

Etiketten



Alkos kundtidning 2/2014

VINÄNKOR OCH
FLÄSKVÄNDARE
I CHAMPAGNE

FRISKA
OCH
FRUKTIGA
VETEÖL

STJÄRNKOCKEN
SASU LAUKKONEN

Sommarens
bästa fest



Vinmånad i känguruernas land

I maj får vinevenemanget Aussie Wine Month många australiensare att svinga en bögare. Under vinmånaden bjuds australiensare och turister runtom i landet på otaliga aktiviteter på temat vin: provningar, festivaler, mat- och vinevenemang och diverse jippon på landets vingårdar. Otaliga vinproducenter, restauranger och barer deltar i evenemanget.

Vad kan man vänta sig av vinerna Down Under? Åtminstone unika druvkombinationer och intressanta lokala "hjärteviner". De australiensiska vinernas mångfald förklaras av bland annat det stora landets varierande klimat- och växtförhållanden, skillnaderna i odlingspraxis och druvornas olika egenskaper. Australien producerar hela 750 miljoner liter vin per år och bland de så kallade Regional Heroes-vinerna finns något för alla smaker. Varför inte prova på ett shirazvin från Barossa Valley, ett cabernetvin från Margaret River eller ett pinot noir-vin från Yarra Valley.







Finlands bästa arbetsplats

februari utsåg Great Place to Work Alko till Finlands bästa arbetsplats 2014 i klassen stora organisationer. Den glada nyheten var både väntad och oväntad.

Erövrandet av första platsen i Great Place to Works undersökning var uppställt som mål i Alkos strategi. Förhoppningen var att få utnämningen inom några år, men den kom alltså redan nu, vilket var en trevlig överraskning. Titeln Finlands bästa arbetsplats ges inte för någon enskild insats, utan för långsiktig och målinriktad verksamhet arbetsmiljön till fröma. Alko har slagit ett slag för personalen och arbetsmiljön under flera år.

Framgången är ett resultat av helheten, alltså summan av de ingående delarna. Alkos filosofi är att engagera hela personalen i företagets strategiarbete, utvecklingsprojekt och pilotverksamhet. Allas åsikter och synpunkter är välkomna.

Företagets personalutbildning är både metodisk och fortlopande. Samtliga anställda

erbjuds minst fyra dagars utbildning per år, vilket är relativt mycket.

”Alkos satsning på personalen har resulterat i att alla upplever sina arbetsinsatser som viktiga. Arbetsgemenskapen präglas av arbetsglädje och vi trivs alla på jobbet”, sade en av de anställda nyligen.

Alkos fleråriga program för välbefinnande, som främjar både motivationen och arbetsglädjen, utgör en del av företagets personalansvar. Ansvar är ett honnörssord för Alko.

Utnämningen till Finlands bästa arbetsplats 2014 togs emot med glädje och stolthet, men vi varken vill eller kan vila på våra lagrar. Upprätthållandet och utvecklingen av vår fina arbetsmiljö kräver fortlopande arbete. Alko kommer även framöver att värna om personalen, kunderna och hela samhället.

Riktigt skön och solig sommar!

Sari Karjalainen



Etiketten

49. årgången

Utgivare

Alko Ab
Sundholmsplatsen 1
00180 Helsingfors
Postadress: PB 33, 00181 Helsingfors

Chefredaktör

Sari Karjalainen
tfn 020 711 5456
sari.karjalainen@alko.fi

Redaktionsråd

Alko: Hille Korhonen (ordf.),
Maritta Iso-Aho, Sari Karjalainen,
Minna Keskinen, Mika-Pekka
Miettinen, Kari Pennanen, Alma 360:
Elisa Helavuori, Kaisa Mikkola

Redaktion

Alma 360, alma360.fi
fornamn.efternamn@alko360.fi
telefonväxel 010 665 102
PB 502, 00101 Helsingfors
PRODUCENT Elisa Helavuori
REDAKTIONSSEKRETERARE
Marina Ahlberg, Kati Särkelä
ÖVERSÄTTARE Semantix
BILDREDAKTÖR Anna Keski-Kohtamäki
LAYOUT Mikka Tikka (AD),
Antti Pulkkinen

Tryck

PunaMusta Oy, Joensuu

Etiketten utkommer med 4 nr per år. Nästa Etiketten utkommer 25.9.2014. Tidningen fås avgiftsfritt i Alko-butikerna och som årsprenumeration (25 €) genom medlemskap i Etikettklubben. Etikettklubbens kundtjänst och adressändringar: tfn 020 711 715 (vard. 9–16) eller etikettklubben@alko.fi. Etiketten ansvarar inte för ant insänt obeställt material sparas eller returneras. Artiklerbidandanden riktas till Alma 360 till tidningens producent. Medlem av Tidskrifternas Förbund rf. Etiketten trycks på miljöanpassat EU Ecolabel-papper. ISSN 0780-5098



FACEBOOK

Vilka öppettider har Alkobotiken närmast din stuga? Våra kundrådgivare svarar på frågor vardagar kl. 9–16. Ge feedback, dela med dig av dina tips om mat eller läs frågor som andra ställt. facebook.com/alko.palvelee



ETIKETTEN.FI

Kräftsäsongen startar igen i juli. Du hittar recept på säsongens delikatesser och förslag på drycker som passar till dem i Etikettens receptarkiv. Sidorna uppdateras kontinuerligt med nytt läckert innehåll. etiketten.fi



ETIKETTklubben

Den nya dagbokstjänsten Päiväkirjani har öppnats för medlemmar. Där kan du spara dina smakminnen och provningsanteckningar eller göra listor för kommande inköp. Gå med i klubben: alko.fi/etikettklubben

INNEHÅLL

06 Entréer

12 På vinvägarna i Champagne

I champagnens hemtrakter förgyller bubbel inte bara festen.

20 Stjärnmat på Villagatan

Sasu Laukkonen serverar vild mat på sin restaurang, som nyss tilldelats en Michelinstjärna.

24 Svala veteöl

Sommarens nyhetsöl smakar bra till många sommarrätter.

27 Lyckad kombination

När man har fått nog av rabarberpaj är det dags att lägga rabarbern på grillen.

28 Vem ska öppna vinflaskan?

Med rätt redskap kan även nybörjare öppna en vinflaska.

30 När gatan blev kök

De hetaste matnyheterna äter man där den serveras, det vill säga på öppen gata.

35 Nyheter på Åland

Här är ekoviner och ladviner populära.

38 Stor fest med små rätter

Fixa en oförglömlig fest enkelt med en förnuftig budget och bra recept.

46 Mitt framgångsrecept

Mästerkocken Kira Åkerström-Kekkonen tror på den amerikanska drömmen.

51 Kolumnen

Baba Lybeck är en allvarlig livsnjutare.



12



24



30



46

38



Entrées

SÄSONGENS SMAKER OCH FENOMEN, ANSVAR OCH INTERNATIONELLA VINDAR.

"Jag är en ivrig amatör med egen vinkällare. Intresset för vin vaknade under mina år vid Alko och förstärktes ytterligare när jag bodde i Luxemburg."



Minskad total konsumtion

Direktör **Kari Paaso** och hans medarbetare från social- och hälsovårdsministeriet planerar och styr bland annat den rusmedelsrelaterade lagstiftningen och det förebyggande rusmedelsarbetet.

Vilka förändringar borde införas i den reviderade alkohollagen?

"Alkohollagstiftningen bör anpassas till den reviderade grundlagen. Lagens syfte har alltid varit att stävja de alkoholrelaterade skadorna, men efter de senaste revideringarna har skadorna ökat avsevärt. I dag är den politiska viljan att begränsa skadorna stark. Alla godkänner att det finns åldersgränser för försäljning av alkoholhaltiga drycker och många accepterar vissa försäljningsrestriktioner, men en skärpning av restriktionerna leder ofelbart till diskussioner och polemik. Nya restriktioner och förändrade bestämmelser leder också till ekonomiska intressekonflikter."

I vilken riktning utvecklas dryckeskulturen?

"Missbruk av alkohol är fortfarande den största enskilda dödsorsaken bland befolkningen i arbetsför ålder. Missbruket har också allvarliga sociala konsekvenser. En glädjande nyhet är att alkoholbruket bland ungdomar håller på att minska.

Förändringarna sker långsamt. Dryckeskulturen är vårt största problem: alltför många finländare dricker alkoholhaltiga drycker i berusningssyfte. Man kan skönja en viss förändring till det bättre, men bland de socialt mest utsatta är berusningsdrickandet fortfarande mycket vanligt. Ingen föds till missbrukare. Risken att utveckla missbruk sammanhänger med alkoholvanorna i omgivningen och i hela samhället. Jag hoppas att total konsumtionen av alkohol minskar. Det skulle föra mycket gott med sig."

Vilken är Alkos uppgift i vårt samhälle?

"Alko har spelat en mycket viktig roll i den finländska alkoholpolitiken ända sedan år 1932. Företaget har också en viktig uppgift som utvecklare av dryckeskulturen. Diskussionens vågor har gått höga i alkoholdebatten, men Alko har aldrig anklagats för något. Företaget förtjänar all respekt och erkänsla."

Kalender

1.5 Picknick- och
grillsäsongen
inleds!



13.5 Njut av våren
i naturen på
Floradagen.



31.5 Examen är
värd en
egen fest.



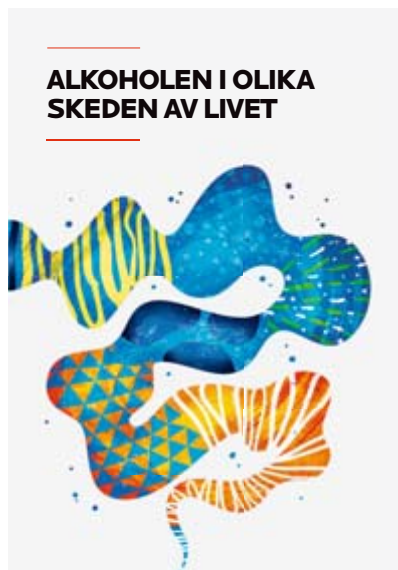
Broschyr om alkoholens skadeverkningar

EN NY BROSCHYR OM alkoholens skadeverkningar finns att få i Alkos butiker sedan mars 2014.

Etylalkohol, det vill säga etanol, finns i alla alkoholhaltiga drycker, oavsett om det är vin, starksprit eller öl. Intag av stora mängder etanol har allvarliga skadeverkningar på människans hälsa. Det kan förutom hälsomässiga problem även leda till sociala svårigheter.

Broschyren *Alkoholen i olika skeden av livet* innehåller grundläggande fakta om alkoholens skadeverkningar. Den fokuserar på kroppsliga skador som alkohol kan orsaka. Information om skadeverkningar på tredje part och mer utförligt om alkoholens baksidor kan man läsa på Alkos webbplats alko.fi.

Tillsatsämnen i alkoholdrycker behandlas i broschyren *Tillsatser och främmande ämnen i alkohol samt eventuell överkänslighet för dem*. Broschyerna, som kompletterar varandra, har getts ut på både finska och svenska och de finns att få i Alkos butiker. De kan också beställas via webbadressen alko.fi eller via kundtjänsten tfn 020 711 711.



KIMI ISSAKAINEN

Tax Paid – ansvarstagande

Syftet med kampanjen Tax Paid, som får synlighet i media, i Alkos butiker och på Alkos plastkassar i maj, är att påminna konsumenterna om att skatten på alkoholdrycker som köps i Finland gagnar oss alla.

Kampanjen påminner också om att de drycker som köps i Finland är säkra och av hög kvalitet och att kundbetjäningen är ansvarsfull. Övervakningen av åldersgränserna och av att alkoholdrycker inte säljs till berusade personer eller förmedlas till minderåriga är en central del av Alkos ansvarsfulla kundbetjäning.



ALKO

Tema ålderskontroll

Alkobutikerna har över 60 miljoner kunder per år. Vid cirka 3,5 miljoner köptillfällen ombeds kunden styrka sin ålder. Detta motsvarar en ålderskontroll var tredje sekund under butikernas öppettider.

Expediterna är instruerade att kontrollera åldern hos alla som bedöms vara yngre än 25 år. Försäljningsövervakningen är en del av Alkobutikernas vardag, men under tema-veckorna 19.5–7.6 och 28.7–16.8 betonas ålderskontrollen. Syftet med veckorna på temat ålderskontroll är att påminna om åldersgränserna för inköp av alkoholhaltiga drycker och att sporra unga kunder att självständigt styrka sin ålder.



KIMI ISSAKAINEN

BLOGGPLOCK FRÅN USA



FÖR NYBÖRJARE

Madeline Puckette från Seattle, som valdes till årets vinbloggare år 2013, har en klar målsättning, nämligen att göra vinvärlden tillgänglig

för alla. På hennes konstlade och tydliga webbplats, Wine Folly, finns bland annat guider, videor och infografik som lämpar sig utmärkt för noviser. Varför inte bli "wine smart".

winefolly.com



FÖR VINFANTASTER

Bigger Than Your Head, som vann priset för bästa vinbedömning i den amerikanska tävlingen Best Wine Blog, tar vinet på allvar. Den

tydliga, lättillgängliga och omfattande bloggen gör en riktig djupdykning i framförallt den amerikanska vinvärlden.

biggerthanyourhead.net



EN NYKOMLING

Chasing the Vine vann priset för bästa nya blogg i den amerikanska tävlingen Best Wine Blog. Lauren Mowery från New York lämnade en lovande

karriär inom juridiken för att ägna sig åt viner. Hennes blogg, som bjuder på bland annat berättelser och bilder från olika länder, andas kärlek till Bacchus.

chasingthevine.com

2.6 Leveranserna av sommarens säsongöl till Alkos butiker börjar.



21.6 Högsommarfest på landet och i staden.



1.7 Sommarens bårsäsong når snart sin kulmen.



Hugo, italiensk mojito

DEN POPULÄRA DRINKEN Hugo, som har attraherat finländarna redan några år, innehåller element från norra Italien och mojitos hemland Kuba.

Den ljusa och fräscha drinken med stänk av italiensk aperitifkultur är som gjord för sammetslena sommarkvällar. Ingredienserna i Hugo är flädersaft, prosecco eller något annat mousserande vin, limesaft, mynta, is och mineralvatten. Drinken är lätt att mixa ihop utan specialredskap.

Flädersaften, som är relativt obekant för många, ger drinken sötma. Limesaften står för friskheten och myntan för den förföriska doften. Det går lätt att anpassa drinken till den egna smaken genom att variera mängden saft och mineralvatten.

