

KRUBB

mat & dryck

NR. 5 2018 | 75 SEK | 95 NOK | 9 EUR

Lofoten fiskerestaurant

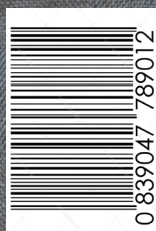
*levererar som
aldrig förr!*

Mackmyra *en whiskyupplevelse* i världsklass



*Ölspecialen
fortsätter*

6 American
pale ale
testas



Missa inte!
raggmunk
med havets guld

MEDARBETARE



Konrad Johansson

Yrke: Sommelier
Drömresmål: Champagne i Frankrike
Aktuell med: Arbetar på en bok om viner från nya världen



Maja Carlstein

Yrke: Fotograf
Drömresmål: Simma med valhajar i Syd afrika
Aktuell med: Har utställning på Fotografiska fram till Januari, det får ni inte missa!



Samuel Richardsson

Yrke: Skribent
Drömresmål: Havanna på Kuba
Aktuell med: Har precis fått jobb hos oss på KRUBB och vi ser verkligen fram emot en gott samarbete på redaktionen!



Tallriksmodellen & Veganen

Jag kom ihåg när vi 80-tallister gick på hög-stadiet. Samtidigt som alla hormoner spelade våra kroppar ett spratt skulle man hänga med i samhällets regler och måsten.

Den digitala världen hade inte riktigt tagit fart trots att Lunastorm var ett hett samtalsämne i korridorerna och Nokians 3310 var det coolaste man kunde äga

Informationen från böcker och tidningar var den verklighet som man tog till sig. Nämnade man att man funderade på att bli vegetarian eller vegan höjdes röster som förklarade klart och tydligt för en att vegetarianer är undernärda människor som alltid är sjuka, eftersom de inte får tillräckligt med protein och vitaminer då de utesluter kött.

På hemkunskapen fick man lära sig att en riktig måltid bestod av tallriksmodellen och inget annat. Man brydde sig inte vart köttet kom ifrån, ju billigare desto bättre.

Tack och lov har vi lärt oss något på de här åren. Jag tycker det är så fascinerande hur ett samhälle kan förändras på så kort tid och jag är glad att vi har vaknat upp och insett hur en fungerande och hälsosam kost kan hjälpa till att

rädda vår planet. Självklart behöver vi inte gå hela vägen att utesluta kött men med rätt val av livsmedel kan vi komma långt. Vi har blivit mer medvetna om hur viktigt det är att köpa närproducerat. Likaså att ett värdigt liv för djuren skapar bättre kvalitet i sin helhet. Det tycker jag vi ska bära med oss när vi står där i livsmedelsbutiken och funderar på vad kvällens middag ska innehålla.

Som ni alla vet vid detta laget är kvalitet ett av KRUBBs signum och i detta nummer besöker vi Mackmyra Whiskyby, ett av världens mest klimatsmarta whiskydestillerier.

Vi möter också kökschefen Joakim Birgersson på Lofoten Fiskerestaurant i Oslo, där han förklarar vikten av god kvalitet i sitt skapande av nya rätter.

Jag önskar er en trevlig och inspirerande lästund.

Sanna



REDAKTIONEN



073 382 27 50

krubb@info.se

www.krubb.se

Redaktionchef:
Sanna Andersson
Creative director:
Nicolina Elm
Projektleddare:
Ola Andersson
Kommunikatör:
Mathias Paul
Kristian Rosén
Containerchef:
Ronny Andersson

KRUBB-mat & dryck är ett magasin med genren mat och dryck. Det kulinariska köket bjuder både på tradition och nytänkande. KRUBB får den matintresserade livsnjutanen att våga testa nya och välgjorda recept. Inspirera den professionella kocken när en ny meny ska utformas. Små knep som gör matlagningen roligare

samt fördjupning inom olika råvaror. Men framför allt få läsaren att vilja uppleva underbara smaker mellan mat och dryck, både i hemmet och på nya destinationer. Typografin i magasinet varierar mellan fem olika typsnitt beroende på vilken känsla som ska förmedlas. Typsnittet på brödtexten är Times New Roman 8 pkt

med radavstånd på 10 pkt. Till reportagesidor har det tillämpats två smala och en bred spalt och radlängden har ej överstigit 60 tecken. Likaså. Griddens varierar beroende på vilken känsla som ska förmedlas men överlag har 14 kolumner utnyttjats.
Formgivare för magasinet:
Sanna Andersson

INNEHÅLL



8



15



4



13



7

Höjdpunkter

4

Lofoten fiskerestaurant

Följ med till en av Oslos populäraste restauranger, där serveras enbart råvaror av högsta kvalitet.

