



Nyhetsbrev nr 6 Årgång 5 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Julklappstips: medlemskap, mässbiljett webbshopen

Årsavgiften

Senaste provningarna

Nästa utbildning

Mässan

Sektionstävlingen

Rapport från SO-möte

Årsmötet

Mat och vintips

God Jul Gott Nytt år

Julklappstips

Ett medlemskap i Munskänkarna är en jättebra julklapp till den vinintresserade eller en biljett till Vinmässan. Den du ger julklappen till anmäler du som gäst (bokningen är öppen redan nu).

Ett besök på Munskänkarnas webbshop kan också inspirera; vintillbehör, winestopper för vin eller champagne, ishink, vintermometer, golfbollsstämpel eller pussel för att nämna några.

Årsavgiften

Nu har aviseringen kommit från Riks och du kan betala både med kort, swish eller bankgiro. Vill du swisha så kom ihåg att använda länken i aviseringsmailet då avgiften betalas till Riks.

Senaste provningarna

Den 12 november hade vi besök av Luca Muscente exportchef på Firriato på Scilien och Mikael Ekeblom från Vinupplevelser. En spännande och intressant provning av viner från olika delar av Sicilien, såväl öar utanför västra Sicilien som Etna. Väldigt olika förutsättningar för vinodling både vad avser jordmån som klimat. Vinlistan hittar du på vår hemsida och vill du beställa något går du via vinupplevelser.se då systemet inte har några i sitt sortiment.





Den 6 december var frågan Bubbel till nyår?

6 glas och utmaningen var att smaka och samtidigt hitta vilka som var producerade enligt champagnemetoden.

Under ledning av vår egen sommelier Anneli Scheu provade vi alternativ från Italien och Frankrike. Fokus var att bena ut vad som förenar och skiljer de olika vinerna åt mot äkta var.

När vi fått en genomgång av tillverkningsmetoder och druvor blev det lite enklare att känna skillnad.

Till detta serverades ett gott tilltugg.

Nästa utbildning

Den 19 januari är det dags för nästa utbildning. Då fördjupar vi oss i Tyskland och Österrike. Den första kursen är fullbokad, det gick med en rasande fart. Jätteroligt att intresset är så stort. Anmäl dig till kölistan om du också vill gå, blir det minst åtta deltagare så kör vi ett pass till samma dag.

Vinmässan

Den 29 januari blir det vinmässan och vi får besök av många spännande importörer och förhoppningsvis några utställare med ätbara produkter som t.ex. ost.

Utmana dig själv och dina vinkunskaper

Den 2 februari går vår årliga sektionstävling av stapeln. Varje lag består av två deltagare. De två lag som får mest poäng får om de vill gå vidare till regionfinalen den 22 mars. Vi provar sex viner och försöker bedöma druva, region och land. Denna aktivitet kostar ingenting. Anmälan öppnar i början av januari.

Rapport från regionmöte

I slutet av november träffades sektionsordförande i norra Storstockholm.

Riksordförande Mats Lindelöw informerade från Riks.

En fråga som diskuteras mycket just nu är medlemsvård, även om vi hela tiden får nya medlemmar så lämnar alltför många efter bara några år om vi tittat på nationell nivå.

Regionen kommer framledes att jobba mer med detta. Livliga diskussioner om hur vi kan förbättra medlemsvården.

Årsmöte

Boka redan nu in årsmötet den 16 februari. Förutom årsmötesförhandlingarna så provar vi vin från Årets Vinort Jura.





Mat och vintips

Julmat i all ära men ibland kan det behövas ett avbrott i sill lax och skinka så varför inte testa en **Texas chili med guacamole & nachos**. Det tar lite tid men det är det värt. 4 portioner tid 4,5 timme

Ingredienser

600 gr högrev skuren i 5 cm bitar
2 röda paprikor i stor bitar
1 röd chili i små skivor
1 stor gul lök grovhackad
4 tomater skurna i kvartar
2 rivna vitlöksklyftor
3 msk tomatpuré
2 tsk torkad oregano
2 tsk malen spiskummin
1 msk tabasco
250 g svarta bönor på burk
1 burk krossade tomater
5 dl vatten
5 dl kalv fond (3 msk fond + vatten)
5 dl rött vin
1 pressad lime

Guacamole

2 avocado
1 pressad lime
salt och nymalen svartpeppar

Tillbehör

bladpersilja och 1 påse nachochips

Gör så här

Ta fram köttet i god så det blir rumstempererat. Sätt ugnen på 175 grader
Fräs paprika, chili, lök och tomater i lite olja i en gjutjärns gryta på medelhög värme i 3-5 min
Höj värmen och stek köttet. Tillsätt vitlök, tomatpuré, oregano, spiskummin och tabasco. När köttet fått färg häll i bönor, tomatkross, vatten, fond, vin och limesaft.
Koka upp.
Ställ grytan med locket på mitt i ugnen i ca 3 timmar, rör om ett par gånger.
Ta ut grytan och ställ den på spisen för att sjuda ytterligare en timme utan lock.
Tanken är att det hela ska koka ihop långsamt och att köttet ska falla samman och bli en fin len tjock och smakrik gryta. Späd med mer vatten om det blir för tjockt.



M & G MUNSKÄNKARNA



Guacamole

Mixa eller mosa avocadon, limesaft, salt och svartpeppar.

Servering

Lägg upp chilin i en skål och toppa med bladpersilja. Servera guacamolen och chips bredvid

Vintips Casa Relvas Touriga National Nr 2809 129:-

Recept och vintips - Perfect match av Catarina König och Fredrik Schelin

*Styrelsen önskar alla medlemmar en God Jul och ett Gott Nytt
Vinår*

Vi ses i januari