Hugo är besläktad med de österrikiska drinkarna *Weißweinschorle*, som innehåller flädersaft och vitt vin, och *Holundersekt*, som görs på flädersaft och mousserande vin.

I norra Italien håller bitterspritzern på att förlora terräng till Hugo som aperitif. Drinken är mäktigt populär som fördrink när man träffas ute i vimlet. Under apertiftid, som motsvarar vår happy hour, bjuder de italienska restaurangerna sina kunder på chips, oliver, bröd och andra tilltugg till drinkarna. Ibland bjuds kunderna på pasta och annan mat, men det hör till god ton att inte ta för sig mer än en gång och att inte äta sig mätt på tilltuggen.



STOCKFOOD

3xKVALITET

ALKOS LABORATORIUM FÖR ALKOHOLKONTROLL UNDERSÖKER ALKOHOLDRYCKERNAS KEMISKA OCH MIKROBIOLOGISKA KVALITET.



Opertisk kvalitetskontroll

Laboratoriets 13 personer säkerställer fortlöpande att produkterna motsvarar kvalitetskraven och bestämmelserna. Laboratoriet gör varje år sammanlagt 70 000 kemiska analyser av innehållet i 7 000 flaskor.



Produktsäkerhet

En viktig del av produktsäkerheten handlar om allergener och ämnen som ger upphov till överkänslighetsreaktioner. Laboratoriet analyserar innehållet av bland annat konserveringsmedlet sulfit, proteiner och histamin.



Förebyggande arbete

Produktförfälsknings förekommer nästan aldrig, men laboratorieförstap **Pekka Lehtonen** betonar vikten av fortlöpande kontroll. Alla problem kan förebyggas om arbetet utförs väl.

21.7 Äntligen är det kräfttider.



En fulländad present

Förgyll gåvan genom att lägga den i en vacker presentförpackning! Alkos sortiment av olika stora askar, påsar och kassar breddas inför sommaren.



Presentförpackningarna lämpar sig för vardag och fest. Ett vackert paket är trevligt att överrätta och det uppskattas av mottagaren. Varför inte komplettera den drickbara presenten med en liten extragåva? Öppnare och coolers är alltid välkomna.

Be expediten om tips!

Avvikande öppettider

Kristi himmelsfärdsdag

- Aftonen 28.5: butikerna betjänar kl. 9–20.

Midsommar

- Torsdag 19.6: butikerna betjänar kl. 9–20.
- Midsommarafton 20.6: butikerna betjänar kl. 9–12.

Kontrollera Ålands, Nuorgams och Tuuris butiksspecifika öppethållningstider för helgerna på webbadressen alko.fi

25.9 Dags för nästa nummer av Etiketten.



VAD TYCKER LÄSARNA?
Den intressantaste artikeln i Etiketten 1/2014 var Slow food och åtrådda viner från Piemonte.



INGEN ALKOHOL I SÄLLSKAP AV BARN

Institutet för hälsa och välfärd och TNS Gallup genomför årligen en undersökning av finländarnas attityder till alkoholpolitiken (Suomalaisten alkoholipoliittiset mielipiteet). I den senaste undersökningen frågades det också om attityder till alkoholanvändning i sällskap av barn.

84%

AV DEM SOM SVARADE ANSÅG ATT MAN INTE SKA DRICKA SIG BERUSAD NÄR SMÅ BARN ÄR NÄRVARANDE.

ÅSIKTER OM ANVÄNDNING AV ALKOHOL I SÄLLSKAP AV BARN



OM SMÅ BARN ÄR NÄRVARANDE SKALL MAN INTE ANVÄNDA ALKOHOL ÖVER HUVUD TAGET.

OM SMÅ BARN ÄR NÄRVARANDE, KAN MAN BLI BERUSAD FÖRUTSATT ATT NÅGON I SÄLLSKAPET ÄR NYKTER OCH TAR HAND OM BARNEN.

■ Helt av annan åsikt ■ Delvis av annan åsikt ■ Delvis av samma åsikt ■ Helt av samma åsikt ■ Ingen åsikt

Visste du?

[Cuvée]

CUVÉE kommer från franskans ord *cuve* som betyder behållare, tank eller kar. I dag har cuvée flera betydelser, men oftast syftar ordet på blandning, det vill säga blend.

Cuvée kan vara en vintillverkarens dyrare specialblend av utvalda druvor från utvalda gårdar. Cuvée används även för att höja bilden av produktens kvalitet. I nya världen kan cuvée avse ett vin som är tillverkat genom att blanda flera olika druvsorter, till skillnad från endruvsviner.

Tillverkare av champagne och många andra mousserande viner använder cuvée som benämning på det högklassiga resultatet från den första, försiktiga pressningen. Öltillverkare för sin del använder cuvée i namnet på exempelvis specialöl som tillverkas en viss säsong.

Det började med öl

FÅR DET VARA en öl? I början av 1960-talet kunde invånarna på landsbygden inte köpa en öl och slå sig ner för att avnjuta den. Landsbygden levde på sätt och vis kvar i förbudslagstidens anda.

Alkos dotterbolag Kantaravintola Oy:s historik inleds med ett citat av en stor nyhet från år 1962: Ölkrogen Kantakrouvi har öppnat sina dörrar i den lilla kyrkbyn Vindala i Österbotten!

Alko grundade företaget Kantaravintolat Oy år 1962 i syfte att utveckla en ny typ av ölkrogar lämpade också för landsbygden. Nykterhetsrörelsen protesterade vilt, men protesterna klingande för döva öron. Det dröjde inte länge förrän krogen i Vindala fick efterföljare runtom i landet. Krogarna Kantakrouvi och Kantakievari dök upp som svampar efter regn. ”Kantis”, som fungerade som mötesplats, dansställe och matrestaurang, var ofta det enda stället som erbjöd övernattnings för besökare på orten.

Berättelsen om Kantaravintolat Oy, som verkade under åren 1962–1991, belyser förändringarna i den finländska restaurangkulturen och alkoholbranschen från 1960-talet fram till år 1991 då Finland stod på tröskeln till sitt medlemskap i EU.

Boken *Oluesta se alkoi* (ung. Det började med öl), som är skriven av redaktör **Anna-Liisa Lilius** och utgiven av Oy Alko Ab, kan köpas i Hotell- och restaurangmuseets bokhandel. Boken kan också läsas på finska på Alkos webbsidor alko.fi/kantaravintolat.



HOTELL- OCH RESTAURANGMUSEET



ALKO KNEP FÖRSTA PLATSEN I KLASSEN STORA ORGANISATIONER I UNDERSÖKNINGEN FINLANDS BÄSTA ARBETSPLATSER.



På cykel i vinlandet

Vinvägen i Alsace är en av Frankrikes äldsta och vackraste vinvägar. Byarna, slotten och det böljande landskapet längs den 170 kilometer långa vägen har lockat besökare ända sedan år 1953. Man kan åka bil, cykla eller vandra längs vägen. Den bästa tiden för ett besök är från maj till oktober då byarna ordnar vinprovning, vinfestivaler och andra evenemang. På hösten kan den som vill delta i skördarbetet. alsace-wine-route.com



Färgen visar smaken

Läter ett bärgigt och friskt rödvin eller ett mjukt och lätt vitt vin som något för din smak och det du planerar att bjuda på? Under vårens lopp har Alkos butiker speciellt lyft fram rödviner av den lila smaktypen och vitviner av den gula smaktypen. Presentationen av vinerna fortsätter fram till den 31 maj.

I likhet med vinerna har också ölsorterna färgkoder som gör det lättare att snabbt hitta något som motsvarar ens egen smak.



Ansvar ingår i Alkos roll

Ansvarsfullhet under inköpskedjan, certifierade produkter och lokalt urval i butikerna är centrala aspekter i Alkos företagsansvar. Utöver dessa betraktas måttfull användning av alkohol och kontroll av åldersgränser som väsentliga delar av Alkos roll. Bland annat detta framgick i en enkätundersökning som kartlade intressegruppernas syn på Alkos företagsansvar. De flesta av dem som svarade ansåg att Alko redan nu agerar ansvarsfullt i sin monopolställning.



HITTA RECEPT OCH DRYCKFÖRSLAG

Sparrisrecept med
dryckförslag på
etiketten.fi



Äntligen sparris!

Säsongen för den svårödlade men läckra sparris (Asparagus officinalis) börjar tidigt på våren och fortgår fram till midsommar. Merparten av den sparris som landar på våra bord kommer från Mellaneuropa.

Bland annat tyskarna sätter värde på vårens spröda läckerhet. I den lilla staden Beelitz ordnas varje år en sparrisfestival som bjuder deltagarna på underbara smaker, val av sparrisdrottning och sparrisdans. Den som vill veta mer om läckerheten och dess hemligheter kan besöka stadens Spargelmuseum.

Våra "meppar" berömmar sparrisfesten i Strasbourg, som bjuder besökarna på läcker sparris med griskött och alsassikt vin. Fransmännen började odla sparris på 1500-talet, men delikatessen har betydligt längre anor än så. Växten odlades redan för 5 000 år sedan i det forntida Egypten och romarna hade speciella

fartyg som fraktade sparris till de kulinariskt lagda kejsarna. Faraonerna och romarna var nog ovetande om sparrisens goda näringsvärde. Läckerheten innehåller kalium, vitaminer, fibrer och en god portion folsyra. Den fett- och kolesterolfria sparris har dessutom mycket lågt energivärde, vilket applåderas av viktvaktare runt om i världen. Sparris är vit eller grön. Den vita sparris växer under jorden, medan den gröna sparris växer ovanför marken. När toppen på den vita sparris tränger fram ur marken får den en lila ton.

Mellaneuropéerna förhåller sig till sparris som finländarna till färskpotatis. När läckerheten äntligen kommer vill man ha den omgående. Det är en sann glädje att tillreda, servera och äta färsk sparris. Varför inte ta exempel av mellaneuropéerna och ordna sparrisfest?





DET BUBBLAR I **CHAMPAGNE**

I distriktet Champagne i nordöstra Frankrike bubblar livet och drycken. Under åkerplättarna och byarna löper kalkstenslabyrinter i vilka dryckernas dryck mognar. Det förnäma elixiret är en viktig del av allas liv.

TEXT ANULIINA SAVOLAINEN **FOTO** PHILIPPE LESPRIT, GETTY IMAGES





Champagnens huvudstad Reims är känd för sin art deco-stil, som finns på bland annat den kända bistron Café du Palais. Champagne är en självklar dryck till både lunch och middag.



HUGUES ROMAGNAN har ett jobb som är få förunnat. Till hans uppgifter hör att rulla runt lyxchampagne i munnen och klä de fina nyanserna i ord. När han har smakat på den ädla drycken åker den ut i ett marmorfat och vidare ner i Champagnestaden Épernays avloppssystem. "Det hör till yrkesetiken", konstaterar Hugues Romagnan.

Champagnehuset Pol Rogers namnkunnigaste kund, självaste Sir Winston Churchill, hade en annan inställning till den förnäma drycken. Enligt Hugues Romagnan, som är familjeföretagets exportchef, lär den gode Churchill ha sagt "En magnumflaska lämpar sig som kvällsdryck för två gentleman, i synnerhet om den ene inte dricker".

Champagne får endast produceras i distriktet med samma namn i nordöstra Frankrike. Områdets klimat, som påverkas av både havet och kontinenten, är relativt strängt, vilket leder till att druvorna blir förstklassiga. Den kalkhaltiga jorden binder vatten som vinrankorna utnyttjar under den torra delen av året. De mest uppskattade områdena finns kring städerna Reims och Épernay.

LUFTEN ÄR FRISK efter regnet. Det böljande landskapet med vinodlingar, sädesfält, rödbetsåkrar och skogsdungar med vildsvin för tankarna till ett

lapptäcke. Solstrålarna får gräset och korset på den medeltida kyrkan att lysa. Som ett väsen från en annan planet susar höghastighetståget från Paris förbi.

När frankernas kung Klodvig I döptes med pompa och ståt i Reims år 496 var vinerna från Champagne ännu inte mousserande. Först i slutet av 1600-talet började man jäsa vinet en andra gång för att göra det mousserande. Många fransmän förhöll sig skeptiskt till nymodigheten och kallade bubblorna "den ondes bubblor". Drycken föll engelsmännen i smaken och den förmögna överklassen i Reims gjorde champagnen till en handelsvara.

Merparten av de stora champagnehusens produktion går på export, men småodlarna säljer sina drycker lokalt. En resa genom distriktet bjuder på underbara smaker, intressanta upplevelser på vingårdarna och kunskap om de druvor som används vid tillverkningen av champagne. Många anser att

Champagnes turistvägar slingrar sig genom vackra landskap och champagnebyar.

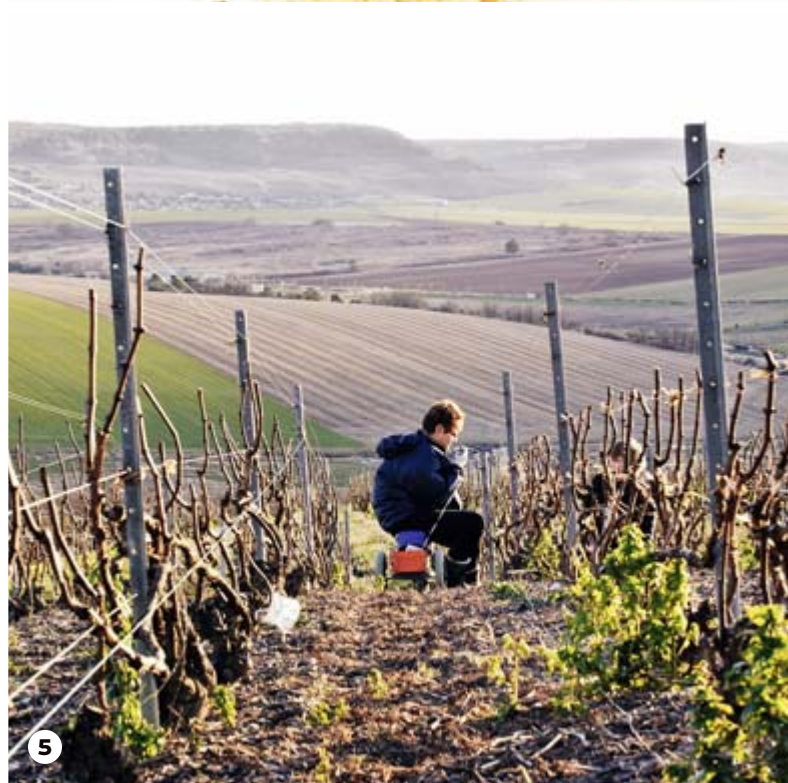
tourisme-en-champagne.com

1. Det lönar det sig att besöka producenternas gårdar längs vinvägarna.

2. Gåslever och champagne är en klassisk kombination. **3.** På den förnäma restaurangen La Grillade Gourmande i Épernay grillas köttet och fisken i en stor spis.