7

Tomat & basilika

Använd säsongens fina skörd och laga en mustig soppa. Passar perfekt till kyliga sensommarekvällar.

8

Mackmyra whiskyby

I detta nummer besöker vi det klimatsmarta whiskydestilleriet utanför Gävle.

13

Salmaalax

Laga Joakim Birgerssons recept på halstrad salmaalax med mustig ärtpuré och rödbetschips.

15

Ölsmakning

Vår somilier Konrad fortsätter sin ölresa och i detta nummer har han kommit til American pale ale.

DESSUTOM

7. Redaktionen tipsar

I detta nummer av KRUBB tar vi bland annat upp matoljans nya Rolles-Royse som alla snackar om nu. Olivoljan har fått konkurrens av avocadooljan! Vi tar även upp hemligheter som vi inte visste om Ostron och deras viktiga renings-system. Glöm inte att testa vårt nya recept på glutenfritt knäckebröd.

14. Snabbreceptet

Raggmunk med Kalixlöjrom! Högsta kvalitet från bröderna Persson.





D

et är torsdag morgon och jag och min fotograf Maja har precis ätit en typisk norsk frukost, grov macka med brunost och en svart kaffe, på ett café i centrala Oslo. Solen börjar titta fram bakom de tunga molnen och höstbrisen biter tag lite extra när vi sakta promenerar mot "Bryggan" som den i folkmun kallas.

Vi vet att vi börjar närma oss vårt mål när vi hör fiskmåsarna skrika. När vi passerat stadshuset möts vi av en underbar vy med Akershus fästning till vänster och Nobels fredshus till höger. Nu är vi på ett av Oslos mest populära turistmål, Aker Brygge. Vi är på väg till den sista restaurangen på bryggan och den ligger strax innan bron till det nybyggda området "Tjuvholmen". Restaurangen är rekommenderad i Michelinguiden,

Jag vill att servitörerna ska vara stolta över vad de serverar till gästen för det är ju trots allt servitören som möter gästens uttryck under måltiden

får alltid höga poäng av recensenter och är framförallt gästernas favorit när det kommer till fisk och skaldjur. Vi är framme vid Lofotens Fiskerestaurant. När vi stiger in i entrén ser vi den stora tanken som är fylld med levande humrar och som är en populär rätt på menyn. Vi möts av servitörerna Ingrid och Moa med ett glatt välkomnande. De är i full gång med att öppna upp restaurangen för lunchgästerna som kommer om en timme. Till höger om entrén ser vi ett öppet kök där kockar förbereder för den kommande servicen. Stämningen är god och koncentrationen hög. Kökschefen Joakim Birgersson står och samtalar med kockarna i varmköket kring dagens upplägg och meny

Många år i branschen

Joakim har jobbat många år i branschen och har god kunskap om mat men har också kompetens inom ledarskap. "Att kunna inspirera mitt team och få mina kockar att utvecklas märks på kvalitén i maten som köket levererar" förklarar han. Joakim har arbetat på Lofoten i fem år och började då som pastrykock. Inte långt efter han börjat jobba fick han erbjudandet om att ta ansvar över hela

kokteamet. "När man får en förfrågan om att skapa och utveckla sina egna recept och samtidigt göra det med ett fantastiskt team tackar man inte nej" säger han med ett leende på läpparna. När lunchen öppnar är det full koncentration och tempot ökar både bland kockar och servitörer.

Råvaror av högsta kvalitet

Det är väldigt viktigt för Joakim att restaurangen enbart serverar råvaror av högsta kvalitet. Han menar att utan god kvalitet på maten ödelägger man hela konceptet. Kvalitén på maten sätter ribban för resterande pusselbitar. Likaså ska variationen på olika fiskarter få gästen att inspireras att testa nya spännande kombinationer. "Jag vill att servitörerna ska vara stolta över vad de serverar till gästen för det är ju trots allt servitören som möter gästens uttryck under måltiden" fortsätter Joakim. "Det syns verkligen när jag tittar mig runt och ser servitörens leenden när de ställer ner tallriken framför gästen och stolt förklarar rätten". ►

↑
Utanför Lofotens entré står Joakim Birgersson t.h. med sina assisterande kökschefer Patryk Mazur i.m. och Salvatore Caggia t.v.

