra. Graving er en eldgammel måte å tilberede mat på, der man bokstavelig talt gravde ned saltet fisk i sanden og lot den bli der til den begynte å gjære. I teorien er det samme prosessen som skjer når vi graver laks den dag i dag, men under litt mer kontrollerte forhold.

I noen kjøkken – som det svenske – brukes dill til nærsagt alt; i sauser, salater, på poteter, på fisk og skalldyr. I det norske kjøkkenet venter dillen fortsatt på sin storhetstid, men til graving av laks er den helt chef. Det er her vår grønne venn virkelig kan sole seg i glansen.

Plukkes og graves samme dag

På Eide Handel har vi gravet laks før, men i år det første gang vi bruker to lokale råvarer i gravingen; laks fra Senja og dill fra Kvaløya. Dillen høster vi samme dag som vi graver, noe som sikrer at dillsmaken blir kraftigere fordi vi unngår transporten sørfra.

Med dill, salt og sukker i rikelige lag legges den ferske laksefileten i en pose, kaldt med et lett trykk på. Posen vendes med jevne mellomrom slik at hele blandingen kommer til over alt. Etter ei ukes tid er laksen ferdig gravet, og deles opp i porsjonsstykker før den fryses ned. Gravlaks er et av få produkter som må fryses for å sikre at prosessene stopper helt opp.

Server gjerne gravlaksen til middag med hvitsaus, dill og poteter, som kveldsmat med sennepssaus eller som forrett i tortilla-løse. Den siste er en sikker vinner blant barna, og lett å få dilla på.

•

Graving av laks

- 1 kg laksefilet**
- 30 gr salt**
- 15 gr sukker**
- 1 ts grovmalt sort pepper**
- Fersk dill (rikelig)**
- 3 ss konjakk, eventuelt akevitt**
- 1 ss sennepfrø**

SLIK GJØR DU:

Dekk en liten form med plastfolie. Del laksefileten i to på midten og legg den i formen med skinnsiden ned. Bland godt sammen sennepsfrø, sukker, pepper og salt. Fordel så dette jevnt over laksefiletene. Strø dill over og dykk godt med konjakk. Legg så laksefiletene mot hverandre med kryddersidene mot hverandre. Brett plastfolien godt rundt. Sett dette så i kjøleskapet og vend laksen en gang i døgnet. La den stå slik i 3–4 døgn. Hell så av vesken, og tørk lett av eventuelle rester av laken med et tørkepapir (dill og krydder skal ikke tørkes bort). Serveres eventuelt med en god sennepsaus à la Eide. Gravlaks holder seg 4–5 dager i kjøleskapet etter graving.