4. Rundvandringen i en ultramodern produktionsanläggning avslutas naturligtvis med provsmakning. **5.** Skötsel av vingården ger sysselsättning året runt. Pensionären Christine Millet arbetar bara när det är vackert väder.

6. "Champagnens historia präglas av solidaritet mellan gårdarna", säger Hugues Romagnan från Pol Roger.





1



4



2



3

1. Hautvillers, som har epitetet champagnens vagna, är en pittoresk by i närheten av Reims. Den legendariske champagnemunken Dom Perignon bodde i den lilla byn.

2. Anne Filliele-Neuville, som äger renässansstottet Château d'Etoges, berättar att de flesta som övernattar på stottet är champagneturister.

3. Champagne föds i Marnedalens vackra landskap. 4. I champagnesupén, som Jérôme serverar på restaurang Château d'Etoges ingår himmelska ostar.

5. Mickael Bouillot och Raphaël Joyon arbetar i Pol Rogers mörka källare. 6. Den största källarhelheten i Reims tillhör champagnehuset Veuve Clicquot.

blanc de blancs, som enbart görs på den gröna druvan Chardonnay, är den enda riktiga champagnen. Den eleganta druvan växer på kullarna kring Reims och söder om Épernay. Druvan Pinot Noir, som mognar i södra delen av området Aube, ger champagnen tyngd och kropp, medan druvan Pinot Meunier, som växer i Marnedalen, gör vinet fruktigt och främjar mognadsprocessen.

Alla champagnehus har sina väl förborgade hemligheter, men i korthet kan druvans färd från rankan till flaskan sammanfattas på följande sätt: Druvorna plockas för hand och pressas kort efter plockningen för att motverka oönskad infärgning från skalén. Druvsaften från de olika druvorna och vinfälten hålls i sär. I dag sker jäsningen nästan uteslutande i moderna stålkärl – jäsning på ekfat börjar tillhöra en förgången tid. Den första jäsningen ger ett icke-mousserande vin. Efter årsskiftet börjar champagnehusens källarmästare prova ut blandningar av vin från olika druvor och vinfält. Ofta tillsätts även lagrat, så kallat réservevin.

”Hemligheten bakom god champagne är en lyckad blandning av olika viner”, säger Hugues Romagnan.

Tillverkningen av standardchampagne medför stora utmaningar eftersom kvaliteten måste hållas jämn från år till år trots att odlingsförhållandena varierar. Champagnehusens lagrade viner kan användas för att jämna ut kvalitetskillnader.

Brut réserve-vinerna utan årgångsbeteckning innehåller 5–40 procent lagrat vin. Under särskilt goda år tillverkar vinhusen årgångschampagne, millésime, som görs uteslutande på det årets druvskörd.

EFTER ATT VINERNA BLANDATS buteljeras den blivande champagnen med socker och jäst. Under lagringen i champagnehusets mörka källare sker den andra jäsningen, som gör vinet mousserande. Mognadsprocessen räcker minst 15 månader. De finaste sorterna får mogna flera decennier. ”Ju långsammare processen är, desto finare blir bubblorna”, säger Hugues Romagnan.

Efter jäsningen faller de döda jästcellerna till botten. Jästfällningen avlägsnas genom att i omgångar vända flaskan med halsen nedåt, varvid jästen långsamt flyttas till flaskans hals. I många champagne-



5

hus är denna fas automatiserad, men i Pol Rogers källare görs vändningen för hand.

Hugues Romagnan säger att vändarna tillhör vinbranschens absoluta elit. Familjeföretaget, som värnar om sina sekellånga traditioner, ger inte avkall på de detaljer som borgar för hög kvalitet.

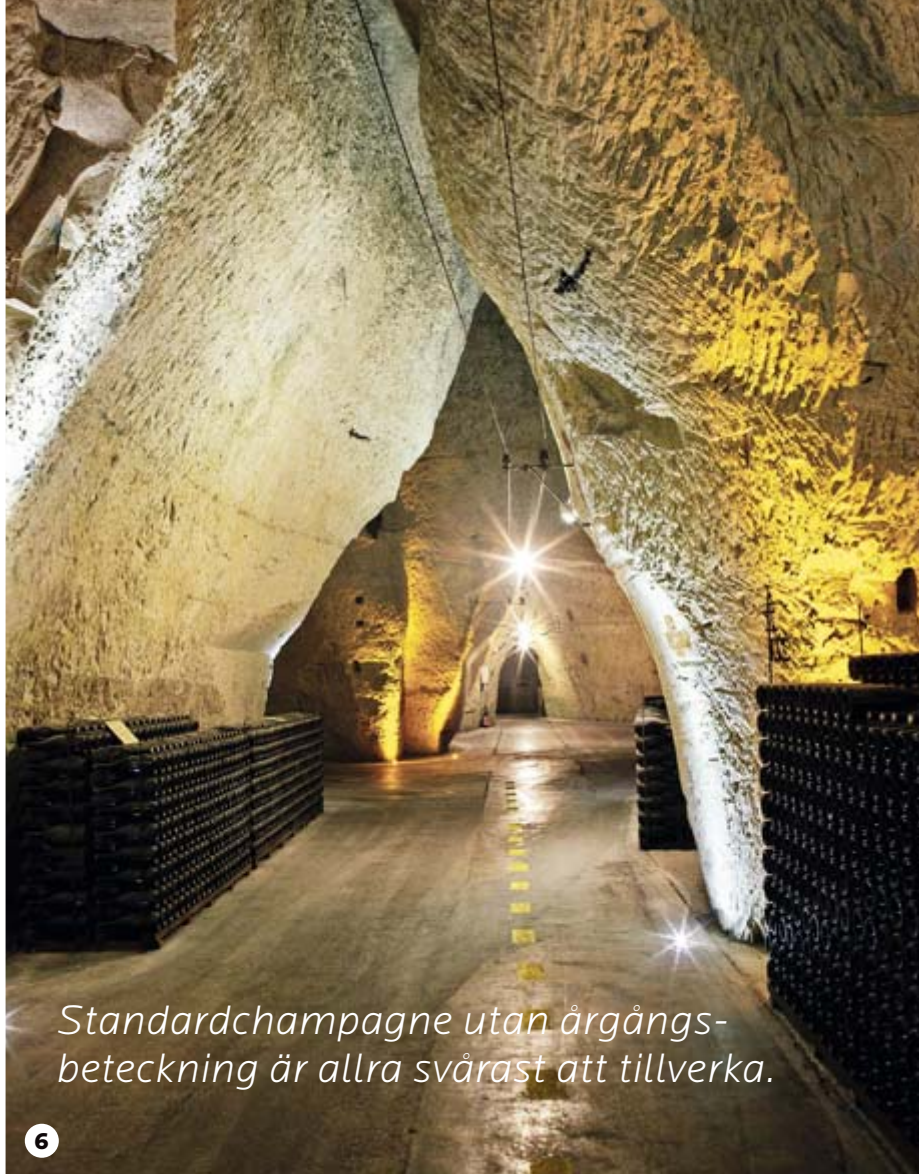
Mickael Bouillots och **Raphaël Joyons** flinka händer vänder upp till 60 000 flaskor per dag. Det sker blixtnabbt. ”Vi inspekterar flaskorna och anpassar våra rörelser till innehållet. Det klarar ingen maskin”, säger Raphaël Joyon.

Fällningen i flaskans hals kyls ned och ”skjuts” ut. Före förslutningen justeras champagnens sötma med sockerlösning. När buteljerna har fått sina korkar och etiketter är de klara för leverans, men många champagnehus låter flaskorna vila 3–6 månader innan de skickas ut i världen.

UNDER CHAMPAGNENS HUVUDSTAD REIMS löper ett nätverk av tunnlar. Den största källarhelheten, som omfattar hela 25 kilometer tunnel, tillhör champagnehuset Veuve Clicquot. I kalkstenslabyrinten mognar tiotusentals flaskor ”Gula Änkan”.

Madame Clicquot-Ponsardin, som blev änka vid unga år, exporterade champagne till Ryssland redan i början av 1800-talet. Hon var inte den enda ”champagneänkan”. Striderna i Champagne ledde till att många vintillverkare stupade, varpå deras änkor tog över verksamheten. Louise Pommery och Lily Bollinger, som också förlorade sina män, satsade i likhet med Madame Clicquot-Ponsardin på export av den ädla drycken.

I Veuve Clicquots källare finns omkring 400 höga grottor som smalnar av uppåt. Under medeltiden fungerade grotterna som stenbrott. Stenen, som användes för att bygga en stadsmur, hissades upp genom grottornas tak. Under första världskriget inrymde en del av grotterna bostäder och lasarett. De mörka och fuktiga grotterna och tunnarna med en temperatur på 10–12°C lämpar sig utmärkt för lagring av champagne.



6

Standardchampagne utan årgångsbeteckning är allra svårast att tillverka.

CHAMPAGNE I FINLAND

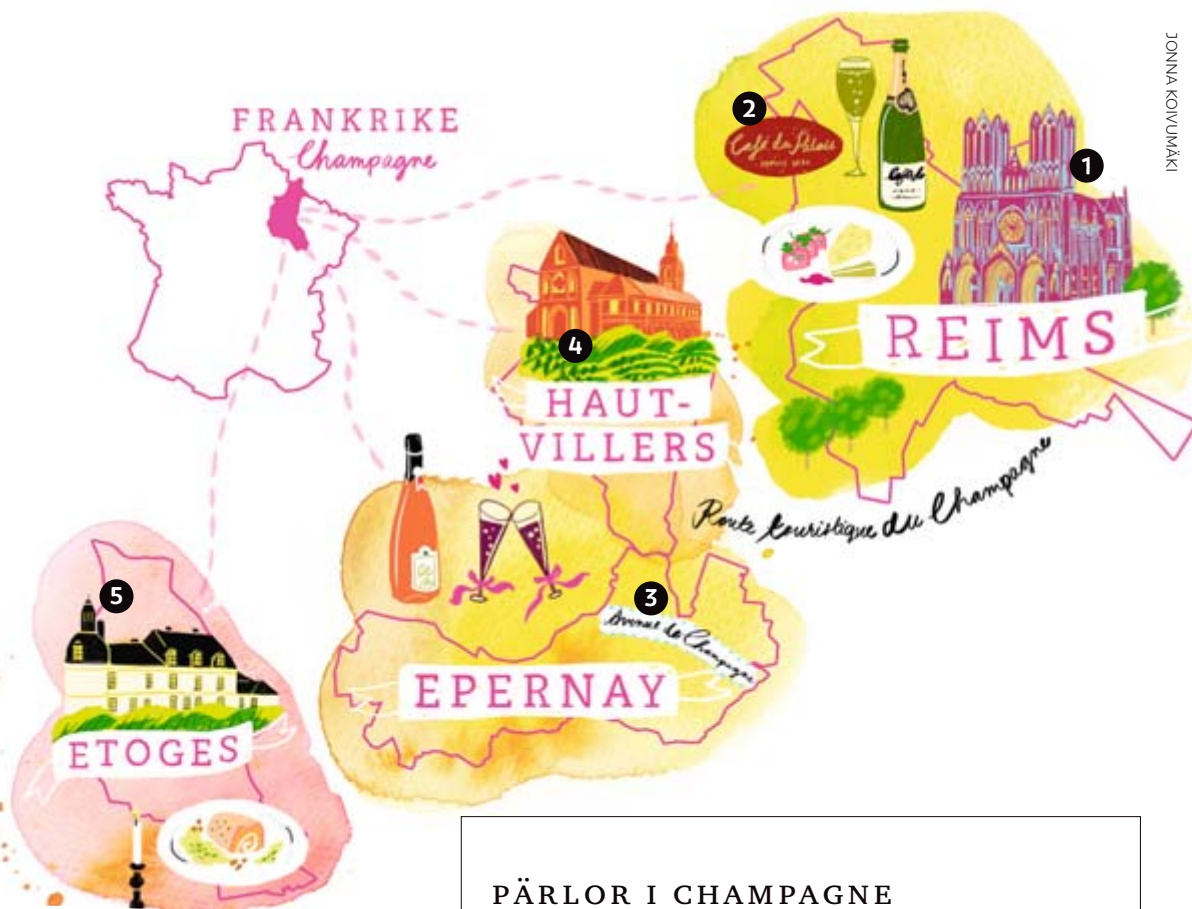
År 2013 köpte finländarna 352 000 liter champagne. Försäljningen har fyrfaldigats sedan år 2000. I Alkos standardsortiment ingår ca 60 olika champagnesorter. I beställnings-sortimentet finns ytterligare över hundra sorter. Alkos flaggskeppsbutik Arkadias specialsortiment omfattar omkring 50 olika champagnesorter. De första ”tjugo euros” champagnesorterna lanserades år 2008.

Den äldsta flaskan, som är från 1830-talet, ingick i den champagnelast som bärgades från ett vrak utanför Åland år 2010. Enligt guiden är cirka 60 procent av den bärgade champagnen fortfarande drickbar. En av flaskorna såldes nyligen för blygsamma 30 000 euro!

Champagne handlar om stora pengar. Flera av de välrenommerade champagnehusen, som startade som familjeföretag, ingår i dag i lyxkoncerner. Veuve Clicquot tillhör, tillsammans med husen Moët & Chandon och Krug, den internationella koncernen Moët Hennessy – Louis Vuitton.

”Det hjälper oss på marknaden. Konkurrenten mellan champagnehusen är obefintlig eftersom alla har sin egen karaktär”, säger Veuve Clicquots guide **Kasia Canu** med eftertryck.

CHAMPAGNE TILLHÖR INTE ENDAST de privilegierade. Vinindustrin, som sysselsätter allt från vinarbetare till guider, mår utmärkt. På slutningen står en pensionär med livslång erfarenhet från vinindustrin och beskär vinrankor och bland stamgästerna på kaféet finns bland annat champagneservitörer och personer som arbetar i vinkällare.



Varje kafé, bar och restaurang serverar champagne till häpnadsväckande lågt pris. Gourmetrestaurangen i slottet Chateau d'Étoges har omkring hundra olika champagnesorter, varav de förmånligaste kostar endast 30 euro per flaska.

”Vi vill erbjuda alla våra gäster den lokala specialiteten och därför håller vi låg marginal på champagnen”, säger slottsägare Anne Filliele-Neuville.