→
Vinge av rocka med bourre noisette, puré av jordärtskocka och kapris är gästernas favorit i den nya menyn.

Fursetgruppen

Det hela startade 1996 då den unge Bjørn Tore Furset var kökschef på Lofoten Fiskerestaurant. Efter mycket slit och sparande köpte han året därpå restaurangen med sin far. Hans barndomsdröm gick i uppfyllelse.

Fler restauranger öppnades och i mars 2008 skapades Fursetgruppen som fungerar som en administrativ enhet och stöd för restaurangerna som idag är 22 stycken. En av restaurangerna är bland annat den tre-stjärniga *Maemo* som finns i centrala Oslo. Fursetgruppen är idag en framgångsrik och väl etablerad restauranggrupp under ständig utveckling. Den är sammansatt av individuella restaurangkoncept med hög kvalitet och kompetensnivå.

Lofoten är ett känt namn i restaurangkretsar och har varit det sedan öppningen då bryggan bara bestod av en handfull restauranger. Det var också på den tiden som restaurangbranschen började ta fart på allvar i Norge eftersom normmännen började intressera sig mer och mer för mat och vin. Bjørn Tore har fullt upp med att se till så att alla restaurangerna bibehåller kvalitet och kompetensnivå. "Men det är inte utan att man känner att Lofoten fortfarande står han varmt om hjärtat. Han kommer ofta inom och ser till så att vi och restaurangen har det bra" säger Moa när hon letar upp vinet som gästerna på bord 120 beställt.

Att kunna inspirera mitt team och få mina kockar att utvecklas märks på kvalitén i maten som köket levererar

Omtalad vinmeny

Det är inte bara den omtalade maten gästerna kommer för att njuta av. Lofoten är allmänt känt för att ha en stor och omtalad vinmeny. Vinmenyn är väl genomtänkt av restaurangchefen Marius Helgesen som är utbildad sommelier och har ett stort intresse för vin.

När vi senare går igenom vinmenyn märks det tydligt att Marius har ett "gott öga" för vad gästen önskar. Här finns ett urval från både nya och gamla världen samt ett stort utbud av viner på glas för den som vill testa på något nytt men inte vill dricka en hel flaska. Alla servitörer på Lofoten har god kunskap inom vin och många av dem har sommelierutbildning.

Intresset och kunskapen uppskattas enormt av gästerna och man hör många diskussioner och samtal i lokalen mellan gäst och servitör då valet av vin ska väljas till måltiden. Det är många gäster som besökt restaurangen tidigare och som har med sig anteckningar om det vin de drack förra gången för att vara säkra på att samma vin serveras även denna gång. ►

KONTAKTA

Lofoten



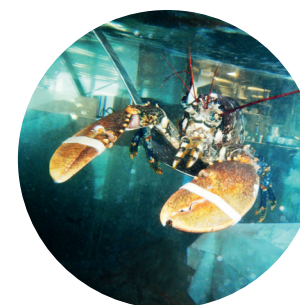
+47 22 83 08 08



lofoten@fiskerestaurant.no



Stranden 75, Aker Brygge
www.lofoten-fiskerestaurant.no





M

arius Helgesen menar det är viktigt att underhålla sina vinkunskaper, så därför ser han till att servitörerna håller sig uppdaterade. Likaså hålls det minst en vinsmakning i veckan då servitörerna får provsmaka en till tre viner, gärna kombinerat med mat. Några gånger per år erbjuder vinleverantörerna resor till olika distrikt i Europa, då är Marius snabb att boka några platser till sina servitörer, ”Vinresorna uppskattas verkligen av servitörerna och skapar god sammanhållning i teamet” berättar Ingrid.