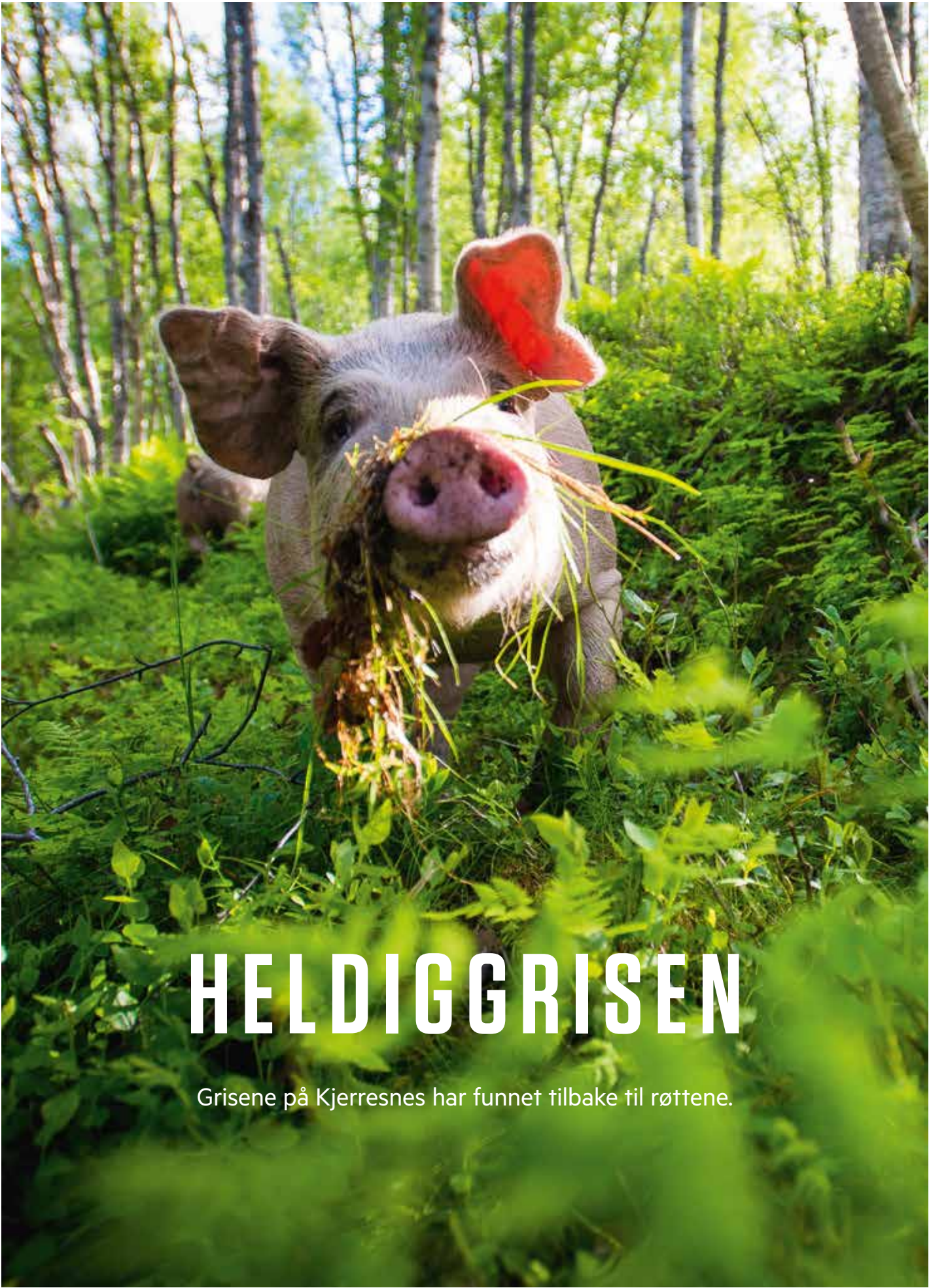


Eides Sennepssaus

- 200 g Seterømme**
- 400 g ekte majones**
- 100 g pølsesennep**
- 50 g grov sennep**
- ½ ts grovmalt sort pepper**
- 2 ss finhakket fersk dill (eller 1 ss tørket)**
- 1 ss kaldt vann**
- 15 g sukker**
- 1 ss finhakket fersk eller tørket persille**
- 1–2 ss hvitvinseddik (smakes til)**

SLIK GJØR DU:

Ha alt i en bolle og bland godt sammen. Bør stå natten over slik at smakene får satt seg.

A close-up photograph of a pig with a pink snout and large ears, eating a bundle of green grass. The pig is standing in a lush green field with a forest of tall, thin trees in the background. The lighting is bright and natural, suggesting a sunny day.

HELDIGGRISEN

Grisene på Kjerresnes har funnet tilbake til røttene.



FRI DRESSUR: Eirik Willmann Østrings griser lever livets late dager i det fri.

Målselv Mat er familiegården med lange tradisjoner innen sau og lammehold. Et ufravikelig fokus på bærekraft og dyrevelferd har gitt Målselvbedriften stempelet som en kvalitetsleverandør.

Livets glade dager

Her var det ingen svin på skogen – inntil sønnen på 24 år flyttet hjem igjen til gården. Han ville prøve seg på grisehold. Og ikke tradisjonell griseproduksjon på bås. Hans griser skulle søke tilbake til røttene – utegriser som fikk grave, rote og rulle seg

i jorda, og leve livets glade dager på grisevis – fra tidlig vår til seinhøst og slaktetid.

Våren 2016 tok Eirik Willmann Østring i mot 25 griser og slapp dem ut på beite. Året etter økte han antallet til 50. I år hadde Målselv Mat 260 griser i fri dressur rundt i gårdens store inngjerding. Grisene får finne mye av maten selv på naturlig vis, der røtter står høyest på menyen.

En fri gris er en lykkelig gris, mener Eirik. De har en stressfri hverdag og tar seg gjerne en blund midt på dagen i skyggen av

et tre. Den frie grisen har også en kjøttkvalitet det går gjetord om. Vi på Eide Handel er stolte og glade for å være en av få utvalgte som får tilby Eiriks nordnorske gris av aller høyeste kvalitet.

På naturlig vis

Eirik har ingen planer om å øke antallet heldiggriser. Derimot har han tenkt å lage et fôringsanlegg til grisene med kasserte grønnsaker. Dermed blir mat som skal kastes til ny mat igjen, garantert til glede for både naturen og Eiriks heldiggriser.

E



Øysteins beste juleribbe

4 posjoner
2 kg tynnribbe
2 ss salt
1 ss sort nykvernet pepper
2 dl vann

FØR STEKING:

Sjekk at ribbeina er sagd over – dette er viktig ved oppdeling når den er ferdigstekt. Rut svoren med tapetkniv, barberblad eller en skarp kniv. Rutene bør være 1 cm. Krydre med salt og pepper, og gni dette skikkelig inn i ribba. Dette kan med fordel gjøres et par dager før steking.