DEN STÖRSTA PRODUCENTEN av champagne är andelslaget Nicolas Feuillatte/Le Centre Vinicole, som samtidigt är Frankrikes största kooperativ inom vinbranschen. Robotarna i andelslagets produktionsanläggning, som är en teknikens manifestation, buteljerar, vänder, försluter och etiketterar omkring 20 miljoner flaskor per år.

Druvorna kommer från andelslagets 5 000 medlemmar. Hälften av skörden blir champagne av märket Nicolas Feuillatte, medan den andra hälften används för tillverkning av champagne som odlarna säljer under egna märken.

”Andelslaget är en utmärkt lösning för regionens småproducenter eftersom exporten är utmanande och tillverkningen av champagne kräver stora investeringar och olika druvor”, säger verksamhetsledare Dominique Pierre.

I Nicolas Feuillattes sortiment ingår även lyxchampagnen Palme d'Or. Källarmästare David Henault är särskilt stolt över versionen Vintage Rosé. Han doftar på den exklusiva drycken, rullar runt den i munnen och spottar sedan ut den i ett fat på världens mest eleganta sätt. Han avslutar med att säga att den nog lämpar sig som dryck till vildfågel. ☞

PÄRLOR I CHAMPAGNE

- 

1 Katedralen i Reims. Nästan alla franska kungar har krönts i den gotiska katedralen, som färdigställdes år 1275. I katedralen finns en glasmålning med champagnemotiv från år 1954.
- 

2 Café du Palais. Institutionen i staden Reims bjuder på champagne och lokala bistro specialiteter så som chaourceost och lantpaté i art deco-miljö. cafedupalais.fr
- 

3 Avenue de Champagne. Längs Épernays huvudgata finns flera champagnehus som erbjuder källarturer. Huset Mercier har en utsiktshiss.
- 

4 Hautvillers. Munken Dom Perignon (1638–1715), som bodde i Hautvillers, utvecklade konsten att blanda viner. Hans grav finns på en sluttning i en pittoresk by i den medeltida kyrkan Eglise abbatiale.
- 

5 Chateau d'Étoges. Det romantiska renässansslottet med övernattningsmöjligheter har en restaurang som serverar bland annat kunglig champagnesupé med vildsvinskäldolmar. etoges.com

Läckert med champagne

Den ädla drycken lämpar sig till nästan allt. Gör som fransmännen och kombinera champagne med brieost till en himmelsk smakupplevelse. Duka upp en ordentlig bit Brie de Meaux-ost och några lätt karamelliserade nötiga frukter. Som frukt kan du välja till exempel aprikos, nektarin, persika eller gula plommon.

Karamelliserad frukt

8 småportioner, svårighetsgrad: lätt

4 GULA PLOMMON, APRIKOSER
ELLER NEKTARINER

3 MSK SMÖR

4 MSK SOCKER

2 TSK RIVET APELSINSKAL

4 MSK VATTEN

4 MSK ROSTADE NÖTTER,
T.EX. MACADAMIANÖTTER

TILLAGNING

1. Klyv frukterna och avlägsna kärnorna. Skiva fruktköttet.

2. Smält smöret i en panna. Tillsätt sockret, fruktskivorna och det rivna apelsinskalet. Stek blandningen cirka en minut. Tillsätt vattnet och koka upp.

3. Strö hackade nötter över de karamelliserade frukterna. Servera frukterna svala eller avkylda med brieost.

DRYCKFÖRSLAG:

Fyllig och fruktig ärgångschampagne med inslag av brioche eller fyllig roséchampagne med halloninslag är festliga drycker. Testa även fylliga och rostade chardonnayer eller nyansrika och utvecklade pinot noirer med denna vinvänliga läckerhet.



”En perfekt dinner är något intressant och annorlunda — mat som får dig att tänka”, säger köksmästare Sasu Laukkonen på Chef & Sommelier.





VILLAGATANS NYA STJÄRNA

Vilda örter, säsongsrätter, egen odling... Köksmästare Sasu Laukkonen på Restaurang Chef & Sommelier fick sin första Michelin-stjärna. Hans motto är att allt skall tas till vara, också de egna resurserna.

TEXT ANNA KAUHALA FOTO MEERI UTTI

ÅR 1992 gick Sasu Laukkonen i gymnasiet. På fritiden förpackade han flygplansmat på Helsingfors-Vanda flygplats för att dryga ut kassan. Nu står köksmästaren och brygger kaffe på en gourmetrestaurang med hög profil.

”I går gick jag en sväng i skogen för att plocka enbär”, säger Laukkonen med ett gåtfullt leende på läpparna.

”I dag vankas det enbärsglass.”

Köksmästaren väljer sina råvaror med omsorg och enligt säsong. Näromgivningen bjuder på många läckerheter. ”Det finns mycket annat än bär och svamp. Växterna i våra skogar kan användas på många sätt”, säger Laukkonen.

Kaffet är färdigt. Köksmästaren dukar fram enkla vita koppar som han fyller med doftande kaffe. Stämningen på Restaurang Chef & Sommelier, som i fjol utsågs till Finlands bästa restaurang, är intim. Den kompakta salen med sin klassiska och rofyllda inredning är som gjord för kulinariska måltider.

Mannen bakom den harmoniska helheten sitter i sin stol med benen i kors. Han lutar sig bakåt och låter både munnen och händerna tala.

”Väggarna visar vad som ligger mig varmt om hjärtat”, säger Sasu Laukkonen och pekar på restaurangens tavlor med växtmotiv. I taket hänger ringblommor på tork. Köksmästaren berättar att de torkade blommorna kan användas i sin helhet som råvara i olika rätter.

”Jag är fascinerad av smaken hos vilda växter och av florans säsongsvariationer. Det är spännande att utforska egenskaperna hos till exempel de växter som sticker upp ”sina huvuden” genom snötäcket. Mother nature.”

NÄR SASU LAUKKONEN blir ivrig talar han en syntes av finska, Helsingforsslang och engelska. Som son till en flygvärdinna har han sett världens alla hörn och gått i engelsk skola, vilket har influerat hans språk, världsbild och uppfattning om mat.



"Min vision är att allt fler kockar och köksmästare plockar sina råvaror själva i stället för att beställa dem hos partiaffärerna."

"Om man börjar resa jorden runt som treåring blir man snabbt van vid olika smaker och seder. Resandet, intrycken och den internationella miljön har nog gjort mig öppnare och mer tolerant."

Laukkonen, som är klädd i bekväma jeans och tenniskor, berättar om sina smakminnen. Han har suttit i köket hos en japansk familj och ätit risbollar som mellanmål, firat en kompis 15-årsdag på en lyxrestaurang i Peking... Listan är lång. Sin största kulinariska upplevelse förknippar han med en restaurang i Köpenhamn.

"Med Restaurang Noma, som har fått utmärkelsen Världens bästa restaurang hela tre gånger", säger kosmopoliten som en självklarhet. "I januari åt jag en dessert gjord på potatismos, plommonkompott och vispgrädd smaksatt med riven plommonkärna."

Sasu Laukkonen vurmar för experimentell kokkonst och råvaror av hög kvalitet, vilket syns på Chef & Sommeliers meny. Vad sägs om palsternacka med malt, musslor med gurka eller jordärtskocka med majsglass? Kronan på verket är naturligtvis en lämplig dryck.

"Drycken är en väsentlig del av helheten. Rätt dryck förhöjer och accentuerar smaken, medan ett felaktigt dryckesval kan fördärva hela upplevelsen", säger Laukkonen. Han dömer inte ut någon druva och betonar att maten diktar valet av vin.

Enligt Laukkonen finns det två slags kockar, nämligen de som prioriterar teknik och de som utgår från råvarorna. Köksmästarens förkärlek för bland annat vilda örter, udda styckningsdetaljer och säsongsbetonade råvaror gör det lätt att räkna ut till vilken grupp han själv hör.

"I takt med övergången till ekologiska råvaror har jag funnit nya spännande smaker och kombinationsmöjligheter. Jag strävar efter att utnyttja råvarorna fullt ut. De senaste åren har man börjat använda alla delar av grönsakerna i matlagningen, trenden ökar fortfarande. Det är utmärkt."

EN MÄNNISKA SOM REDAN SOM TREÅRING vet att han vill bli pianist eller kock kan med fog anses vara målmedveten. Trots sin målmedvetenhet har Sasu Laukkonen aldrig satsat allt på ett kort.

"Genom att prova på nya saker vet man vad man tycker om och vill göra."

Den nuvarande köksmästaren inledde sin karriär med att förpacka flygplansmat. Studierna vid restaurangskolan Perho varvades med studier i bland annat Kanada och år 2008 öppnade Sasu Laukkonen Restaurang Mange sud i stadsdelen Eira i Helsingfors. Fyra år senare slog ekorestaurangen Chef & Sommelier upp sina dörrar.

Laukkonens förkärlek för ekologiska och närproducerade livsmedel ledde till att han startade en egen odling. På "Farmen" odlar han en stor del av de vegetabilier som serveras på Restaurang Chef & Sommelier. Odlingen fungerar också som vaggga för blivande kockar.

"Jag har många sidoprojekt. Ett av dem handlar om att lära framtidens köksmästare tänka i råvarubanor. Min vision är att allt fler kockar och köksmästare plockar sina råvaror själva i stället för att beställa dem hos partiaffärerna."

Enligt Sasu Laukkonen kan och bör man ibland ge avkall på affärstänkandet.

"För närvarande vill jag ge framtidens kockar en knuff framåt. Jag upplever att jag har mycket att ge och att jag är på rätt ställe, vilket är viktigt för mig."

ATT FÅ GÖRA DET MAN VILL OCH KAN är viktigt för oss alla.

"Man bör förverkliga sina idéer och rensa bort sådant som man inte tycker om. Genom att stå upp för sina åsikter och värderingar visar man vägen för andra", säger Sasu Laukkonen som har pratat oförtrutet i två timmar.

"Målmedvetenhet är tyvärr en bristvara hos många människor. När man litat på sig själv och det man gör är man öppen för kritik och beredd att bevisa att man har rätt. Det är nog det bästa möjliga framgångsreceptet!"

Sasu Laukkonens telefon ringer och han tar samtalet som verkar vara viktigt. Restaurang Chef & Sommeliers köksmästare har minsann passion för sitt arbete. "Gör det du brinner för, oavsett vad det är. Du har bara ett liv – lev det nu!" **£**

SASU LAUKKONEN

- Ålder: 38 år
- Yrke: köksmästare
- Utbildning: köksmästarexamen från restaurangskolan Perho
- Familj: fru och fem-åriga dottern Ines
- Fritidsintressen: resor, snowboarding, flygsimulatorspel
- Bästa kombination av mat och dryck: dessert gjord på jordärtskocka och dess socker samt ett fylligt småbryggeriöl
- Favoriträtt: "Laxsoppa, men jag vet inte riktigt vilken dryck som passar till rätten."
- Favoritdryck: "Alla drycker som ger en upplevelse och som tjänar något syfte. Goda rödviner som serveras till mörkt kött hör till mina definitiva favoriter."
- Vilka två råvaror skulle du ta med dig till en öde ö? "Salt och ättika. De har god hållbarhet."

Obs!

Sommarens
veteöl anländer
till Alkos butiker
i början av juni.

Det populära veteölet

Sommarens öl är friska och fruktiga. Veteölet, som har rönt stor framgång, bjuder på många intressanta smakupplevelser. Ölet lämpar sig utmärkt som sällskapsdryck och som dryck till sommarens rätter.

Veteölet eller weißbier kan med fog kallas ölens drottning. Öltypen är sinnligt frisk och härligt skummande. Finns det något bättre än ett friskt och fruktigt veteöl med tjock skumkrona serverat i ett högt glas en varm och solig sommar dag.

Veteölet härstammar från Bayern, där det under flera sekler släckte törsten hos överklassen. I dag har också vi vanliga dödliga tillgång till drycken, som har blivit mäktigt populär runtom i världen. Veteölets popularitet förklaras av dess nyansrika smak och dess lämplighet som dryck till olika rätter.

”Under de senaste åren har veteölet tagit konsumenterna med storm. Det är lätt att falla i farstun för det fruktiga och friska ölet, som är utmärkt som sällskapsdryck, törstsläckare och måltidsdryck”, säger Alkos produktgruppchef **Mika Kauppinen**.

Allt fler väljer veteöl året om som sällskaps- och måltidsdryck. I sommar erbjuds ölälskarna ett aldrig tidigare skådat urval av veteöl. Det är bara att välja och vraka mellan ljusa,

mörka, klara och naturligt grumliga sorter! I sortimentet finns till och med veteöl med toner av råg.

”I sommar erbjuder vi kunderna många veteöl som rimmar med solen och värmen.”

BLAND SOMMARENS NYHETER finns fyra tyska veteöl med olika smaknyanser. Erdinger Urweisse, som är ett bärnstengsgult, grumligt öl med toner av pomerans och citrus, lämpar sig utmärkt till sallad och till färskpotatis och sill.

König Ludwig Weissbier är ett något nyansrikare och kraftigare veteöl. Det gyllengula, naturligt grumliga ölet med toner av banan och örter lämpar sig till bland annat fet fisk och grillat griskött.

Schneider Weisse Tap 2 Mein Kristall är ett klarfiltrerat veteöl av typen kristallweizen. Det sädesgula, blommiga ölet med toner av citrus lämpar sig utmärkt som aperitif och som dryck till vegetariska rätter och mager fisk.

Det nötbruna veteölet Störtebeker Roggen Weizen har spännande toner av råg, banan, plommon och gräddkola.



VETEÖL

König Ludwig Weissbier
Detta naturligt grumliga öl passar bra till fet fisk.

VETEÖL

Schneider Weisse Tap 2 Mein Kristall

Det lätta ölet av typen kristallweizen är perfekt som aperitif eller till vegetariska rätter och mager fisk.

Veteöl

Finländarna har tagit emot veteölet med öppna armar. För att tillgodose den ökande efterfrågan har Alko breddat sitt sortiment, som i sommar omfattar ett tjugotal olika veteöl. Veteölet har den friska fruktighet som konsumenterna efterlyser.

Grumliga hefeweizen, mörka dunkelweizen, filtrerade kristallweizen och kraftiga weizenbock är typiska tyska veteöl. Den som vill ha kraftigare citrustoner kan välja det belgiska veteölet witbier.



Bekanta dig med Alkos veteöls-sortiment: alko.fi

Sommarens veteöl anländer till Alkos butiker i början av juni.



