

## Nyhetsbrev nr 2 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

### Innehåll

*Årsmötet*

*Nytt Swish-nummer*

*Internationella Kvinnodagen*

*Utbildning*

*Temaprovningar*

*Välkomsträff för nya medlemmar*

*Styrelsens planeringsdag*

*Mat och vintips*

### Årsmötet

Den 16 februari hölls årsmöte och alla funktionärer blev omvalda eller har ett år kvar på sitt mandat. Som ordförande ger det en bra känsla både utifrån att alla vill sitta kvar och att det är enkelt att fortsätta jobba efter vår planering. Sen är det såklart bra att få in nytt blod ibland men man kan ju inte få allting samtidigt.

Styrelsen består under det kommande året av Agneta Nyberg ordförande, Freddy Wahlström kassör, Anneli Scheu sekreterare, Marie Ende, Lena Mark, Lars Göran Elm, Victoria Lindh ledamöter samt Tommy Persson och Bo Wahlberg suppleanter.

Kontaktuppgifter hittar du på hemsidan

Revisorer: Olle Broman och Håkan Tiderman

Valberedning: Agneta Kindborg, Monika Videhult och Jan Dahlberg

Det kommer att hända mycket framöver, mer om det under Planeringsdagen.

Efter årsmötet vidtog den traditionella provningen av viner från Jura ledd av Carsten Thurfjell ständigt sekreterare i Gastronomiska akademien.

Vinregionen Jura ligger i de östra delarna av Frankrike, mellan Bourgogne och Schweiz. Arbois är vinregionens huvudort. Klimatet är kontinentalt med mycket regn och kalla vintrar.





Här odlas i huvudsak fem druvsorter på runt 2 000 hektar. Det är den lokala gröna druvan Savagnin och de lokala blå druvorna Poulsard och Trousseau, tillsammans med de internationellt kända druvorna Chardonnay och Pinot noir.  
Spännande att prova ett Vin Jaune från 2016

En trevlig provning med passande tilltugg.  
Vinlistan hittar du på vår hemsida under tidigare provningar

### Nytt Swish-nummer

Vi har på vår banks begäran ansökt om och fått ett organisationsnummer. Det innebar i sin tur att banken konverterade vårt befintliga konto till ett nytt konto. En konsekvens var att vi då var tvungna att skaffa ett nytt Swish-nummer.

Det nya numret är **123 393 53 50** och du vet väl att du kan lägga in det som favorit på ditt Swish-konto så slipper du skriva alla siffrorna.

### Internationella kvinnodagen

Åttonde mars var det som vanligt kvinnliga vinmakare som stod i fokus. Lite annorlunda med en lördagsprovning och det var många som inte ville missa denna dag. Elin Grube, redaktör och mat & vinskribent på tidningen Elle, var vår ciceron den här dagen.

Elin brinner för att lyfta kvinnor i vinbranschen och vill göra dryckens oändliga värld kul, lättillgänglig och intressant för såväl inbitna vinälskare som nyfikna noviser.

I vanlig ordning inledde vi med bubbel för att hylla kvinnorna. Vinerna vi åtnjöt återfinns du som vanligt på vår hemsida.

### Utbildning

Glädjande kan vi konstatera att intresset för utbildning håller i sig. Den 30 mars är det dags för **Portugal** och båda passen är fullbokade. Ställ dig på kö om du är intresserad, det är inte ovanligt med återbud pga sjukdom, särskilt nu i influensatider.

Nästa tillfälle att förkovra sig blir den 11 maj då är det **Italien** som står på tur. Boka gärna in dagen i kalendern så återkommer vi med inbjudan.

### Nyhet - Temaprovningar

Den 8 april är det premiär för en ny typ av provningar. Vi kallar det temaprovningar. Gillar du att prova vin? Gillar du att jämföra samma druva? Vill du ta reda på varför vinet smakar som det gör och vill du diskutera detta i en liten grupp med likasinnade?



Då är det här någonting för dig. Under ca 1,5 timme fördjupar vi oss i Rieslingdruvan denna första gång.

