

Mat-nytt



Hanne Buxrud er matskribent og kokebokforfatter. Send tips til matnytt@vg.no

Kurv med kubbe

Litt sånn hjemmelaget, men ikke helt likevel. Røff kurv til frukt, blingser eller andre ting som trenger noe å ligge i. **299 kr. fra Palma AS**



Nytt fra ostehøvelens far

Thor Bjørklund var mannen som oppfant ostehøvelen i 1925. Siden den gang har firmaet Thor Bjørklund & Sønner AS laget utstyr til mer enn bare geitost. Nå gjør de stas på parmesanosten og kommer med eget parmesansett. En praktisk osterasp og en god ostekniv er det du trenger. Og selvfølgelig et godt stykke Parmigiano Reggiano. **Ca. 298 kr.** (www.bjorklund-1925.no)



For kopp og sjel

Interessen for te tar seg mer og mer opp her i landet. Det er ikke bare helseaspektet ved tedrikking som gjør te populært, men også den enorme utviklingen i smaker, typer og metoder. Selve bryggingen og det litt seremonielle rundt det hele fascinerer oss. Vil du dyrke denne interessen, kan du melde deg inn i en teklubb på nettet. I www.teklubben.no får medlemmene tilsendt forskjellige typer te seks ganger i året. Utvalget spenner fra klassiske grønne og svarte teer, til aromatiserte teer av ulike slag, urte, rooibos, fruktteer, økologisk dyrket te etc. Hver pakke koster **ca. 150 kr.** (med porto) og består av 4–5 poser fra sortimentet. Dermed får medlemmene muligheten til stadig vekk å prøve nye sorter.



Som avveksling kan man få tilsendt utstyr i stedet. **Med hver te følger grundig beskrivelse av ingredienser og tilberedning.** (www.teklubben.no)

Vidunderlig veimat

Jeg fikk et lite fargesjokk da jeg kom inn på Marchés restaurant, eller veikro om du vil, ved Rygge i Østfold. Kokkene bak disken fristet med ferske lakseloins, gårdsand, entrecôte og kylling fra lokale gårder. Pastamaskinen gikk for annen gang denne dagen, og endene fra nærliggende gårder ble grillet i den åpne grillen. Jeg så salatbar, nybakt brød og deilig iskrem. For ikke å snakke om kakene... Hjemmelagede og så store at en «doggybag» burde være med neste gang jeg skal ta meg en rast på en av Marchés nye veikroer her i landet.



Restaurantkjeden Marché (eid av sveitsiske Möwenpick) har overtatt driften av By The Ways restauranter og moteller i Norge. **Foreløpig ligger det en Marché i Holmestrand, ved Hanekleivtunnelen på E18, på Rygge Øst og Rygge Vest, og det er heldigvis planer om flere på veiene hvor folk ferdes. Hurra!** (www.bytheway.no)

Populær parmesan

Parmigiano Reggiano, ekte parmesanost, har virkelig tatt bolig i kjøleskapene her til lands. Eksporten av harde oster fra Italia til Norge, blant dem parmesan, er tildoblet siden tusenårsskiftet og har økt fra 6,8 tonn i 2000 til 67,9 tonn i 2006. Vi spiser nå 15 gram pr hode pr. år, en tredjedel av det europeiske snittet, som ligger på 46 gram. Jeg har hørt at i Italia er parmesan den første faste føden barn får smake. De får nemlig sutte på store biter av den harde osten.

Osteskorpen, som vi gjerne kaster i søppelen, bruker italienerne til å sette smak på suppe og kraft.