Visste du att alkoholfritt veteöl är det näst populäraste veteölet i Tyskland? Hefeweizen kommer på första plats, medan både dunkelweizen och kristallweizen har fått se sig slagna av det alkoholfria veteölet. Alko har sammanlagt sex alkoholfria ölsorter, varav två är veteöl.

”Rågen och den mörka malten ger ett fylligt och brödigt öl som lämpar sig utmärkt till rökt fisk, grillrätter, skärgårdslimpa och lantbröd”, säger **Johanna Varjonen** som är Alkos nya produktchef inom segmentet öl.

VETEÖL ÄR EN UTMÄRKT måltidsdryck. Både de ljusa och mörka sorterna bjuder på frisk fruktighet som rimmar med olika rätter. Fruktigheten gör vegetariska rätter rättvisa, medan syrligheten är som gjord för fiskrätter. De maltiga och rostade aromerna i mörkt veteöl ger köträtter en utmärkt inramning.

Veteöl saknar humlebeska, vilket ger det till en lämplig ingrediens i bland annat såser och marinader. Varför inte sätta piff på såsen till mager fisk med en skvätt aromrikt veteöl?

Veteöl lämpar sig utmärkt som dryck till blåmusslor, räkor och inhemska fisk. Citrusaromerna i det belgiska veteölet witbier är som skapade för fisk- och skaldjur. När augustimörkret tättnar och kräftfaten dyker upp på festborden har det ljusa veteölet högsäsong!

VETEÖL MED BOMULLSLIK SKUMKRONA serverat i vackra glas är en njutning för alla sinnen. Skumkronan, som sammanhänger med koldioxiden och proteinerna i ölet, behöver ett relativt stort glas för att utvecklas.

Flaskor med veteöl bör förvaras stående i kylskåp för att låta jästen sedimentera. Servera ölet väl avkyllt i höga glas. Skumkronan lyckas bäst om man håller upp ölet längs glasets kant. Låt skumkronan bli ungefär fem centimeter tjock. Genom att snurra flaskan mellan händerna lossnar jästen, som kan användas som extra krydda. ☞

VETEÖL

Störtebeker Roggen Weizen
Det nötbruna ölet med inslag av råg lämpar sig utmärkt till rökt fisk och lantbröd.



VETEÖL

Erdinger Urweisse
Detta veteöl med sommarlättar aromer smakar bra till sallader, färskpotatis och sill.

Rabarber & cider

De smala, rosa rabarberstjälkarna som sticker upp i trädgårdslandet är ett säkert sommartecken. Rabarber kan ätas på olika sätt, till exempel som grillad. Valet av dryck till rabarber ger lätt huvudbry. Lösningen heter cider. Engelsk eller fransk cider av hög kvalitet ger en utmärkt inramning åt den syrliga rabarbern. Övrraska dina gäster med en lite udda kombination.

Grillad kanelrabarber och ricotta

300 G RABARBER (4 MEDELJOCKA)
 1,5 DL (FARIN-)SOCKER
 2 DL VATTEN
 0,5 TSK MALD INGEFÄRA
 0,5 TSK MALD KANEL
 NÅGRA KVISTAR MYNTA
 TILL SERVERINGEN: SÖTAD MASCARPONE,
 RICOTTA ELLER FESTOST

TILLAGNING

1. Skölj rabarbern och skala den vid behov. Grilla lätt.
2. Slå sockret, vattnet och kryddorna i en kastrull. Koka blandningen tills volymen har minskat med ungefär en tredjedel. Lägg i rabarbern och låt den koka tills den är färdig.
3. Placera rabarbern på tallrikar och strö på myntablad. Servera med sötad mascarpone, ricotta eller grillad festost.

DRYCKFÖRSLAG:

En engelsk eller fransk halvsöt cider blir ett mildt komplement till den syrliga rabarbern. Viner värda att testa är bland annat syrliga söta vita viner från nya världen på Sauvignon Blanc eller Riesling. Även tokajerns ädla aromer som kombinerar hög syra och intensiv fruktighet kan vara en förtjusande dryck till rabarber.



4 PORTIONER,
 TILLAGNINGSTID: 25 MIN.
 SVÅRIGHETSGRAD: LÄTT

ÖPPNA OCH FÖRSLUT!

Med rätt redskap är det lätt att öppna en vin- eller champagneflaska. Om man inte avnjuter hela innehållet i flaskan kan man spara den överblivna drycken. Alkos produktchef Kristiina Lilienkampf ger några värdefulla tips.

TEXT TARJA VÄSTILÄ ILLUSTRATION PIETARI POSTI

KORKAR OCH KAPSYLER

Dagens vinflaskor har olika förslutningar. **Skruvkapsylen** av metall, som vinner allt mer terräng, är lätt att öppna och stänga. Skruvkapsyler och **syntetiska korkar** lämpar sig bäst för unga viner som inte är avsedda för lagring.

Vinflaskor med skruvkapsyl eller syntetisk kork kan förvaras stående. Viner som är avsedda för lagring på flaska säljs i buteljer med **naturkork**.

Vissa österrikiska viner säljs i flaskor med silikontätad **glaspropp**. Flaskorna är lätta att öppna och försluta utan redskap.

HUR ÖPPNAR MAN VINFLASKAN?

Med rätt redskap går öppnandet av en vinflaska som en dans. Det lönar sig att skaffa en ordentlig korkskruv, som även vinproffsen föredrar. Universalredskapet har en liten fällkniv för avlägsnande av flaskans kapsel och en öppnare för kronkapsyler. Man behöver inte starka muskler för att avlägsna korken, men rätt teknik lyckas bara med kvalitetsredskap.

Korkskruvens teflonbehandlade metallskruv får ett stadigt grepp i korken, som lyfts upp halvvägs med hjälp av redskapets mellanstöd. Med korkskruvens andra stöd, som fungerar som hävarm, dras korken ur

De flesta viner är färdiga att drickas när man köper dem och behöver inte lagras.



Det finns en specialdesignad öppnare för mousserande vin och champagne. Redskapet är dessutom elegant och enkelt att använda!



flaskan. Den lätta och snabba manövern kräver nästan ingen kraft.

VEM ÖPPNAR SKUMPAN?

Mousserande viner serveras väl avkylda. Börja med att avlägsna folien och metallgrimman runt korken.

Fatta tag om flaskans botten med den ena handen och håll flaskan i ungefär 45 graders vinkel med mynningen mot den andra handens handflata. Ta ett stadigt grepp om korken och rotera flaskan (inte korken) tills korken lämnar flaskan med ett pysande ljud. Handen motverkar trycket i flaskan och dämpar korkens rörelse. Håll ändå glaset nära till hands.

HUR LÄNGE KAN VINET FÖRVARAS?

En öppnad vinflaska håller sig längre om luften töms ur flaskan med vakuumpump.

Ju mer vin det finns kvar, desto längre håller sig drycken, men tumregeln är några dagar. Pumpen kan alltid användas igen.

Flaskan försluts med en kork som har ett litet hål. Genom hålet suger vakuumpumpen ut det mesta av luften ur flaskan. Korken kan även användas på andra flaskor och det finns extrakorkar att köpa i Alkos butiker. Fyra korkar ingår i pumpförpackningen.

Det är också bäst att tillsluta en öppnad flaska mousserande vin om gästerna droppar in några i taget. Vingarna på korken som knäpps på flaskan sluter om flaskhalsen så att drycken bevarar sina bubblor. ☺



Etiketti.fi

Se en finskspråkig video om hur man öppnar en skumpaflaske både enkelt och säkert.

SNABB KYLNING

Gäster kan dyka upp utan förvarning, i synnerhet under sommaren. Eftersom rumsvarmt vin eller mousserande vin inte gör någon glad lönar det sig att ha en vin- eller champagnecooler stående i frysen. Coolern kyler drycken snabbt och håller den avkyld länge. Rödvin blir svalt på några minuter, medan vitt vin och mousserande vin behöver en knapp kvart i coolern.



Tips

ALKO HAR OLIKA redskap för att öppna och försluta flaskor. Gå in på alko.fi/sv och skriv något av sökorden 'öppnare', 'förslutare' eller 'pump' i sökfältet.



SNABBMATENS NYA LIV

Från att ha varit en scen för mode, konst och musik har gatorna blivit hemvist för kök med kvalitetsmat.

TEXT ELISA HELAVUORI FOTO JENNI HÄYRINEN, COLOURBOX



I Thailand är gatuköken öppna långt in på natten.

1980-TALET: grillar som säljer mjölk och ananashamburgare inslagna i smörpapper. Ett hopp till 2010-talet: publiken på musikfestivalen bjuds på läcker festivalmat och gourmetburgare kan köpas på de mest oväntade ställena. Under Restaurangdagen, som ordnas fyra gånger om året, kan vem som helst idka restaurangverksamhet till och med på öppen gata.

När vi gick in det nya millenniet blev god mat en livsstil. Nu håller maten på att bli stadskultur.

”Gatuköken är en slags motreaktion mot både fine dining och färdigmatskulturen. Den nya trenden vänder upp och ner på begreppen. Snabbmaten har länge haft ett skamfilat rykte, men med goda råvaror är den allt annat än fy skam”, säger företagaren, fotografen och kokboks författaren **Jenni Häyrinen** som många förknippar med den populära matbloggen Liemessä.

En natt för ungefär ett och ett halvt år sedan vaknade Häyrinen med ett ryck. Hon gnuggade sömnen ur ögonen, steg upp ur sin varma säng och började skissa på innehållsförteckningen till en kokbok. Inspirerad av sin mormors grill i Lojo, barndomens ananashamburgare med mjölk, familjens veckoslutsmåltider, hemlagad pizza och den gryende gatukökstrenden gav hon

boken det smått nostalgiska arbetsnamnet *Snägäri* (ung. Korvkiosk).

”Syftet med boken är att föra in den internationella gatumatens i de finländska köken och anpassa den till våra egna råvaror”, säger Jenni Häyrinen.

DEN INTERNATIONELLA FLÄKTEN gjorde att Häyrinen valde ett annat namn än *Snägäri* för sin kokbok.

Gatuköken återspeglar trenderna inom matvärlden. I dag står mat från bland annat Mellanöstern och Mexiko högt i kurs. Den nya matkulturen karakteriseras av stor fördomsfrihet: i en ramenburger är brödet ersatt av ramennudlar, värdefulla råvaror, till exempel hummer, serveras med enkelt korvbröd...

”I bästa fall fungerar gatuköken som en inkörspport till främmande kulturer. Varför inte prova på något nytt, spännande och annorlunda?”

Gatuköken kan väcka minnen från resor till främmande länder och föra tankarna till exempelvis små asiatiska restauranger eller läckerheter inhandlade i ett myller av människor, mopeder och tuk-tukar.

”För många finländare är maten och den lokala matkulturen ett centralt tema vid resor utomlands.



1



2

MAJKA ASIKAINEN / STREET HELSINKI

1. Hot dog är klassisk snabbmat i New York.
2. Street Helsinki vill liva upp gatumatkulturen i Helsingfors. Vårens evenemang lockade över 20 000 besökare.
3. Pizza kan vara hälsosam och ekologisk mat och den går att tillreda i panna.
4. Också glass går att göra själv.
5. I Hongkong skall man absolut äta färsk frukt, till exempel starkt doftande durian som smakar bäst på högsommaren.

Tips

GÖR DET SJÄLV

Receptet på Jenni Häyrinens gäddburgare finns på webbadressen etiketten.fi

Om man vill få ut det mesta av en matresa lönar det sig i allmänhet att välja små, men bra lokala restauranger och matställen”, säger Jenni Häyrinen.

Under sina resor i Finland har Häyrinen lagt märke till att många restauranger serverar skandinaviska rätter. De finländska alternativen är fortfarande ganska få, vilket hon beklagar. Hon hoppas att gatuköksivern sprider sig till hela landet.

”Många associerar ordet snabbmat med dålig och ohälsosam mat, men snabbmaten kan faktiskt vara både god och av hög kvalitet. Jag hoppas att finländarna lär sig att inte dra likhetstecken mellan snabbmat och skräpmat!”

ÄPPLET FALLER INTE LÅNGT från päronträdet, brukar man säga. Kokboken *Katukeittiö – parempaa roskaruokaa* (ung. Gatuköket – bra snabbmat), som utkom i våras, är en bild av författaren som gärna tillreder lättlagad mat av goda råvaror med glimten i ögat. Filosofin i boken är densamma som i gatuköken, nämligen att undvika onödigt galanteri utan att ge avkall på kvaliteten.

”Finländarna tillreder både hamburgare och pizza i sina kök fastän rätterna upplevs som färdigvaror. Min bok låter läsaren välja graden av hemlagat.

Man kan nöja sig med att endast steka köttet till hamburgaren, eller välja att göra allting, inklusive brödet, köttet, senapen och fyllningen själv.”

Enligt Häyrinen accentueras råvarornas betydelse och tillagningen i enkla rätter. Man kan tillreda till exempel hamburgare på många sätt, som varken är dyra eller särskilt svåra. Och man kan alltid fuska lite, till exempel genom att använda färdigt ciabatta-bröd som man fräser upp i en stekpanna.

Den som tycker om att stå i köket och laga mat kan njuta av matlagningen en hel dag.

”Tänk på till exempel kebab. Tillredningen av köttet och den eldiga såsen räcker minst fem timmar, bakandet av pitabröd räcker ungefär två timmar och sedan skall man ännu skära kål och röra ihop en yoghurtsås.”

Häyrinen vet av egen erfarenhet att man kan leva länge på snabbmat av den bättre sorten. Till hennes favoriter hör ölbinier, som man delar med andra, och familjens ekologiska söndagsmat, respizza, som innehåller det man hittar i skafferiet och kylskåpet: frukt, nötter, smetana...

”Gatuköken går en lysande framtid till mötes och världen är full av smaker att undersöka”, säger Jenni Häyrinen. ☞



HANTVERKSÖL OCH FRUKTIGA VINER

Taina Vilkuna, Alkos produktkommunikationschef, har följt med snabbmatens utveckling med stort intresse.

"Dagens gatukök erbjuder god, hälsosam och förmånlig mat som ofta är tillredd av etiskt producerade råvaror."

Till gatukökens hot dogs och burgare rekommenderar hon drycker som rimmar med matens enkla men äkta smaker.

"Småbryggeriernas specialöl, ale, den trendiga ölsorten indian pale ale och fruktiga, lämpligt syrliga viner så som riesling och pinot noir lämpar sig utmärkt till snabbmat."

Till mexikansk och annan stark mat bör man välja en så ljus lager som möjligt.

Rejäl, okonstlad och närproducerad mat handlar i stor utsträckning om handarbete. Detsamma gäller drycker.

