

Kalunærisk Tidende



Midt på Gentofte Hovedgade lige over for biblioteket ligger der en slagter. Hos Slagter Broe har Gentoftes bedre borgerskab hentet deres lammekoteletter, juleand og nemme færdigretter i 45 år.

Skal De have sovsen med?

Selv her på en regnvåd tirsdag eftermiddag strømmer kunderne ind hos Slagter Broe. Hvad er opskriften på succesen?

Forklaringen lyder ifølge Leif og Peter Broe, far og søn, at forretningen lige fra starten har markeret sig som en anderledes slagter, som lytter til kunderne og indarbejder samfundstrends i deres sortiment. Og så har forretningen altid baseret sig på et stærkt samarbejde i familien. Men det hele startede med grøntsagstærter.

Kreativ kone

Da Leif startede sin forretning sammen med sin kone Ellis, var der 6 slagtere i Gentofte Hovedgade. Nu er der en. - Det begyndte med små grøntsagstærter, man kunne tage med hjem og varme i ovnen, fortæller Leif.

I 1967 åbnede det første supermarked, og da skulle vi vælge en profil for at differentiere os fra de andre slagtere. Jeg er så heldig at være gift med en blomsterbinder, som er god til at lave mad. Og det var hende, som begyndte at lave småretter, som vi kunne sælge af. Siden har far og søn udviklet konceptet.

- Det er 15 år siden, at vi begyndte at rendyrke vores måltidsløsning, fortæller Peter. Det var min mor og jeg, der udviklede det sammen. I vinduet har vi udstillet alle småretterne, sovserne og de tilberedte grøntsager. Du ser ingen stykker almindeligt kød -for det ved kunderne godt vi har.

Mad på 25 minutter

Når du har været på arbejde hele dagen, og har hentet børn, så orker du ikke at stå og lave mad i timer. Hos slagter Broe kan du blive inspireret til at lave noget nemt til hverdag.

- Vi plejer at sige, at alle vores retter skal have 25 minutter på 200 grader, siger Peter. Vi kører altid med 4-5 forskellige sovse. Og når folk så køber en ret, spørger vi – skal du ikke have sovsen med?

- Vi bruger meget tid på at finde de rette varer, fortæller Peter. Derfor er han glad for mange af Kalus nemme udskæringer.

- Jeg er vild med det irske lam, fordi jeg kan nøjes med at købe kroner og culotter. De danske lam skal købes hele. Men hvem har tid til at braisere lammeskank en onsdag? Slagter Broes kunder er orienteret mod sæsonen, og der langes mange vildtretter og kantarelskovs over disken om efteråret.



Vi bruger meget tid på at finde de rette varer. Derfor er vi glade for mange af Kalus nemme udskæringer.



5 Kalu-favoritter:

Lammekrone, Gule andebryster, Krikænder, Dyrefilet og Perlehønebryster

- Om efteråret er kunderne til fugle. Vi sælger mange fasan- og tamduebryster. Og vagtler, siger Peter. Han køber også nemme vildtudskæringer fra Kalu – såsom mørbrad og dyrefilet.

Han er opsat på at vise kunderne, at der er en stor kvalitetsforskel fra det neutralmarinerede kyllingebryst fra Netto til et perlehønebryst baderet med serrano skinke.

Jul hos Slagter Broe

Til jul er det ikke usædvanligt med meget lang kø for at hente de varer, der er bestilt. Derfor har Peter sat et webcam op, så man kan holde øje med sit nummer udenfor - både på skærmen i vinduet eller på sin mobil.

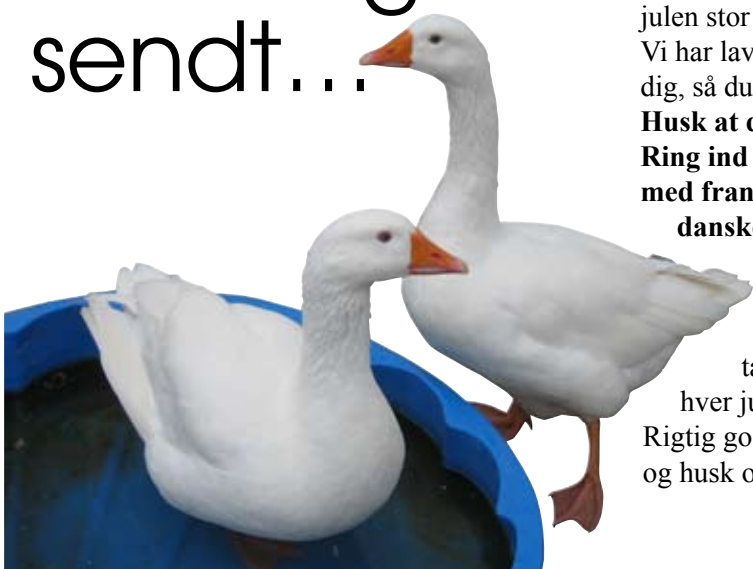
På fortovet serveres en bitterdrum, smagsprøver fra grillen og gløgg