Servitörerna stannar

I dagens restaurangbransch är det stor rulljäng på servitörer och kockar. Det är inte ofta en servitör stannar längre än ett år på en restaurang. På Lofoten Fiskerestaurant är det tvärt om. Den senaste servitören som anställdes här har varit här i över fyra år. Rekordet är 20 år, och då slutade servitören på grund av pension. Detta tycker jag är ett bevis på att servitörerna trivs på sin

Vinresorna uppskattas verkligen av servitörerna och skapar god sammanhållning i teamet

arbetsplats. En stor anledning till att servitörerna blir kvar så länge på Lofoten är all extra uppskattning som visas. All kraft som läggs ner på vin och öl smakningar för att servitörerna ska ha den bästa möjliga kunskap gör att det skapas ett eget intresse och viljan att leverera på bästa sätt.

Servitörernas kunskap uppskattas

Enligt Lofotens servitörer blir de väl omhändertagna av både chefer kollegor men också av gäster. Gästerna ser upp till deras kunskap om mat och vin och lyssnar verkligen på deras rekommendationer eftersom de litar på servitörernas erfarenhet. Det är många gäster som besöker Lofoten just på grund av servitörerna och deras professionella och familjära sätt att arbeta. Det är ofta som gäster beställer bord och samtidigt önskar vilken servitör som ska ta ansvar för bordet. Självklart uppskattas detta av servitörerna då de känner sig lite extra speciella då någon gäst har önskat dem som specifik servitör för deras bord.

God stämning

Ju mer jag läser av stämningen mellan både servitörer, kockar och gäster på Lofotens Fiskerestaurant desto mer inser jag att man inte behöver vara stamgäst för att känna av den familjära stämning som råder i lokalen. Alla är välkomna och servitör och kockar får gästen att verkligen känna sig speciell. Det är inte konstigt att man återvänder till denna restaurang för att uppleva god service, bra mat av högsta kvalitet och en underbar utsikt på bryggan. Nu har det blivit dags för mig och Maja att ta oss en lunch. Idag lyxar vi till det med Jockes nya recept på halstrad vinge från rocka, pommes anna, puré av jordärtskocka och en underbar beurre noisette. Till det har Moa valt ut en smörig Chardonnay. ☺

Text: Sanna Andersson
Foto: Maja Carlstein

Det är många gäster som tar sig en drink före middagen. Lofotens bar som i folkmun kallas ”Hamsun kallas” är ett populärt ställe på bryggan. Vinmenyn är ett omtalat samsalsämne bland Lofotens beökare. I vinmenyn finns det ett brett utbud från både nya och gamla världen.



Glutenfritt Knäcke

- 2 dl majs mjöl
- 3 äpplen
- 1 dl pumpafrön
- 2 dl solrosfrön
- 4 msk chiafrön
- 1/5 dl avokadoolja
- 2 dl vatten
- Flingsalt och linfrön som strös över efter eget önskemål



Avokadooljan

Avokadooljan bli alltmer populär. Den innehåller en hög halt av E-vitamin som håller hjärtat starkt och ger friska blodkärl. Den tål en upphettning på 225 grader vilket gör den till ett bra alternativ till olivoljan då den tål högre värme. På grund av avokadooljans höga stekpunkt passar den perfekt till wokade grönsaker eller stekt kött. Olivado Avokadoolja har en mjuk smak av avokado och framhäver råvarans naturliga smaker. Ett tips är att testa den i smoothien för att få en fylligare smak.



Havets filter

Ostron livnär sig på plankton som de filtrerar genom sina gälar. Ostron är riktigt duktiga på att filtrera och rena vatten. Under en timma kan ett ostron filtrera upp till 7 liter vatten. Ostron plockas lättast med hjälp av en kratta med hov. Man kan inte plocka ostron vart som helst utan rätten faller på markägaren. På hösten är det som mest föda, då lagrar ostronet näring av glykogen i sin muskel. Glykogenet gör ostronet sötare i smaken och därför är vintern den bästa säsongen.

Snabbsoppa

- 1 gul lök
- 1 msk avokadoolja
- 600 g krossade tomater
- 5 dl vatten
- 1 grönsaksbuljong
- 1/5 dl grädde
- 2 dl finhackad basilika





En rundvandring i whiskydestilleriet är en upplevelse utöver det vanliga. Här får man se hur hela processen ser ut, från rensning och siktning på sjunde våningen till råspritförrådet på första våningen.