Anmäl dig via hemsidan som vanligt. Få platser kvar

## Välkomsträff för nya medlemmar

Vi har nöjet att välkomna 16 nya medlemmar sen årsskiftet så nu är det hög tid för en introduktionsträff där vi berättar mer om sektionen och vår verksamhet, lär känna varandra och provar lite vin. Inbjudan går ut specifikt till nya medlemmar.

Träffen är planerad till den 13 april så skriv in i kalendern redan nu.

## Styrelsens planeringsdag

En dag varje vår samlas styrelsen för en gemensam planeringsdag. I år hade vi fokus på utbildning och nya provningsformer.

Utbildning har fått en nytändning och vi diskuterade områden och upplägg för höstens aktiviteter. Riksorganisationen har sedan något år tagit fram ett mycket omfattande utbildningsmaterial att botanisera i och plocka fram lämpligt material. Vi söker också "utbildningsambassadörer" bland medlemmarna som vill sprida information om våra utbildningsaktiviteter och vara örat mot marken och lyssna in vad medlemmarna vill ha.

Vår nya modell Temaprovnings presenterades och diskuterades, det kommer att bli spännande. Till hösten kommer vi också att testa en lunchprovning.

Datum för årets provningar hittar du på hemsidan, alla har inte fått innehåll än men det kommer.

Vi hade också besök av Elisabeth och Håkan tidigare medlemmar i Östersund och som flyttat till Åkersberga. Vi hade ett spännande erfarenhetsutbyte och vi fick nya idéer.

## Mat och vintips

Receptet är på kalvfilé men den går såklart att byta ut mot en lammfilé till påsk

Helstekt kalvfilé, krämig polenta och rostad blomkål

Ingredienser

4personer

- 600 g kalvfilé
- 1 tsk salt



- 2 krm **svartpeppar- nymald**
- 1 msk **olivolja**
- 2 **vitlösklyftor**
- 2 msk **smör**
- 2 **tomater**
- 4 msk **balsamvinäger**

#### Blomkål

- 0,5 **blomkålshuvud**
- 2 msk **olivolja**
- 0,5 tsk **salt**

#### Polenta

- 1,5 dl **polenta**
- 5 dl **vatten**
- 1,5 dl **vispgrädde**
- 0,5 ms **kkonc kycklingfond**
- 0,5 **citron- rivet skal**
- 1 tsk **salt**
- 0,5 krm **svartpeppar- nymald**

#### Garnering

- **smörgåskrasse**
- **citronskal- rivet**
- 

#### Gör så här

1. Sätt ugnen på 125°. Putsa kalvköttet. Salta och peppra. Bryn det i olja tillsammans med krossade vitlösklyftor. Tillsätt smöret och ös köttet väl. Lägg det i en ugnssäker form och tillaga till 56° innertemperatur, beräkna ca 25 min. Spara stekskyn. Höj ugnsvärmen till 275°.
2. **Blomkål:** Bryt blomkålen i små buketter. Lägg dem på en plåt och blanda med olja och salt. Rosta i ugnen ca 15 min, tills blomkålen fått färg.
3. Tärna tomaterna och låt fräsa i stekskyn efter köttet. Tillsätt balsamvinäger och skyn som bildats från köttet.
4. **Polenta:** Koka upp vatten, grädde och fond i en kastrull. Vispa i polentan. Koka upp och låt sjuda ca 15 min, under omrörning. Krydda med citronskal, salt och peppar.
5. Skär köttet i skivor och lägg upp på tallrikar tillsammans med polenta, blomkål och tomat sky. Garnera med smörgåskrasse och rivet citronskal



Så några italienska vintips till denna smakrika rätt:

- I Fabbri Chianti Classico 2022 92489 Säljstart 21/3, kommer att finnas i Arninge 199:-. Övriga hittar du i Åkersberga.
- Maggio 2022 79790 129:-
- Rubesco 2021 2942 99:-
- Borgogno 2022 Barbera d'Alba Superior 74201 199:-

Smakligt spis önskar  
Styrelsen