En stor tradition er de stegte ænder. Vi steger 150-175 stykker, og vi lukker op for bestillinger 1. august – og allerede i september lukker vi igen. Juleaftens formiddag står Peter og Leif og udleverer de stegte ænder. Det er den eneste dag, hvor der drikkes på arbejdet, for skåles med kunderne, skal der. For Peter og Leif er det en tradition, de ikke vil undvære.

Når klokken er 15.00, går de hjem og tager en middagslur. Og SÅ starter julen, som naturligvis holdes sammen

– sammen med resten af familien.

Gåsestegen er til bag' ren sendt...



Ja, der var engang, hvor vi sendte julegåsen til bageren, så han kunne stege den for os. I dag må vi stege vores julefugle selv, men julen er stadig på mange måder en dejlig, men også travl tid med alle dens arrangementer. For mange mennesker kræver julen stor forberedelse i månederne inden. Vi har lavet en liste over alle højtidens lækkerier til dig, så du kan få et overblik over, hvad du har brug for.

Husk at det er Mortens Aften d. 10/11. Ring ind og bestil på 33 24 12 22. Kalu står klar med franske berberænder og udskæringer samt danske 8 ugers ænder.

Og glem heller ikke at bestille dine julefugle i god tid.

Vi har mange varer på hylderne, men vi tager dog et begrænset antal kasser hjem af hver julevare.

Rigtig god arbejdslyst med alle dine juleforberedelser, og husk også at give dig tid til at nyde julen.

Ventreche, nu også i skiver

Dette fantastiske produkt kommer fra én af Kalus ældste leverandører, familiefirmaet Salaisons Pyrénéennes som ligger i Bordères-sur-l'Echez ved foden af Pyrenæerne. Firmaet ledes nu af 3. generation. Ventrechen er tørsaltet, og overfladen er dækket af en peber, der ikke er stærk men meget parfumeret. Det giver ventrechen en helt speciel smag. Der er 100 gr. i en bakke.

Nyhed!



Vildt er det nye sort!

Vildt har været brugt i snart sagt alle køkkener til alle tider, men i dag er det mere trendy end nogensinde. Med det store fokus på nordiske madvarer, der præger det danske køkken, hvad er så mere oplagt end at bruge de dyr der lever i og af vores egen natur?

Vildtkødet er traditionelt ledsaget af kraftig sovs, men dets store, fine smag kan sagtens være det bærende element på en nordisk præget tallerken med årstidens grønsager.

Naturen er nemlig så snedigt indrettet, at det lækre, magre kød er i sæson i Danmark nøjagtig samtidig med det tilbehør, der egner sig allerbedst til det: Sødlige rodfrugter, muldduftende svampe, fint parfumerede æbler og pærer og årstidens torneforskansede skovbær, der med deres syrlighed danner en fin kontrast midt i alt det søde. Det er da så heldigt et sammentræf, at det næsten ligner en tanke.

Tilbage til fremtiden

Men det nye nordiske køkken er ikke den eneste madtrend, som vildtet kan være med på. Stenalderkost vinder stadigt mere frem i medierne og blandt sundhedsbevidste danskere. Her er tanken at vende tilbage til vores stenalderforfædres spisevaner primært bestående af kød og grønsager, fordi det er den type føde vi er skabt til at spise. Her er vildtet en selvskreven kandidat til menuen. Det bliver ikke meget mere stenalderagtigt!