Whisky

på svenskt vis

“Varför tillverkas det ingen whisky i Sverige?” frågade någon i sällskapet. Ingen kunde ge svar på frågan som nu låg och svävade i luften.

Det är fredag morgon och jag känner värmen från solen i mitt ansikte när den tittar fram bakom de höstfärgade träden. Ett lugn som infinner sig när sommaren tagit slut. Det känns verkligen att brittsommaren är här innan hösten på riktigt börjar ta fart. Jag har länge sett fram emot denna fredag och jag går med förväntansfulla steg på Kolonnvägen som ligger i utkanten av Gävle.

När jag gått ett tag börjar jag fundera på om jag verkligen är på rätt håll. Då ser jag det mäktiga 35 meter höga gravitationsdestilleriet några hundra meter bort. Äntligen framme i Mackmyra Whiskyby. Väl framme blir jag gott omhändertagen

av ett glatt gäng. Amanda och Alexandra som jobbar i serveringen har fullt upp med att förbereda inför dagens lunch och Heli som är provningsledare går igenom suppleringen inför kvällens provsmakningar. Mackmyras Bar och Bistro är en rustik lokal med industriell design som utstrålar ett behagligt lugn och man känner sig välkommen direkt när man kommer innanför dörrarna.

Heli har lång erfarenhet på Mackmyra och som provningsledare har hon stort ansvar när det kommer till avsmakning av produkter för att godkänna om kvalitén håller. Som sagt, jag ser verkligen fram emot en förmiddag här på Mackmyra, att ”på riktigt” få ta del av detta upplevelseföretag. Med hjälp av Helis kunskap och erfarenhet kommer jag få lära mig mer om produktionen i sin helhet och om tillverkningen av Mackmyra whisky. ►

MACKMYRA WHISKYBY



Produktionen

Att framställa whisky krävs det tre ingredienser: korn, vatten och jäst. Kornen som används kommer från svenska gårdar och Mackmyra strävar alltid efter att ha så korta och miljövänliga transporter som möjligt. Sverige har ett av världens renaste vatten och vattnet som används i destilleriet kommer från rullstensåsen som rinner i området.

Mältning

När Kornen har skördats transporteras en viss del till Viking Malt i Halmstad där det mältas för att sedan transporteras tillbaka för att användas i tillagningsprocessen för receptet—elegant. Den rökta malten mältar de själva på plats i närheten av destilleriet, därefter vidare mot pannan där malten röks. Röken från enris och torv ger en otrolig mustig tyngd som skapar god grund för den vidare processen. Enriset kommer från närliggande områden och torven från Karinmossen som ligger strax utanför Gävle.



Gravitationsdestilleriet är en 35 meter hög byggnad där framställningsprocessen utförs med hjälp av tyngdkraften.



Efter fatfyllning lagras whisky på någon av Mackmyras lager runt om i landet.

Under lagringstiden får man provsmaka sin whisky och på så vis följa med i den unika processen

Skapa ditt eget fat

Mackmyra reserv är en upplevelse utöver det vanliga, där du får skapa din egen whisky och följa den från fatfyllning till buteljering. För att följa med i dess utveckling och avgöra när fatet ska buteljeras får du provsmaka din whisky årligen.

Första valet är att bestämma vilken typ av grundkaraktär man vill ge sin whisky. Man kan välja mellan tre olika fat: mjuk och vaniljaktig bourbonfat, fruktigt och sött oloroso-fat eller det kraftfulla amerikanska ekfatet. Därefter är det dags att välja vilket recept som ska användas, det rökiga eller eleganta.

När man bestämt sig för recept och typ av fat är det dags att välja fatfyllning. Här har man möjlighet att fylla fatet själv i whiskybyn och därefter spika fast en mässingsplakett med ett egenvalt namn på whisky. Detta är en enormt populär upplevelse som varmt rekommenderas. Efter fatfyllningen lagras whisky på någon av Mackmyras lager runt om i landet. Under lagringstiden får man provsmaka sin whisky och på så vis följa med i den unika processen, därefter utvärdera hur whisky utvecklas och när den är redo för buteljering. Mackmyra rekommenderar att man provsmakar sin whisky minst en gång per år. När man tycker att whisky är färdig buteljeras den. Ett fat ger ca 48 flaskor à 50 cl med sitt eget namn och information. Därefter är det bara att njuta av sin egengjorda unika whisky. ►

KONTAKTA

Whiskybyn



+46 26 541 880



kundservice@mackmyra.se



Kolonnvägen 2, 801 67 Gävle
www.mackmyra.se



A

llt började på en skidresa där åtta studiekamrater fick en tanke på att skapa den första svenska maltwhisky. Med svenska råvaror och klimatet i landet har Sverige en god potential för att kunna skapa whisky av god kvalitet. Studiekamraterna såg bara möjligheter och Mackmyra började sakta men säkert skapas.

