

2018

Vinklubben Vinens Tårer på Gaustadblick, bake og vinhelg



Eivind Hermansen

02.02.2019

Vinklubben Vinens Tårer, vinhelg på Gaustadblikk.

UTVIDET HELG MED ET BAKERKURS I FORKANT. VI GLEMTE ALDRI Å SMÅSMAKE PÅ VINEN.

Innhold

Gaustablikk i strålende sol og med et vakkert meldryss	1
Den gigantiske eltemaskin.....	1
Gaustaklatten og Minikarbo DAB 70.	1
Côte de Boeuf og en stor kladd Mozarella	2
Solvegg, ski og velsignet kjøtt.....	2
Gode bakerverer til frokost	2
En oversikt over vinene vi med hell helte i oss	2
Noen Gullkorn fra en Vinmunn	2
Mye glemt og noe husket.....	2
Bilder	3

Gaustablikk i strålende sol og med et vakkert meldryss

Helgen startet tidlig denne gangen. Børre hadde avtalt med en hyttenabo om å lære bort noen av bakerkunstens hemmeligheter. Knut og Eivind kunne ikke la muligheten gå fra seg og ble med på dette brødbakekurset. Så én dag før Vinhelgen startet var hytta til Børre omgjort til et høyfjellsbakeri. Fylkesvei 37 langs Tinnsjøen var stengt grunnet isras ved en tunell, så veien til Gaustadblikk ble noe lengre enn vanlig. Vest om Tinnsjøen, vel nok om det.

Den gigantiske eltemaskin

Børre hadde fylt opp bilen med en eltemaskin og flere sekker med mel, bøtter og gjær. Bakermesterens eltemaskin er ikke noen hva som helst type eltemaskin. Stor og tung, snaue 50 kg. Her skal det bakes! Og melet kom i 25 kg sekker. Flere typer; fint, grovt og ferdigblandet. Forklær til svennene var også med i bagasjen. Hyttenabo Larsen kom etter en stund og vi startet forsiktig med en vin. Før vi fikk en innføring i bakerens edle kunst.

Gaustaklatten og Minikarbo DAB 70.

Det ble blandet mel og eltet og vi så deiger som hevet til det 20 doblete. Og jammen lærte vi mye i løpet av noen timer på kjøkkenet. For lite visste vi tidligere at eltetid måles i sekunder og mengde melet måles i milligramgram (vel slingringsmann og erfaring utligner litt) Og det ble bakt både de berømte Gaustaklattene og brød med spesialmelet Minikarbo DAB 70. Og alt ble så definitivt vellykket. Knut er senere blitt en fullbefaren baker, og har ikke kjøpt brød i butikk på lenge. Jeg har også satt i gang og av oss to ligger jeg an til en god andre plass.

Côte de Boeuf og en stor kladd Mozarella

Eivind stod for middagen på lørdag. Til forretten var det en stor kladd Mozarella med tilbehør og hovedretten besto av et stort stykke Côte de Boeuf til hver, kjøttet var langstekt i 9 timer på x grader og var omkranset av sprøstekt Broccoli og langstekt Cherry tomater på stilk.

Solvegg, ski og velsignet kjøtt

Solen stekte og Côte de Boeuf stekte og de fleste var ute i bakkene og i løypene. Selv satt jeg med remotedelen på steketermometeret i øyenlengdes avstand i solen med en flaske vin. Og etter hvert fikk jeg selskap av Rolf. Tilværelsen til en `kokk` kan vel ikke være bedre, godt selskap og god vin i solveggen og vite at kjøttet skal stå i ovnen i ennå flere timer. Langstekt kjøtt er en velsignelse.

Gode bakerverer til frokost

Frokostene forgikk i kjent Vinklubb stil, overflod i alle ledd. Rolf ordnet som vanlig med en perfekt tilberedt eggerøre og sortimentet av pålegg var som et flott høyfjellshotell i påskeuken. Og bakverket da. Ferske brød og rundstykker i mengder, for bare noen timer siden var de mel, gjær og vann!

En oversikt over vinene vi med hell helte i oss

- Chateau Ste Anne 2013. Bandol (379,90)
- Chateau Ste Anne 2013. Bandol Økologisk (198,00)
- Nebbiolo 2016 Leunin Langhe Giacosa Fratelli
- Nebbiolo 2016 Produttori del Barbaresco
- Lassaona 2012. Tenute Sella
- Chateanneuf de Pape 2015 Domaine de Vieux Lazaret (241,90)
- Chateau Panet 2014. Saint-emilion Grand Cru (236,00)
- Médoc, Chateau Lafitte-Tramier 2006 (249,90)
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune. Grand Cuvée Nuiton Beaunoy (191,00)
- Saint-Aubin 2014. Vicent Prunier (349,90)
- Musar Jeune 2014, Bekaa Valley, Libanon (189,90)
- Ch. Musar 2010. Gaston Hochar. Bekaa Valley, Libanon (339,90)
- Alexandre Bonnet. Grand Reserve Brut. Champagne (269,90)
- Crémant de Bourgogne. Lionel Carron (219,90)
- Cht. Caronnes St. Gemme. Haut Medoc 1999 (Fordervelse. En obskøn vin. En smak av død)
- Jeg minnes en Pastis de Marseille. Ricard.

Noen Gullkorn fra en Vinmunn

Når Vinklubbene roper «NÅDE!» da har det vært vellykket.

Osmose? Jeg vet ikke hva det er, men det er et fint ord

Det er så deilig å vente på de andre sa Erik da han var først i skiheisen

Mye glemt og noe husket.

De som var med var Børre, Knut, Stein, Erik, Rolf og Eivind. Jan? (der kom glemselen inn i bildet)

Dessuten hva var det til middag på fredag? Og dessertene?

Ja, ja. Om notatene finnes, vil jeg oppdatere 😞

© eh januar 2019

Bilder



Bakesvennene Knut og Eivind poserer ved Elte- Giganta.



Hektisk og full konsentrasjon på kjøkkenet



Her demonstreres opphakking av deig som skal formes til Gaustaklatter



Gaustaklattene inspiseres og beundres av Knut



Børre sjekker baketiden på brødet. Ved å banke lett på brødet bedømmes det om tiden i ovnen og temperaturen er korrekt.



Klare for å fukte ganer, drøveler og smaksknoppene



Côte de Boeuf etter halvstekt tid. Digitalt steketermomenter med remote mottaker er gull verdt.



Utsikt fra solveggen



El Elte Giganta