Vildtsæsonens mange muligheder fra oktober til januar

Fra 1. til 30. oktober:

Fuglevildt: Skovdue, grågås, gråand, krikand, fasan (fasanhøne pr. 16/10)

Dyrevildt: Dådyr, kronstyr, rådyr, sika, vildsvin, hare

Fra 1. november til 31. januar:

Fuglevildt: Skovdue, grågås, gråand, krikand, fasan (sæson for fasanhøne slutter 31. december)

Dyrevildt: Dådyr, kronstyr, rådyr, sika, vildsvin, hare (sæson for hare slutter 30. november)

Ring ind og spørg på tilgang.

Vi har altid et frostalternativ at tilbyde.

Se vildt opskrifter på www.kalu.dk



Fristende fran

En charcuteritallerken på L'éducation Nationale er e

Vi er i Latinerkvarteret i København - eller Piserenden, som det også kaldes. Vi vælger nu at kalde det Latinerkvarteret, for når man går ned ad stræderne med de små butikker, barer og caféer føler man sig i den grad hensat til Paris' små gader med duften af kaffe og mad og masser af gadeliv.



I hjertet af Latinerkvarteret ligger der et sted, der er indbegrebet af fransk bistro, når det er mest autentisk; den franske restaurant

L'éducation Nationale. Som én af de første franske bistros i Danmark slog den dørene op i 1992 med rødterne duge, traditionelt fransk køkken, fransk kunst på vægge og i loftet og fransk musik i højttaleren. Sådan står restauranten stadig, og selv om personalet er skiftet ud, og der er blevet flyttet lidt om er "L'éduc" blevet en klassiker, der holder og en integreret del af Københavns indre.

Restauranten har siden 2003 være bestyret af Eric og hans danske kone Nanna. Eric kom til Danmark i 1994, da han forelskede sig i en dansk pige. I dag har Eric 4 børn, taler dansk og har sit liv i Danmark. Men kærligheden til mad ligger i det franske køkken. - Jeg ville ikke kunne stå på en restaurant og lave dansk smørrebrød, det er danskerne selv så gode til.



Fransk charcuteri hos L'éducation Nationale

Charcuteritallerkenen set fra venstre og med uret: Paté mini bressan, pyrenæerpølse, bayonne skinke, hvidløgspølse, chorizo, rillettes du Mans, vildsvinepaté og andouille Bretagne - alle herlighederne fås i Kalu.



Et udvalg af fransk cha

Paté

Kalu har mange forskellige patéer, her er et lille udvalg af vores grovhakkede patéer:

Pate mini bressan lille lækker indbagt paté på 500 g

Paté m. vildsvin 1,5 kg/stk

Paté med kanin og hasselnødder 1,5 kg/stk

Perlehønepaté med pistacienødder 1 kg/stk

Rillettes

En fransk specialitet som spises meget om efteråret.

Rillettes du Mans, rillettes med skinkekød 1-2.6 kg/stk

Rillettes d'Oie, gåserillettes 1 kg/stk

Rillettes med and og ande foie gras 190 g/stk

fransk charcuteri

et udvalg af franske lækkerier og et helt måltid i sig selv.



Traditionelt fransk køkken med et twist

Mange af de ansatte på L'éducation Nationale er udenlandske – de fleste franske.

Køkkenschefen Antoine Moisy fra Angers i Anjou området er med sine kun 22 år en meget ung kok, men det skal man ikke tage fejl af.

Eric ser det kun som en fordel. - Han er virkelig dygtig og han tilføjer de gode, gamle franske retter et ungt twist. Jeg tror han ender med at overtage restauranten en dag.

Også Antoines hjerte ligger i det franske køkken. - Man må lave det, man er god til. Og fransk bistro mad med mit eget personlige præg er det, jeg er bedst til.

L'éducation Nationale går efter den autentiske franske oplevelse både hvad maden og oplevelsen på restauranten angår.

Nyeste skud på stammen er vinbaren Tire Bouchon, også i Latinerkvarteret. Her er både vinskole, jazz om lørdagen og fransk bistro mad, så Eric og Nanna har nok at se til.

www.leducation.dk

www.tire-bouchon.dk



Charcuteri fra Kalu

Skinke

Kogtskinke, JambonValière 7-8kg/stk

Bayonne skinke AOC, tørsaltet, lufttørret skinke modnet i 12 måneder i den friske bjergluft 4 kg/stk

Ventreche

En specialitet fra Sydvestfrankrig. Ventreche er helt magert, frisk udbenet svinebryst, som er tørsaltet uden saltlage på samme måde som Bayonne skinke. Derefter bliver produktet tørret og pebret. Ventreche kan både spises rå som skinke eller tilberedt i utallige madretter.