"Galanteri och snobberi rimmar illa med snabbmatsideologin. Jag hoppas att gatukökstrenden sprider sig till hela Finland", säger Taina Vilkuna.

DE 5 BÄSTA GATUKÖKSSTÄDERNA

Bangkok I gatukökens Mecka intar matständerna gatorna när mörkret har fallit på. Ät förmånligt och gott i en thailändares sällskap, till exempel nudlar och degknyten med olika såser.

Mexico City Staden bjuder på spännande mexikanska gatukök. Varför inte låta gommen smekas av en churro med chokladfyllning eller en grillad majscolv med cotijaost?

New York Många av världens mattrender har sitt ursprung i The Big Apple, där dagens stadsbild präglas av matlastbilar och matvagnar. I New York kan du njuta av god snabbmat.

Istanbul Staden med epitetet Världens vackraste stad erbjuder intressanta upplevelser för vänner av gatumat. Den mest kända rätten är döner kebab, men fiskbrödet balik ekmek, som säljs under Galatabron, är nog snäppet vassare.

Berlin På gatorna i staden som har allt kan du äta bland annat pretzel, döner kebab och currywurst. Varför inte styra stegen till Street Food Market i stadsdelen Kreuzberg? Matmarknaden är öppen en gång i veckan.

Källa: Jenni Häyrinen



SÄND DIN FRÅGA

till e-postadressen kundrespons@alko.fi eller ring 020 711 711 (vard. 9–16). Våra kundrådgivare svarar också på Facebook (vard. 9–16) [facebook.com/alko.palvelee](https://www.facebook.com/alko.palvelee).



JONNA KOIVUMÄKI

Alkos kundrådgivare besvarar dagligen frågor från kunderna. Den här gången handlar det om att ordna fest.

Det lönar sig att planera festen omsorgsfullt. Väl genomtänkt servering av mat och dryck gör festen lyckad.

HUR LÅNGT RÄCKER EN FLASKA?

Börja med att mäta upp glasens volym, storlekarna varierar mycket. Det är lätt att servera rätt mängd dryck om man känner till volymen.

En flaska vin eller mousserande vin (75 cl) räcker till 6–7 glas.

HUR MYCKET DRYCK PER GÄST?

Festen inleds med en välkomstkål, vilket innebär ett glas per gäst.

Vinet serveras till maten. Till förrätten serveras i allmänhet ett glas vin per person och till varmrätten brukar man servera två glas per person.

Vid bufféserving är tumregeln två glas vin per person.

Om man äter vid tillställningen serveras både rödvin och vitt vin.

Åtgången av rödvin är i allmänhet större än av vitt vin. Tumregeln är två tredjedelar rödvin och en tredjedel vitt vin, men andelarna beror naturligtvis på gästernas smakpreferenser och vilken mat man serverar.

I dag väljer många att servera mousserande vin genom hela måltiden.

Efter måltiden serverar man i allmänhet ett glas dryck per timme, eventuellt två glas under den första timmen.

GLÖM INTE DE ALKOHOLFRIA ALTERNATIVEN

Det finns människor som inte vill eller kan inmundiga alkoholhaltiga drycker och därför bör värden eller värdinnan vara beredd att servera alkoholfria välkomstkål och måltidsdryck. Alko har ett stort urval av alkoholfria viner och ölsorter. Allt fler väljer alkoholfria alternativ.

VILKEN ÄR DEN RÄTTA SERVERINGSTEMPERATUREN?

Festdryckerna bör serveras rätt tempererade. Låt vinerna uppnå sin rätta temperatur långsamt. Kyl inte vitt eller mousserande vin i frysen och värm inte rödvinflaskan med varmt vatten!

Servera hellre ett vin för svalt än för varmt. Vinet värms snabbt upp i glaset. Tänk ändå på att för låg temperatur döljer vinets aromer och toner. Rödvin brukar serveras rumstempererat, men vissa röda viner kan med fördel serveras något avkylda.

Rekommenderad serveringstemperatur:

- Rödvin 16–18°C, ungt och lätt rödvin 14–16°C
- Rosévin och vitt vin: torrt/halvtorrt 10–12°C, sött/halvsött 8–10°C
- Mousserande vin 6–8°C
- Öl: trappist- och klosteröl 14–16°C, ale, mörk lager, julöl, bocköl, porter och stout 10–14°C, ljus lager, lättöl, veteöl, smaksatt öl och fruktöl 8–10°C

Servera de alkoholfria dryckerna fräscha och väl avkylda.

HUR KYLER MAN MOUSSERANDE VIN?

I en cooler eller en vinkylare med lika delar vatten och is kyls det mousserande vinet till lämplig temperatur på cirka 20 minuter.

LÖNAR DET SIG ATT BOKA TID HOS EN DRYCKESKONSULT?

Alko erbjuder sina kunder avgiftsfri konsultation i över 80 av landets butiker. Dryckeskonsulterna ger värdefulla råd för alla tillfällen: från små kvällsjudningar till stora fester med flera hundra gäster.

Varför inte arrangera en temafest? I dag ordnar många fester i 50-, 60-, 70-

och 80-tals anda. Låt dryckeskonsulten förestå drycker som rimmar med ditt tema!

Boka tid hos dryckeskonsulten på webbadressen alko.fi/dryckeskonsulten minst två vardagar före det önskade besöket. Besökstiden är en timme, men i allmänhet räcker en kortare stund.

Gyllene bål till examensfesten

ungefär 22 glas, alkoholhalt cirka 8 %

0,75 l torrt vitt vin
0,35 l hjortronlikör
1 l tonic
is
dekorera med hjortron och citronmeliss

Den halvsöta bålen med hjortronsmak kan vid behov ersätta mousserande vin.

På Alkos webbsidor finns en behändig bälkalkylator (på finska) med vars hjälp du kan skriva en inköpslista samt beräkna åtgången och bälens alkoholhalt. Skriv ordet 'boolilaskuri' i sökfältet upptill på sidan.

Tips



Boken Värkäs boolikirja, Alko, 9 euro, alko.fi/sv/produkter/833129

Alkos butik i nya Maxinge Center har ett brett sortiment i förhållande till sin storlek. Butiken säljer inemot 950 olika viner.

ÅLANDS SOMMAR PRÄGLAS AV HAVET OCH GOD LOKAL MAT

Alko på Åland möter sommarruschen med två nya butiker. Här säljs mer lådvin än i övriga landet – det är praktiskt för det livliga båt- och stuglivet – och här kan personalen få knepiga frågor. Vilket vin passar till sälkött?

TEXT HELENA FORSGÅRD FOTO ROBERT JANSSON





"I Maxinge har vi nästan hela Alkos ekologiska utbud."

ALKO PÅ ÅLAND har bytt skepnad. Förr hade man en stor butik på Strandgatan i Mariehamn. Nu finns det två, en huvudbutik i köpcentret Maxinge just utanför stadsgränsen och en filial i köpgallerian Sittkoff mitt i Mariehamn. Båda är inredda enligt det senaste konceptet vad gäller färger, belysning och skyltning.

"Med två enheter kommer vi närmare våra kunder. Det var ett självklart val att finnas i Maxinge – Ålands första stora köpcentrum", säger **Sannikka Björklund** som är Alkos butikschef på Åland.

I början var en del av ålänningarna tveksamma till förändringen. De nya butikerna är nämligen mindre till ytan än föregångaren. Men nu har de kritiska tystnat. De har insett att ett digert sortiment får plats på en kompakt yta och totalt sett har utbudet på Åland till och med ökat med 100 produkter eftersom de två butikerna inte har samma sortiment.

"I Maxinge har vi till exempel 950 olika vinsorter vilket är en stor del av Alkos vinsortiment", säger Björklund.

Catharina Henriksson, en av försäljarna i Maxinge, trivs i den nya butiken.

"Alko är en bra arbetsgivare som mår om personalen. Vi får bra skolning och har bra ergonomiska hjälpmedel som underlättar vårt arbete där tunga lyft ingår.

"Om jag har egna favoriter i utbudet? Just nu tipsar jag gärna om röda viner från USA. De är ofta mjuka och lätta och passar bra som sällskapsviner", säger hon.

Carola Nyman kom till Maxinge för att köpa skor i sportbutiken och slank in på Alko av bara farten för att köpa en flaska vitt vin.

"Jag gillar etableringen i Maxinge. Man kan handla annat på samma gång och det finns gott om parkeringsplatser", säger Nyman.

Henrik Forsell besöker butiken i Sittkoffs och köper bland annat ett portugisiskt vin som personalen tipsat honom om.

"Butiken är liten jämfört med den förra men sortimentet är bra. Som pensionär kan jag undvika den värsta rusningen på fredagseftermiddagarna", säger han.

ÅLÄNNINGARNA LEVER NÄRA SVERIGE. De ser mest på svensk teve och det märks på Alko. När **Bengt Frithiofsson**, känd svensk vinkonässör, sitter i en tevesoffa och rekommenderar viner, vill kunderna på Åland köpa dem på Alko. Då gäller det för personalen att föreslå något motsvarande



som finns i Alkos sortiment. ”Det är en av de bästa sidorna med jobbet – att diskutera valet av vin och öl med kunderna. Vi är här för att ge så bra service som möjligt”, säger **Nika Lindholm** som är en av försäljarna i butiken i Sittkoffs.

Just den här dagen vill **Jenny Johans** köpa några flaskor vin som present åt sin bror. Hon får omgående hjälp att hitta rätt vin eftersom hon är osäker på namnet.

”Jag är här för första gången. Butiken ser ljus och trevlig ut. Det är bra att det numera finns två butiker på Åland”, säger Johans.

En annan dam söker röda viner som passar till både rådjur och älg. Hon får tips om ett argentinskt vin av druvan Malbec liksom ett australiensiskt gjort på Shiraz. Och ja, de kan även passa till en mustig gryta gjord på sälkött, som damen brukar tillreda ibland.

Sälkött är en ovanlig råvara, även på Åland. Kunderna frågar betydligt oftare efter viner som



passar till abborre och lax och förstås till kräftor. Traditionen med kräftskivor är stark och de lyckliga har till och med egna kräftsjöar. Andra köper dem djupfrysta i närmaste butik och ordnar fester i sensommarnatten.

PÅ ÅLAND BOR NÄRMARE 29 000 personer, drygt 11 000 av dem i Mariehamn. Här har den åländska självstyrelsen sitt högkvarter och här har många banker, försäkringsbolag och rederier sina huvudkontor.

Åland kallas Finlands äppelträdgård och här odlas även stora mängder lök och potatis som blir chips i örikets största fabrik.

Under sommaren blommar Åland upp. Turister från öst och väst kommer för att njuta av båtturer, fiske och bad eller för att spela golf. Under högsommaren lockar musikfestivalen Rockoff och i september följer Skördefesten då åländska gårdar välkomnar besökare och säljer lokalproducerat.

Turistlivet märks på Alko. Antalet kunder mer än fördubblas.

”Då är det *bag in box* som gäller, det är mest praktiskt när man skall till stugan eller ut med båten, och Maxingebutiken har ett stort sortiment av lådviner. En tydlig trend på Åland är att allt fler väljer ekologiskt och i Maxinge har vi nästan hela Alkos ekologiska utbud”, säger Sannikka Björklund.

De som kommer till Åland i egna båtar är bra kunder med bra framförhållning. De vet exakt hur många middagar de har framför sig innan de når nästa Alko och köper måltidsdrycker som räcker tills dess.

”Vi har ännu inte upplevt sommarruschen i våra nya butiker. Det blir intressant att höra vad kunderna tycker”, säger Nika Lindholm. €

1. ”Butiken i Maxinge har 190 ölsorter”, berättar Sannikka Björklund, Alkos butikschef på Åland.

2. ”Maxinges nya butik ligger bra till i köpcentret och det är lätt att hitta en parkeringsplats”, säger Carola Nyman.

3. Henrik Sjöblom hjälper gärna kunderna att hitta ett vin som förstärker matupplevelsen.

Henrik Forsell, kund i butiken i Sittkoff, är nöjd med de tips han fått.

4. ”Just nu tipsar jag gärna om röda viner från USA, de passar bra som sällskapsviner”, berättar Catharina Henriksson.

5. Alkobotiken i köpgallerian Sittkoff ligger i Mariehamns absoluta centrum.



M E N U

Solig sommar!

Trolla fram en fräsch cocktailbuffé av bekanta råvaror! De skandinaviska läckerheterna ger feststämning, smakar sommar och är lätta att tillreda.

.....

- Crème Ninon**
- Skagenröra på sallatsblad**
- Kallrökt lax med färskpotatis**
- Råkorvssnurror**
- Flatbread med renkött**
- Tjocka Brita med jordgubbar**

.....

Crème Ninon

Bild på nästa sida,

4 entréportioner eller ca 8 småportioner

Tillagningstid: 10 min. + 25 min.

Svårighetsgrad: lätt

2 SCHALOTTENLÖKAR
1 VITLÖKSKLVFTA
1 MJÖLIG POTATIS
1 MSK SMÖR
CA 6 DL GRÖNSAKSBULJONG
500 G FÄRSKA ELLER FRYSTA ÄRTER
2 DL VISPRÄDDE
4 MSK MOUSSERANDE VIN
SALT, VITPEPPAR MALD I PEPPARKVARN

TILL SERVERINGEN:
2 SKIVOR BACON, ROSTADE
MACADAMIANÖTTER, ÄRTSKOTT,
LITE VISPAD GRÄDDE

DRYCKFÖRSLAG:

Servera gärna samma champagne eller mousserande vin som ingår i rätten. En torr, fruktig standardchampagne är ett festligt alternativ. En crémant från Frankrike eller Luxemburg eller ett mineralaktigt mousserande vin av hög kvalitet från till exempel Nya Zeeland eller Australien accentuerar smakupplevelsen.

TILLAGNING

1. Skala och hacka löken. Skala och tärna potatisen. Bryn löken och potatisen i smör i en kastrull. Slå på buljongen och låt blandningen småputtra ca 15 min.

2. Slå i ärtorna och låt blandningen puttra några minuter. Avlägsna en del av buljongen. Mosa blandningen och passera den genom en sil till en annan kastrull. Koka upp den passerade blandningen.

3. Vispa grädden löst. Avlägsna en del av den vispade grädden för dekorerings. Tillsätt det mousserande vinet och visprädden strax före serveringen. Tillsätt buljong om blandningen är för fast. Smaka av med salt och peppar.

4. Knaperstek baconskivorna och bryn nötterna. Dekorera anrättningen med visprädda, smulad bacon, krossade nötter och ärtskott.