STEKING:

Sett ovnen på 230 °C. Legg en asjett (opp-ned) i bunnen av en langpanne, og legg ribba på asjetten med svoren opp. Hell så vannet i langpanna og dekk alt med aluminiumsfolie. Sett ribba i ovnen og stek så i ca. 45 minutter. Ta ut formen og fjern folien. Ha ribba i ovnen igjen og senk temperaturen til 200 °C.

Stek så videre i 1 ½ time. Skru opp temperaturen til 230 °C og stek i ca. 30 minutter, eller til svoren blir sprø. La den hvile på benken i 20 minutter før oppdeling.



SOM SKAPT FOR Å DELES





HEIMELAGA: Rakel, Frida, Marina og Aleksandra viser frem litt av hva kjøkkenet på Eide Handel har å by på.

Vi har et stort
utvalg av catering mat,
se våre hjemmesider
www.eidehandel.no

Bugnende matfat er perfekte samlingspunkt i høytida.

Jula er høytid for sosialt samvær. Det er tida vi legger stria bak oss og lar gjort være gjort. Vi gjør oss flid med det vi synes er viktig, resten får bare ligge. Måltidet har alltid vært et viktig samlingspunkt for oss mennesker. Gjennom gode matopplevelser finner vi roen og tida til å dele opplevelser og gode historier med kjente og kjære.

Mye omsorg i god mat

De siste årene er folks egne mathistorier blitt en stadig viktigere del av matopplevelsen. Kanskje serverer vi syltetøy av selvplukka blåbær, kanskje deler vi soppstuing fra en fabelaktig soppsesong. Det ligger mye identitet i god mat, historier som skaper fantastiske rammer rundt sosialt samvær.

Det er slik vi tenker om Eide Heimelaga. At de gode smakene nytes best sammen med andre. Derfor har vi et stort utvalg av lokale spesialiteter, fra kjøttretter og

påleggssorter til sjømatdelikatesser der alle finner noe de liker. Og kanskje oppdager du noen smaker du ikke visste du likte. Ta vår heimelaga blodpølse som eksempel. Den er et bestillingsverk fra våre egne kunder og har fått en hel fanskare av gamle så vel som unge.

Prøv en delikatesse fra havet

Selv om kjøttet har en viktig plass i våre mattradisjoner, oppfordrer vi deg til å prøve noen av havets spesialiteter. Røkt blåkveite er helt fantastisk på smak, det samme er salta og røkt sild. La høytiden bli ei tid for nye matreiser, det er fortsatt smaker som fortjener å bli oppdaget.

Alle våre retter fra Eide Heimelaga er del av en stolt historie fra lokalt opphav. Bare spør i ferskvaredisken, vi gir deg gjerne en historie med på kjøpet du kan dele rundt matfatet. Vel bekomme.

En liten del av vårt utvalg av Heimelaga julepålegg

- 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

EN FANTASTISK HEIMELAGA JULEGAVE





Det er hyggelig å gi og å få en smak av lokale mattradisjoner. Derfor blir våre gaveesker med lokale spesialiteter stadig mer populære.

Gaveeskene fås i ulike størrelser. Går du inn på vår nettside eidehandel.no, kan du bestemme innholdet i gaven selv. Velge og vrake blant våre heimelaga spesialiteter, utvalgte spennende lokale varer og andre fristelser.

Her finner du kjente klassikere fra Eide Handel som heimelaga lammerull, Eide

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

Siden innholdet i gaven må oppbevares under riktige forhold, kan vi dessverre ikke sende gaveeskene med posten. De må derfor hentes på butikken. Men gjør du

bestillingen via våre nettsider på forhånd, får du eskene ferdig pakket med akkurat det innholdet du ønsker å glede andre med.

Våre gaveesker er en overraskelse som garantert faller i smak!

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



JURA KAFFEMASKINER



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

jura KAMPANJETILBUD

Tilbudet gjelder ut 2018

JURA D60

Cappuccino med ett eneste grep

Enkel høykvalitets kaffemaskin fra Jura. Betjening via dreiebryter gir tilgang til 7 innstilte drikker. Kaffe, Espresso, Caffè latte osv. Inkludert tevann. Kapasitet 1,9 liters vanntank. 16 kopper og 200 gram kaffe.



KAMPANJEPRIS Kr. **6 990,-**

JURA X6 og X8

Den robuste, allsidige kaffespesialitet-eksperten

Storforbrukermaskin fra Jura. Maskinen X8 har alle drikker inkl kannefunksjon. X6 har ikke melkedrikker. Kapasitet 5 liters vanntank, 500 gram kaffe og 40 kopper før etterfyll. Kan bygges ut med direkte vannavløp.



KAMPANJEPRIS X8 Kr. **27 990,-**

KAMPANJEPRIS X6 Kr. **24 500,-**

Kom innom vår JURA Shop in Shop og smak på vår gode kaffe !