Starten

Mackmyra Svensk Whisky grundades år 1999. Senare samma år destillerades de första dropparna då alla tillstånd var klara. Till en början producerades bara små batcher då mycket tid gick åt att experimentera och skapa recept av god kvalitet. År 2001 fastslogs två recept som idag ger innebörd till ordet svensk maltwhisky, ett med svenskspråkig rökighet och ett elegant och fruktigt. Med åren har Mackmyra utvecklats och vuxit enormt.

Glädjen med att experimentera och framställa ny whisky håller samma anda sedan starten år 1999

Lagras på ny svensk ek

Glädjen med att experimentera och framställa ny whisky håller samma anda sedan starten år 1999 men nu görs det i ett av världens modernaste destillerier.

Whisky görs enligt konstens alla regler, på svenska råvaror, utan tillsatser och med så lite miljöpåverkan som möjligt. Under sommarens långa dagar skapar vårt svenska korn en speciell sötma som blir till en av grundstenarna i Mackmyras whisky.

En stor del av whisky lagras på ny svensk ek. Jämfört med den amerikanska eken så växer den svenska mycket långsammare i det hårda klimatet och på så vis får whisky en kärvar smak.

Världens mest klimatsmarta destilleri

Eftersom Mackmyra alltid strävar efter att tillverka sin whisky på ett så effektivt, modernt, miljövänligt och besöksvänligt sätt som möjligt så krävs det en viss eftertanke hur produktionen ska se ut. För att kunna nå de målen Mackmyra ställde på sig själva bestämde de sig för att bygga världens mest klimatsmarta destilleri.

Gravitationsdestilleriet är en 35 meter hög byggnad där framställningsprocessen utförs med hjälp av tyngdkraften. Destilleriet blev färdigt 2011 och är ritat av arkitektbyrån TEA. Målet har varit att ge byggnaden en helt egen karaktär som förmedlar Mackmyras signum: lekfullhet, sinnlighet och kvalitativ produktion.

Gravitationen är viktig

Att använda sig av gravitationen är en stor del av den klimatsmarta visionen som Mackmyra strävar efter. I destilleriet är det gravitationen som tar hand om nästan all transport. Allting faller nedåt naturligt, från råvaruintaget på högsta våningen till råspritlagret på bottenplan.

Inte nog med det, utan av all värme som skapas återanvänder man till att värma upp lokalerna i Whiskybyn. Intill destilleriet står en värmepanna som värmer upp vattnet till 115 grader. De eldar med biopellets och allt spillvatten efter varje produktionsomgång skickas tillbaka till värmepannan, allt detta för att återvinningen ska bli så maximal som möjligt.

Till och med halmen som kornet satt på återanvänds och blir halm till den berömda julbocken i Gävle. Mackmyra visar klart och tydligt att de gör allt vad de kan för att tänka så klimatsmart som möjligt. ►



Fredag förmiddag, allt är förberett och uppdukat för en fullbokad Lunchrestaurang.



Restaurangen är en viktig del i Mackmyra whiskyby. Här kan folk njuta av både mat och dryck. Här hålls det också många provsmakningar.



TILLVERKNINGSPROCESSEN

Våning 7 och 6: Rensning och siktning

Varje ny omgång som produceras kallas för ”körning” och för varje körning tappas 1500 kilo malt upp. Malten skiktas och rensas från stenar och smuts genom att man blåser in luft underifrån. Kornen samlas och faller sedan ner till våning 5.

Våning 5: Valskvarnen

Efter Rensning och siktning på våning 6 och 7 mals kornen ner i en valskvarn. Kornen mals i fyra olika blandningar: finmalt, medel, medelgrovt och grovt. Därefter faller den malda malten ner i en så kallad mjöldagficka.