Servera något smått och knaprigt till fördrinken. Säsongens första rädisor smakar goda som sådana eller dippade i en kryddblandning på alsassiskt vis. Se recept på Rädisor i citronsalt på etiketten.fi.





Den smarta festkocken kör med samma teknik som restaurangköken, det vill säga använder samma ingrediens till många olika rätter. Det tar en stund att skala räkorna, men slutresultatet är värt besväret.



Skagenröra på sallatsblad

ca 10 tilltuggsbitar
Tillagningstid: 30 min. (om man själv skalar räkorna)
Svårighetsgrad: lätt

500 G OSKALADE RÄKOR

MAJONNÄSBLANDNING:

1 DL MAJONNÄS
CA 0,5 DL CRÈME FRAÎCHE
2 TSK CITRONSaft
2 MSK HACKAD DILL
0,5 TSK FLINGSALT
0,5 TSK SVARTPEPPAR MALD I PEPPARKVARN

TILL SERVERINGEN:

2 HJÄRTSALLATER ELLER ENDIVER
100 G SIKROM
NÅGRA DILLKVISTAR

TILLAGNING

1. Skala räkorna och låt dem torka på hushållspapper.
2. Blanda majonnäsen, crème fraîche, citronsaften och dillen. Smaka av med salt och peppar. Slå i räkorna.
3. Lös gör sallatsbladen, tvätta och torka dem. Placera bladen på ett serveringsfat och portionera ut röran. Dekorera med rom och dill.



Tips: Det klassiska receptet får ny smak om man använder kallrökta räkor. De finns att köpa i väl sorterade mataffärer.

VETEÖL

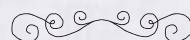
PILSNER

NYANSERAT & STRUKTURERAT

FRISKT & FRUKTIGT

DRYCKFÖRSLAG:

Ett nyansrikt, strukturerat vitt vin lämpar sig utmärkt till laxens röka aromer och majonnäsblandningens fyllighet. Varför inte servera en oekad chardonnay från Chablis eller en syrlig, aromatisk Grüner Veltliner från Österrike? Ölvänner kan välja en aromatisk pils eller ett friskt viteöl. Dryckesrekommendationerna för kallrökt lax lämpar sig även för skagenröra. Ett friskt och fruktigt torrt eller halvtorrt rieslingvin från Tyskland eller Chile är också ett utmärkt val.



Kallrökt lax med färskpotatis

ca 20 tilltuggsbitar
Tillagningstid: 20 min.
Svårighetsgrad: lätt

1 SATS MAJONNÄSBLANDNING

(SE RECEPTET INTILL)
EN HALV LITEN RÖDLÖK
1 TSK RIVET CITRONSAL
(EKOLOGISKT ODLAD)
150 G KALLRÖKT LAX I SKIVOR
CA 20 KALLA KOKTA POTATISAR

TILL SERVERINGEN:

ROM, SKOTT ELLER ÖRTER

TILLAGNING

1. Skala och tärna löken i så små bitar som möjligt. Laga majonnäsblandningen och smaksätt den med lök och rivet citronskal. Tärna laxen och slå på majonnäsblandningen. Obs! Röran bör vara tillräckligt fast för att den inte skall rinna av potatisen.
2. Skär av potatisens topp och botten så att potatisen kan stå på serveringsfatet. Avlång potatis (t.ex. siikli) kan klyvas. Skopa laxröra över potatisen och dekorera med rom och örter (skott). Använd överblivna potatisbitar exempelvis till att fylla en omelett.



Råkorvssnurror

ca 25 st.

Tillagningstid: 10 min. + 20 min.

Svårighetsgrad: lätt

500 G SMÖRDEGSPLATTOR
5 MAGRA RÅKORVAR,
T.EX. LAMMKORV
1,5 MSK SENAP
3 MSK FINRIVEN PARMESANOST

FÖR SMÖRJNINGEN: 1 ÄGG
(TILL SERVERINGEN: ÄPPELCHUTNEY
ELLER ANNAN KRYDDAD KOMPOTT)

TILLAGNING

1. Värm ugnen till 175°C. Kavla ut de tinade degplattorna, bestryk dem med senap och smörj kanterna med ägg. Lägg korvarna på plattorna och strö över parmesanost. Rulla spånt in korvarna i degplattorna. Ställ knytena i kylskåp med "sömmen" nedåt. Låt dem stå i cirka 10 minuter.
2. Smörj knytena med ägg och skär dem i bitar. Lås bitarna med cocktailpinnar eller placera dem i muffinsformar. Grädda ca 20 minuter eller tills degen är gyllenbrun och korvarna är färdiga.
3. Slå på chutney eller kompott.



Flatbread med renkött

2 större eller 6 mindre

Tillagningstid: 25 min. + 30 min.

Svårighetsgrad: medelsvår

BOTTEN
2 DL VATTEN
15 G JÄST
0,5 TSK SALT
2 MSK RYBSOLJA
CA 5 DL VETEMJÖL

FYLLNING
1 MSK OLIVOLJA
125 G RIVEN MOZZARELLAOST
100 G GETOST
100 G KALLRÖKT RENKÖTT I SKIVOR
NÅGRA GRÖNA SPARRISAR ELLER
SKIVAD CHAMPINJON
CA 0,75 DL RIVEN PARMESANOST
(FLINGSALT), SVARTPEPPAR MALD
I PEPPARKVARN
CA 2 DL BLANDAD SALLAT,
T.EX. RUCOLA OCH MÂCHE

TILLAGNING

1. Börja med botten. Smula jäst i ljummet vatten. Tillsätt salt och olja. Knåda in mjölet. Låt degen stiga till dubbel höjd och tryck sedan ut luftbubblorna ur degen. Kavla ut degen på mjölat underlag till två stora eller sex små ovaler. Tips: Använd färdig pizzabotten om du vill spara tid och besvär.
2. Värm grillen eller grillpannan. Grädda botten några minuter på mellanhög värme. Vänd botten och tillsätt olja, riven mozzarellaost, skivad getost, skivat renkött, parmesan och skalad sparris (om sparrisen är tjock bör den förkokas ca 5 min.). Fortsätt gräddningen tills botten är färdig. Om du använder färdig pizzabotten: stek med fyllning i ca 10 minuter i 225°C.
3. Smaksätt med salt, svartpeppar och sallat. Tips: Degen kan även gräddas i ugn: 250°C i 10–18 minuter.



Flatbread är hot hot hot ute i världen. Den som känner sig lat tar en genväg och använder färdiga pizzabottnar från frysdisken.



LAGER

ALE

NYANSERAT &
STRUKTURERAT

BÄRIGT &
FRISKT

NYANSERAT &
UTVECKLAT

DRYCKFÖRSLAG:

Snurrorna: En frisk och balanserad ljus lager eller en fruktig ale med medelstor humlebeska ger en utmärkt inramning åt korvsnurrorna. Den som föredrar vin kan välja en frisk, fruktig pinot noir från Tyskland eller Österrike. **Flatbread:** Rätten kan kombineras med olika drycker. Ett nyansrikt och utvecklat rödvin accentuerar och stöder renköttets aromer, ett nyansrikt, friskt vitt vin rymmar med mozzarellan och getosten och ett mineralaktigt, fruktigt mousserande vin sammanför de olika smakerna och ger en frisk helhet. Ölvänner kan välja en lager eller ale. Prova dig fram!

Om klassiska Britatårten är din sommarfavorit, kommer du att älska detta recept. Det går mycket väl att göra tårten i bara ett lager, då är det lättare att skära den.



DRYCKFÖRSLAG:

Ett sött mousserande muskatvin från Italien eller Frankrike gör Britatårten rättvisa. Vinets citrus- och blomtoner går hand i hand med tårtans jordgubbs- och lemon curd-aromer. Drycken rymmer också utmärkt med marängen och den fluffiga vispgrädden.

Tjocka Brita - rund Britatårta

ca 12 bitar

Tillagningstid 30 min. + 25 min.

Svårighetsgrad: något arbetsdryg

TÅRTBOTTNAR

150 G SMÄLT SMÖR

4 ÄGGULOR

1,5 DL SOCKER

2 TSK VANILJSOCKER

2,5 DL VETEMJÖL

2 TSK BAKPULVER

0,5 DL VISPRÄDDE

MARÄNG

4 ÄGGVITOR

2,5 DL SOCKER

FYLLNING

1 STOR FÖRP. (0,33 L) VISPRÄDDE

CA 1 DL LEMON CURD (CITRONKRÄM)

CA 400 G FÄRSKA JORDGUBBAR

GARNERING: 100 G VIT CHOKLAD

DEKORATION: ÄTBARA BLOMMOR, MAKRONER

TILLAGNING

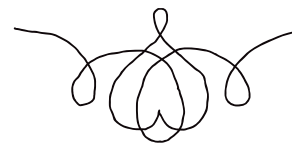
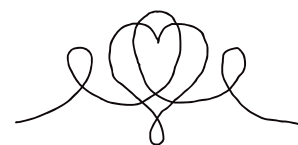
1. Värm ugnen till 175°C.

Laga marängen. Separera äggulorna och äggvitan. Skumma äggvitan och vispa ner sockret. Låt blandningen stå en stund.


2. Gör tårtbotten. Smält smöret och låt det svalna medan du förbereder de övriga ingredienserna. Vispa äggulorna med socker. Blanda mjölet och bakpulvret. Slå mjölblandningen, det smälta smöret och grädden i den vispade äggulan (turvis). Lägg bakplåtspapper i två lösbottenformar (diameter ca 24 cm). Slå i degen och jämna till ytan med en sked.

3. Slå försiktigt den skummade äggvitan över degen. Grädda ca 25 minuter nedtill i ugnen. Låt tårtbottarna svalna och lösgör dem sedan. Det är bäst att använda varmluftsugn ifall tårtformarna inte ryms bredvid varandra i ugnen, stektiden är då lite kortare.

4. Bryt chokladen i bitar och smält den försiktigt. Häll chokladen i ett korsverk över den ena bottenens yta. Vispa grädden. Om du gillar riktigt söta kakor kan du krydda grädden med vaniljsocker. Rensa och skiva jordgubbarna. Ställ tårtbotten utan choklad på ett serveringsfat och lägg på jordgubbar, visprädd och lemon curd. Placera botten med choklad ovanpå. Dekorera tårten med jordgubbar, makronbakelser och ätbara blommor. Servera tårten med visprädd i en skål.



Tjocka Brita är en yppig utmanare till den klassiska Britatårten.

A close-up photograph of a young woman with long, wavy blonde hair, wearing a light-colored straw hat with a dark blue band and a white and blue striped tank top. She is smiling broadly, showing her teeth, and is in the process of eating a cherry. Her hands are positioned over a blue and white patterned bowl filled with dark red cherries. The background is a bright, out-of-focus blue sky. In the bottom right corner, there is a glass containing a green beverage.

Kira Åkerström-Kekkonen tror att gatuköken, bistrorna och de vegetariska restaurangerna är framtidens melodi i Finland. Hennes första kokbok, *Auringon maku* (ung. Med smak av solen), utkom i mars. Många av Kiras recept finns på webbsidan trulykira.com

En mästerlig solskensköck

Kira Åkerström-Kekkonen vann tävlingen Finlands MasterChef 2013. Hennes framgångsrecept gäller en tårta, men hon är inte särskilt förtjust i bakning. Den amerikaniserade kulinariisten lever som hon lär och hennes rätter har alltid en personlig touch.

TEXT ANNA KAUALA FOTO TOMI PARKKONEN

VILKET ÄR DITT FRAMGÅNGSRECEPT? En bär- och mandeltårta som är intimt förknippad med vårt midsommarfirande i sommarstaden Hangö. Receptet finns i min nya kokbok. Tårtan, vars botten är fuktig, glutenfri och underbart god, slår traditionell jordgubbstårta med siffrorna 6–0. Tårtan har varit med på både morsdagsfester och talkoträffar hos mina morföräldrar. Jag är inte särskilt förtjust i bakning eftersom den inte lämnar utrymme för improvisation, men tårtan är lätt att baka och den lyckas varje gång.

VILKEN ÄR DIN MAT- OCH DRYCKESFILOSOFI? Jag är absolut inte hysterisk och jag följer ingen särskild diet. Jag strävar efter att lyssna till kroppens signaler och jag äter och dricker vad kroppen behöver. Ibland äter jag några croissanter och ibland dricker jag bara en liter grön juice. Jag uppskattar ekologiska livsmedel och jag vill känna till råvarornas ursprung, speciellt i fråga om köttprodukter.

DU BOR I SAN FRANCISCO. HUR HAR KALIFORNIEN PÅVERKAT DITT KÖK? Grönsakerna och frukterna i mitt kylskåp är nästan undantagslöst lokalt producerade. Man får tag på så gott som vad som helst året runt. På söndagarna styr jag stegen till ett torg där jag handlar veckans frukter, grönsaker och ägg. På torget kan man handla färska säsongsvor och prata bort en stund med försäljarna, som själva producerar sina varor.

VAD SERVERAR DU VID FESTLIGA TILLFÄLLEN? En god kött rätt, omsorgsfullt tillredda grönsaker och ett riktigt gott rödvin. Jag äter kött relativt sällan, men när jag gör det prutar jag inte på kvaliteten. Måltiden inleds alltid med ett glas champagne. Före desserten dukar jag upp en dignande ostbricka och sött nötbrod.

VILKA ÄR DINA TRE FAVORITRÅVAROR OCH VARFÖR? Citron, ägg och korianter som jag använder dagligen. Jag skulle inte kunna leva utan mina favoriter! Citronen är en verklig allroundfrukt: den koagulerar, den ger syrlighet och den rengör. Ägget är en magisk förpackning som kan användas till nästan vad som helst. Jag är korianderfantast och använder kryddan i nästan alla maträtter.

HEMLIGHETEN BAKOM FRAMGÅNGEN? Framgång förutsätter en gnutta själv-säkerhet, otvågade drömmar och massor av kärlek. ☺

Kiras bär- och mandeltårta

BOTTEN
300 G OSKALADE MANDLAR
(ALTERNATIVT MANDELPULVER)
3 DL FLORSOCKER
2 TSK BAKPULVER
0,5 TSK SALT
8 ÄGGVITOR

TILLAGNING

1. Värm ugnen till 175°C. Mal mandlarna i en mixer till nästan pulverform. Blanda ut mandeln med florsockret, bakpulvret och saltet. Mixa äggvitorna till ett hårt skum och rör ner mandelblandningen.
2. Häll smeten i två smorda ugn formar med löstagbar botten (diameter 20 cm). Grädda cirka 20 minuter i ugnen eller tills botten är gyllenbruna och lossnar längs kanterna. Låt botten svalna.
3. Skär botten i två delar så att du får fyra skikt. Fyll tårtan med kräm och osötad vispgrädd. Garnera tårtan med vispgrädd, säsongens bär och mjölkört (duntrav) eller någon annan ätbar blomma.