Fås i skiver på bakke med 100 g i hver

Nyhed!

Pølser



Fra familiefirmaet Salaisons Pyrénéennes produceret efter gamle opskrifter fra Pyrenæerne.

En langsom modning i Pyrenæernes bjergluft giver pølserne en dejlig smag.

Pyrenæerpølse, mild, tørret pølse 250 g/stk

Chorizo, krydret, tørret pølse 250 g/stk



Fra det østfranske familiefirma Chazal:

Rosette de Lyon, klassisk fransk tørret pølse 2,4 kg/stk

Hvidløgpølse 900 g/stk

Andouille Bretagne, indmadspølse 1,3 kg/stk

Chorizo, parmesan og naturel Tørrede små perleformede pølser.

Ca.100 stk.i en 500 g pose. Ideelle til appetizer eller som "bland-selv-snack" i delikatessedisken.

Udover de tre tørrede er der en lille, kogt '**montagnotte**' med comté. Ca.100 stk. på en 1 kg bakke. Steg den og server den til brunchen.



Umbriens guld

Midt på det italienske støvleskafth ligger det frodige, bakkede Umbrien, en region kendt for vin, tobak, olivenolie – og så selvfølgelig den sorte trøffel.

Trøfelen er i sæsonen næsten sin vægt værd i guld, og alligevel er efterspørgslen større end udbuddet.

Hvad er det, der får madkendere verden over til at sukke længselsfuldt, når talen falder på denne lille, jordede, undseelige svampeknold? Hvad er det trøfelen kan, som andre svampe ikke kan?

Umami

Trøfelen ser ikke ud af meget. Men hvad den mangler i udseende, råder den så rigeligt bod på i smag og aroma. Dens kraftige, muldede aroma får nogle til at rynke på næsen, men for kendere er den en udsøgt delikatesse på linje med østers, kaviar og safran. Trøfelen har et højt indhold af smagen umami, som også kaldes den 5. smag. Umami betyder velsmagende, og måske er det derfor, at trøfelen siden antikken har været en skattet smagsgiver i middelhavskøkkenet.



Urbani-familiens trøffelimperium

I starten af 1900-tallet var trøffeljagt en fritidsaktivitet for Umbriens bønder og småfolk der nidkært vogtede deres samlesteder. Carlo og Olga Urbani var de første til at industrialisere trøffeljagten og gøre trøfelen til eksportvare til glæde for madentusiaster i hele verden. I dag bliver Urbani Tartufi drevet af Carlos og Olgas efterkommere. I mere end et århundrede har familien Urbani altså jagtet de umbriske trøfler, og virksomheden er stadig en af Italiens førende trøffeleksportører.

Dejlige alternativer til den friske trøffel

Trøfler vokser under jorden ved rødderne af især egetræer, hvor de får næring fra sukkerstoffer i rødderne. Man kan skabe optimale vækstbetingelser for trøflerne, men man kan ikke decideret dyrke dem. Det er en af grundene til, at trøfler er så dyre. Der er dog også dejlige alternativer til den friske trøffel: Syltede trøfler, trøffelolie, trøffelmel, trøffelpasta, trøffeljuice og trøffelsalsa. Ligesom den friske trøffel kan disse produkter bruges i små mængder og give en intens trøffelsmag til din sauce, risotto, pasta, steak og meget, meget mere.



Sæsonen for friske hvide trøfler er begyndt - de hjemtages kun på bestilling.

Sæson for friske vinter trøfler begynder ca. 15 november.

Trøfler og trøffelprodukter fra Urbani er lagervare i Kalu. Ring ind og spørg på priser.

Polentamel til både sødt og salt

Polenta er mel af majs. Italienerne bruger det ofte i deres daglige madlavning og er meget opfindsomme i deres forskellige måder at tilberede det på. Polentamel kan koges til en blød grød eller en tyk masse, som kan tilsættes f.eks. svampe eller ost. Man kan lade polentaen stå og blive kold og derefter skære den i skiver og stege eller grille den.

Polentamel kan også bruges som ingrediens i gratin, kager og desserter. Prøv polentamel i skærekager med citron eller mandel eller - som her - i crumble.

Polentaen gør, at crumblen holder sig sprød i længere tid.