Våning 4: Mäskkärl

Genom ett rör från mjöldagfickan transporteras gröpen ner i ett mäskkärl och blandas med uppvärmt vatten. Mäskkärlat är en rund tunna med en silplåt i botten. Blandningen av mäskan som silas igenom filterbädden och genom silplåtarna blir sedan vört. Vörten rinner vidare ner till våning 3 där jäsrummet väntar.

Våning 3: Jäsrummet

På våning 3 finns det 12 stycken jästankar och varje tank rymmer 9000 liter. Vid mäskningen utvinns 8000 liter vört. Först tillsätts jästen, i detta fall används Svensk Kronjäst för söta degar. Därefter får vörten jäsa i ungefär fyra dygn innan det är dags för destillering på våning 2.

Våning 2: Destillering

Mackmyra använder sig av närvärme från biobränsle som produceras precis utanför destilleriet. Spritpannorna är påronformade och tillverkade av det skotska företaget Forsyths Coppersmiths i.

Undre destilleringen cirkulerar mäskan genom en värmeväxlare som håller 115 grader så att den håller sig kokande och alkoholen blir till ånga. Ångan kyls ner i kondensorn, blir sedan till vätska och samlas upp i intermediatanken.

Här sker ytterligare en kokning, den avbryts när alkoholhalten i destillatet är nästan på 0. I nästa steg pumpas spriten vidare in i en spritpanna.

I starkspritpannan delas destillatet upp i tre delar som kallas huvud, hjärta och svans. Det är nu som skickliga arbetare får lukta och med hjälp av alkoholhalts mätning avgöra när dessa tre delarna ska brytas från varandra. Det första som destilleras är huvudet, det består av ohälsosamma ämnen och går ner i intermediatanken. Därefter är det hjärtat som passerar, det är denna del av destilleringen som används till att fylla faten med. Hjärtat samlas upp i en separat tank som kallas ”Middletank”. Efter hjärtat passerar den sista delen som kallas svansen, denna del innehåller tunga ämnen som också går ner i intermediatanken tillsammans med huvudet. Efter avslutad starkspritsdestillation rinner rådestillatet från middletanken till starkspritslagret på våning 1.

Våning 1: Råspritsförråd

I Råspritsförrådet finns det två olika lagringstankar som rymmer 5000 liter vardera och det är här spriten från middletanken hamnar. Det blandas 4–5 batcher innan råspriten späds ut till 63 %. Därefter är råspriten redo för att påbörja sin nästa fas, att fyllas på fat och lagras i något av alla Mackmyras lager. ②



Salmalax

när den är som bäst



Halstrad lax med ärtkräm, rödbetschips & buerre noisette

Salmalax
Smör
Rödlök
Torkad dill
Färska örter
Crème fraiche

Ättika
Citron
Socker
Salt & peppar
Rödbetschips
Vitlöksgroddar

Gör så här

En mer detaljerad förklaring på tillagningen och råvaror vi använder, finns på www.krubb.se

① Börja med att sylta rödlöken eftersom den mår bra av att stå och dra åt sig vätska en stund, ju längre den står, ju fylligare blir den.

② Koka ärterna i lättsaltat vatten i 5 minuter, mixa sedan med en mixerstad tillsammans med crème fraiche direkt i kastrullen.

③ Halstra laxen i en riktigt het stekpanna men lite salt, peppar och torkad dill. Stek i 2 minuter på varje sida därefter riv lite citronskal över fisken. Ta sedan bort laxen och låt den vila i ugnen ca 8 minuter på 150 grader.

④ Behåll resterna i stekpannan och tillsätt 100 g smör, när smöret har blivit gyllenbrunt är beurre noisette klar. Stek därefter citronhalvor i några minuter så de får en fin yta.

⑤ Fördela ärtkrämen först på tallriken, därefter den syltade löken. Lägg försiktigt över laxen och tillsätt beurre noisette. Avsluta med den stekta citronen och stö över rödbetchipsen.