• **LÄS KRÄMRECEPTET** och tårtreceptet i sin helhet på webbadressen etiketten.fi

DRYCKFÖRSLAG:

Den bäriga och gräddigt fluffiga mandeltårtan kompletteras fint av ett italienskt eller franskt blommigt mousserande muscatvin med lätt inslag av russin. Sötman, den låga alkoholhalten och friskt bubbliga strukturen hos dessa viner balanserar de aromatiska bärens syrlighet.



PROVNING: RIESLING – SVAL OCH ELEGANT

Riesling är en allsidig och uppskattad druva. Vi provar fruktiga rieslingviner från både Europa och de nya kontinenterna. I smaken finns toner av honung och petroleum. Vi lär oss också mer om olika grader av sötma. Riesling har en aromatisk karaktär med tydlig syra och erbjuder många möjligheter som måltidsvin. Provningen pågår i cirka 1,5–2 timmar.

Priset för föreläsningen är **22 €** per deltagare plus en kostnad på **17–27 €** för provningsvinerna som delas lika mellan deltagarna.



PROVNING: SKÅL FÖR OSTEN!

En populär provning i repris där vi lägger fokus på lämpliga följeslagare till delikata och förnåma ostar. Vi smakar på ett urval ostar samt på röda och vita viner, starkviner och öl. Förutom några kombinationer av klassiskt snitt provar vi nya och spännande allianser. Provningen pågår i cirka 1,5–2 timmar.

Priset är **32 €** per deltagare plus en kostnad på **16–30 €** för provningsdryckerna som delas lika mellan deltagarna.

HÖSTENS FÖRSTA KURSER OCH PROVNINGAR

LÄR DIG GENOM ATT PROVA. PROVA SÅ LÄR DU DIG.

Välkommen till nya smakupplevelser! Prova, upptäck och lär dig mer under trevliga former. Våra kurser är öppna för alla klubbmedlemmar. Du kan också ta med en vän eller familjemedlem.

Du som inte ännu är medlem i Etikettklubben kan bli det genom att gå in på alko.fi/etikettklubben eller ringa **020 711 715** vardagar kl. 9–16.

Medlemsavgiften är bara 25 € per år. Som medlem får du bland annat Etiketten – landets enda tidning om mat och dryck på svenska – en finsk vinguide flera gånger per år och ett e-medlemsbrev varje månad. Du har dessutom tillgång till klubbens hemsida. "Min dagbok" är ett nytt inslag på webben. Där kan du spara smakminnen och provningsanteckningar, lägga upp innehållet i din vinkällare eller skriva listor över framtida inköp.

Thomas

Thomas Suni, klubbmästare



ANMÄL DIG SÅ HÄR!

Anmälningar till kurserna i Helsingfors tas emot från **onsdag 14.5.2014**. Anmälningar till övriga kurser börjar **onsdag 21.5.2014**.

Alla kursanmälningar sker per telefon **020 711 5500** (vardagar 9–16).

Sista anmälningsdag är två veckor före respektive kursdag.

Provdrycker köps in gemensamt för alla kursdeltagare genom Etikettklubben och kostnaderna för dem delas lika mellan deltagarna. Kursfaktura skickas dagen efter sista anmälningsdagen. En kurs ställs in om färre än tio personer har anmält sig. En anmälan är bindande. Beloppet på kursavgiften bestäms utifrån antalet deltagare.



PROVNING: TOSKANSKA VINER

En favoritprovning som många har bett oss göra om. Vi får en inblick i Toscana och dess rustika vinkultur som samtidigt är jordnära och stilen. Vi får en kort introduktion innan vi provar och kommenterar några strama toskanare. Provningsen pågår i cirka 1,5–2 timmar.

Priset är **22 €** per deltagare plus en kostnad på **15–29 €** för provningsvinerna som delas lika mellan deltagarna.



KURS: ÖLTYPEN

Vi upptäcker ölets skummande värld och går igenom de åtta huvudsakliga öltyperna. Öl har ett spektrum av aromer som är lika komplext som hos viner. Vi provar ett öl av varje huvudtyp det vill säga lager, mörk lager, pilsner, stark lager, veteöl, ale, porter och stout. Vi berättar också om ölframställning och ger tips om vilken mat som passar till olika typer av öl. Dessutom presenterar vi några sorters cider. Kursen pågår i cirka 2,5 timmar.

Priset är **28 €** per deltagare plus en kostnad på **10–20 €** för provöl och provcider som delas lika mellan deltagarna.



KURS: ABC OM VINER

Den perfekta grundkursen för dig som är intresserad av vin och vill lära dig mer. Vi ger en kort presentation av viner och demonstrerar en provningsteknik där vinets aromer frigörs på bästa sätt. Du provar dig fram till skillnaderna mellan viner och lär dig identifiera ett vin med hjälp av sinnen. Det krävs ingen tidigare kunskap om viner eller erfarenhet av vinprovning. Kursen pågår i cirka 1,5–2 timmar.

Priset är **22 €** per deltagare plus en kostnad på **6–13 €** för provningsvinerna som delas lika mellan deltagarna.

HELSINGFORS

Alkos kurslokal, Salomonsgatan 1, andra vån.

ABC om viner	må 25.8 kl. 17.00
	to 4.9 kl. 17.00
	on 10.9 kl. 17.00
Öltyper	ti 26.8 kl. 17.00
	to 11.9 kl. 17.00
Toskanska viner	on 27.8 kl. 17.00
	ti 9.9 kl. 17.00
	må 15.9 kl. 17.00
	to 25.9 kl. 17.00
	on 1.10 kl. 17.00
Skål för osten!	to 28.8 kl. 17.00
	må 8.9 kl. 17.00
	ti 16.9 kl. 17.00
	on 24.9 kl. 17.00
	ti 2.10 kl. 17.00
Riesling – sval och elegant	on 17.9 kl. 17.00
	ti 23.9 kl. 17.00
	må 29.9 kl. 17.00
	ti 30.9 kl. 17.00

BJÖRNEBORG

Viikkarin Valkama, Juhana Herttuankatu 17

Toskanska viner	on 8.10 kl. 18.00
Skål för osten!	ti 2.9 kl. 18.00

JYVÄSKYLÄ

Alkos regionkontor, Kauppakatu 24, 5. vån.

Riesling – sval och elegant	to 4.9 kl. 18.00
Skål för osten!	må 22.9 kl. 18.00
Toskanska viner	to 2.10 kl. 18.00

KAJAANI

Teehuone Tsaikka, Kauppakatu 3

ABC om viner	on 3.9 kl. 18.00
Öltyper	on 24.9 kl. 18.00

KUOPIO

Technopolis Kuopio, Mikrokatu 1, byggnad M

Riesling – sval och elegant	to 28.8 kl. 18.00
Öltyper	ti 11.9 kl. 18.00
Toskanska viner	ti 30.9 kl. 18.00
Skål för osten!	to 9.10 kl. 18.00

LAHTIS

Alkos kurslokal, Kauppakatu 18

ABC om viner	to 4.9 kl. 18.00
Riesling – sval och elegant	ti 16.9 kl. 18.00
Skål för osten!	on 1.10 kl. 18.00
Toskanska viner	to 9.10 kl. 18.00

ROVANIEMI

Alkos regionkontor, Hallituskatu 20 A, andra vån.

Öltyper	ti 2.9 kl. 18.00
Riesling – sval och elegant	to 2.10 kl. 18.00

SEINÄJOKI

Tiedekatu 2, byggnad D, tredje vån.

Riesling – sval och elegant	to 14.8 kl. 18.00
Skål för osten!	to 9.10 kl. 18.00

TAMMERFORS

Alkos regionkontor, Aleksanterinkatu 22 b, tredje vån.

Riesling – sval och elegant	ti 26.8 kl. 18.00
	to 18.9 kl. 18.00
Toskanska viner	to 28.8 kl. 18.00
	to 11.9 kl. 18.00
Öltyper	ti 23.9 kl. 18.00
Skål för osten!	to 25.9 kl. 18.00
	on 8.10 kl. 18.00

ULEÅBORG

Alkon aluetoimisto, Kirkkokatu 14

Riesling – sval och elegant	on 10.9 kl. 18.00
Skål för osten!	to 25.9 kl. 18.00

VASA

Sampo-hus, Handelsplanaden 11 D, 7. vån.

Öltyper	to 28.8 kl. 18.00
Skål för osten!	to 18.9 kl. 18.00
Riesling – sval och elegant	to 9.10 kl. 18.00

ÅBO

Alkos regionkontor, Slottsgatan 11 A

ABC om viner	må 25.8 kl. 18.00
Riesling – sval och elegant	to 11.9 kl. 18.00
	må 22.9 kl. 18.00
Toskanska viner	må 15.9 kl. 18.00
	on 1.10 kl. 18.00
Skål för osten!	on 17.9 kl. 18.00
	må 6.10 kl. 18.00

Alla kurser hålls på finska.



Ödesdigert sommarjobb

I SÅ GOTT SOM ALLA ETIKETTENS matartiklar syns spår av **Taina Vilkuna**. Hon ansvarar för tidningens dryckförslag, och när man hör Alkos produktkommunikationschef lugnt men uttrycksfullt berätta om oförglömliga matresor, champagne och tryffel, förstår man varför.

Ett sommarjobb på Alko för 26 år sedan blev avgörande för denna studerande i internationell politik. Vilkuna säger att hon fortfarande trivs bra med att svara på journalisters frågor om bland annat Alkos historia, ekoviner eller dryckesrekommendationer. Också efter jobbet tillbringar hon många kvällar i veckan i vinkällaren.

”Om man satsar på maten och högklassiga råvaror, är det också värt att fundera över vilka drycker man väljer till”, konstaterar Vilkuna.

Hon utgår från balans när hon gör sina dryckförslag. Om maten har en mild och känslig smak, kräver den ett lätt vin, medan stadigare rätter behöver ett fyligare vin. Det är även en bra idé att matcha ma-

tens och vinets ursprung. Lokala viner har ofta med tiden hunnit anpassa sig till regionens typiska mat.

Med enkel mat passar det vanligtvis bra med tydliga smaker. På sommaren svalkar dryckerna, på vintern värmer de. I stora drag alltså. Det avgörande är den egna budgeten och smaken.

”Det finns en massa regler i världen, men om din mun säger att en viss kombination fungerar, så skall du njuta av den. Ett annat tips är att använda försäljarnas hjälp. Vi utbildar vår personal kontinuerligt och för många försäljare är det rentav en passion att få fundera ut olika alternativ ur kundens synvinkel!”

Vinerna ändras för varje årgång, så det finns oändligt mycket att smaka på och lära sig, därför är jobbet ständigt intressant.

”Om jag genom mitt arbete får någon att djävare testa olika kombinationer av mat och dryck och att lita på sin egen smak, då är jag nöjd. Jag vill att folk skall uppleva glädje, små stunder av lycka”, säger Taina Vilkuna.

1. Alkos produktkommunikationschef Taina Vilkuna ansvarar för dryckförslagen i tidningen Etiketten och på etiketten.fi.

2. Vilkunas jobb handlar om att översätta den tekniska informationen om Alkos produkter till smaktyper och att utveckla personalutbildningen så att de allt bättre kan uppfylla kundernas förväntningar. **3.** Taina Vilkuna tycker att det är givande att följa mat-trender. Ibland är det fine dining som gäller, sedan går man på bistro och nu äter man på gatukök.



BABA LYBECK
är journalist samt överdomare
och programledare för
TV-programmet Nyhetsläckan.

Fågelfrön och grönt te

Motionsfanatikerna är strikta och trista. De räknar noggrant kalorimängderna i allt de sätter i sig och bokför alla sina steg och hjärtslag. De är tråkiga asketer, som inte kan glädja sig över livet.

När andra styr sina steg mot en glad och festlig fredagskväll tillsammans med kompisarna, drar motionsfanatikerna träningskläderna på sig och försvinner ut i mörkret för att göra ett HIIT-pass.

På semestern cyklar motionsfanatikerna först ett par tusen kilometer och därefter simmar de runt sjön vid sommarstugan. De gör noggranna Excel-tabeller över sina styrketräningar och löpningspass och under arbetslunchen jämför de rätternas proteinmängder, fyller tallriken med sallad och fågelfrön och dricker sedan ett par liter grönt te.

Efter bastun dricker de en halv flaska alkoholfritt öl och på söndagskvällen belönar de sig med två bitar mörk choklad, om träningen gått bra.

Värst är det på mötena. Enbart motionsfanatikernas närvaro hindrar alla andra från att njuta av de färska wienerbröden.

Jag medger – så här ser det troligtvis ut för utomstående.

Sanningen är dock en helt annan. Det enda motionsfanatikerna egentligen är ute efter är nämligen att maximera sitt välmående.

Motioneringen får musklerna att slappna av, den förbättrar blodcirkulationen och ökar mängden av glädjehormoner i kroppen. Träningen ger en njutning, som lockar idrottaren att göra mer. Det uppstår ett positivt beroende: konditionen förbättras, stressen minskar, livsrytmen blir lugnare och sömnen blir mer uppfriskande.

Sinnet får löpa fritt under motioneringen och arbetstankarna skjuts undan. Även kostvanorna förbättras. Aptiten blir bättre och intresset för hälsosam kost ökar nästan i misstag, därför att den leder till bättre träningspass.

Samtidigt kan motionsfanatikerna njuta av livets små glädjeämnen utan dåligt samvete. Sötsaker kan de njuta av alltid då de finns tillgängliga, kalorier behöver de inte räkna, utom om de är rädda för att få för lite av dem, och ett glas vin eller champagne då och då är ingen fara: motionsfanatikerna brukar aldrig gå till överdrifter – med baksmälla kan man nämligen inte träna.

Motionsfanatikerna brukar inte heller bry sig om vad andra äter, även om det ibland kan tyckas så. De har inget behov av det, för troligen har de någon gång varit tvungna att själv fundera på sina matvanor.

Därför lönar det sig inte att vara alltför sträng mot motionsfanatiker – de förverkligar endast sin livsfilosofi: motion är härligt.





Goda råd är inte dyra.

Behöver du hjälp att välja bröllopsdrycker? Vill du vara helt säker på att det blir en lyckad dag? Boka tid för ett möte i lugn och ro med en expert på drycker! Vi erbjuder detta som en gratistjänst i 80 av våra butiker runt om i Finland.

För bokning och mer information: alko.fi/dryckeskonsulten