Efterårss dessert:

Æblecrumble med polenta, nødder og hasselnøddeolie

Ingredienser til 8 personer:

8 store madæbler, mørk muscovado sukker/ rørsukker, 1 stang god vanilje
Skær æblerne i tern, og damp dem i lidt vand med vaniljestangen i 5-10 min. Fjern vaniljestangen, smag evt. æblerne til med sukker og læg dem i et smurt ildfast fad.

50 g hasselnødder, 50 g valnødder eller mandler, 110 g mørk muscovado sukker/ brun farin, 60 g Polentamel La Veronese, 60 g hvedemel, 30 g havregryn, 125 g smør, 2 spsk. hasselnøddeolie fra Huileries de la Croix Verte.

Hak nødderne, og bland dem med de øvrige ingredienser til en smuldredej. Fordel smuldredejen over æblerne, og bag kagen i ovnen i 20-25 min. ved 180 grader.

Serveres lun/varm med enten skyr eller flødeskum eller en kugle god vaniljeis.

les vergers
boiron

- til efterår og jul

Når årstiderne skifter, byder de på nye frugter og bær. Til efterårets desserter kan vi foreslå brombærpuré, blåbærpuré, solbærpuré og solbærcoulis.



Thanksgiving og december

Til Thanksgiving kalkunen er de hele kastanjer uden skal idéelle, og til december måneds julemenuer er der kirsebærpuré, blodappelsinpuré og mandarinpuré.

Tranebær/kirsebær puré kan fås på bestilling.

Glem ikke de tre nye grøntsags puréer fra Boiron til drinks og det salte køkken

Tomat, agurk og rød peberfrugt.



Økologi og friland til jul.

Er du til økologisk eller frilandsfjerkræ til jul er der flere muligheder:

Frisk: Franske økologiske ænder fra Bodin, frilandsænder og canettes fra Mieral og engelske frilandsgæs fra Gressingham.

Frost: Franske økologiske ænder fra Bodin og danske økologiske Sejerøgæs.

Målet er Bocuse d'Or 2013

Kenneth Hansen i træning til Bocuse d'Or 2013



Svinkløv Badehotel er lukket ned for sæsonen, men i køkkenet går Svinkløvs køkkenchef og Årets Kok 2009 Kenneth Hansen stadig rundt og laver mad.

Han træner i første omgang til EM for kokke i 2012, som forhåbentlig skal sende ham videre til den ultimative konkurrence, Bocuse d'Or i Paris 2013.

I år var det Rasmus Kofoed, der løb af med guldmedaljen ved Bocuse d'Or efter først at have taget bronze og sølv, så nu er vejen banet for andre, og Kenneth Hansen har taget udfordringen op.



Kalu på Cirkusmesse

AB, BC og Inco's Sjællands afdelinger havde slået sig sammen om at arrangere den oplevelsesrige cirkusmesse hos cirkus Arena i Slagelse. Et meget spændende og vellykket arrangement for kunder og deres børn. Smagsprøver i lange baner, søløver, heste, dyr man kunne klappe, klovner, artister og det mest fantastiske vejr. Der var varmt i madteltet!



Kalu nyt



Mads Thomsen Madsen

Vi har ansat en ny, dygtig sælger til Nord Jylland:

Mads Thomsen Madsen, vil køre til restauranter, detailbutikker og grossister. Sammen med vores sælger på Fyn, i Sønder- og Midt Jylland, som også hedder Mads (Lauridsen), vil han være med til at styrke salgsarbejdet i Jylland. Mads Thomsen Madsen startede i sin tid som købmand, men har i mange år været sælger af fødevarer til detail, restauranter, kantiner og hoteller. - Jeg brænder for de gode råvarer, som jeg kan tilbyde kunden. Det er dejligt, når et køkken kan give sine

gæster en god oplevelse og en god historie omkring maden. Jeg vil glæde mig meget til at besøge både kendte og nye ansigter.

Vi er glade for at Mads er blevet en del af Kalus salgsteam. Tag godt imod ham.

Kalu A/S, Flæsketorvet 45-55, 1711 Kbh.V. Tlf. 33 24 12 22. kalu@kalu.dk

Fødevarermesse Foodexpo i Herning, marts 2012

Husk at der 18-20. marts 2012 er Foodexpo messe i Herning.

Fra 1. november kan du registrere dig gratis på www.foodexpo.dk