Snabbreceptet

Raggmunk med löjrom



Raggmunk- med vispad creme fraiche & Kalixlövrom

4 dl mjölk	Peppar
2 dl vetemjöl	Löjrom
2 ägg	Rödlök
1 tsk salt	Gräslök
850 g potatis	Stenbitsrom
3 msk smör	Crème fraîche

Gör så här

- ② Vispa mjölet med hälften av mjölken till en slät smet i en glasbunke.
 - ② Vispa därefter ner resten av mjölken, äggen och saltet. Skala och riv potatisen. Vi rekommenderar att riva den lite grövre för att skapa lite tuggmotstånd men föredrar du finrivet går det också bra. Krama ur vätska och vänd ner den i smeten. Vill man variera sin raggmunk kan man tillsätta lite rivet morot eller någon annan rotfrukt.
 - ② Hetta upp en del av matfettet i en stekpanna och klicka ner smeten, här bestämmer du storleken själv men vi föredrar lite mindre som bilden visar.
 - ② Stek raggmunken i omgångar och var generös med matfettet i stekpannan.
 - ② Vispa creme fraichen tills den blir fast. Detta kan ta lite tid men det är värt det. Det går lika bra att servera den ovispad om du föredrar det.
 - ② Lägg en sked creme fraiche på raggmunken och därefter havets guld, Löjrom. För att få lite variation och färg har vi även tillsatt lite rom från stenbit.
 - ② Finhacka och strö över gräslök och rödlök.

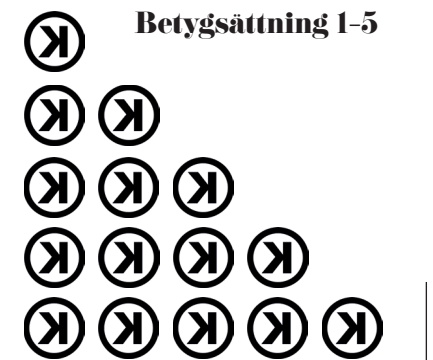
KONRAD TESTAR

Vi fortsätter med min ölspecial även i detta nummer och nu har vi kommit till American pale ale från Sverige.

APA som den också kallas är en överjäst öl som är mer aromatiskt och mjukare jämfört med den engelska pale ale-stilen. Det beror främst på att den amerikanska humlen är mer aromatiskt och blommigare. Det är en av de absolut vanligaste ölstilarna hos nystartade bryggerier.

Den amerikanska pale alen har ofta tydliga aromer av citrus, barrträd och tropisk frukt. Ölen har en fruktig smak och det beska märks tydligt men en liten hint av sötna. Det gör att ölen passar till salt mat då beskan rundas av medan sötnan och fruktheten ger en god balans med saltan i maten.

 Betygsättning 1-5



Oceanbryggeriet västkust.

Tydlig beska med maltig smak och inslag av honung, apelsinmarmelad och tallbarr. Passar bra till fylliga och feta maträtter då det beska annars kan ta över en lättare maträtt.



Sigtuna organic ale

Fruktig och fyllig smak med inslag av tallbarr, citron, aprikos och grapefrukt. Passar bra till fläsk eller nötkött men bäst som sällskapsdryck.



Spelmans ale

Lätt fruktig med inslag av apelsin, persika och bivax. Något blommig smak och på grund av sin lätthet lite beska passar denna öl bra som sällskapsdryck.



Sleepy bulldog

Humlearomatisk med inslag av apelsinskal, örter, mandarin och sirap. Med sin fyllighet passar den både som sällskapsdryck men också lite tyngre maträtter.



Peach blossom

Humlearomatisk smak med en tydlighet av det beska, inslag av rågröd, apelsin och honung samt tropisk frukt. Serveras som sällskapsdryck eller till rätter med lamm- eller nötkött



Poppels bryggeri

Humlearomatisk smak med inslag av sirap, aprikos och grapefrukt. Passar bäst till mindre salt mat eller som sällskapsdryck.



Nästa nr

I butik 10 December



KRUBB

mat & dryck

NR 6 | 2018 | 75 SEK | 95 NOK | 9 EUR

Gin & tonic
special
från val av gin till garnering

Stjärnkroger

Maemo
gör comeback



En dag på
Michelinguiden

12
Köttträter
*du inte
får missa!*



Just nu!
6 nr 399 kr

PORTO
BETALT

Namn _____

Adress _____

Postnr _____ Ort _____

Mobil _____ Mail _____

KRUBB

mat & dryck

Grådavägen 22
784 36 Borlänge