

Nyhetsbrev nr 5 Årgång 6 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

Vårens sista provning

Så här har första halvåret varit

Medlemsutveckling

Mat och vintips

Vårens sista Giro d'Italia provning

Vårens avslutande vinprovning ägde rum på cykel. Våra cykelguider för kvällen var Anneli Scheu och Thomas Anderfelt som vanligt pålästa och engagerade och de bjöd på en härlig doft- och smakresa.

Här gällde det att trampa på för Italien är ett långt land. I det riktiga girot höll man i år på mellan den 9 maj och 1 juni, vi hade några timmar på oss. Vi avverkade dock bara några av Girots etapper och stannade upp i sex fantastiska vinregionerna.

Från vinregioner, i söder till norr, smakade vi på vita viner gjorda på både välkända och mindre kända druvor. Vad sägs om Pinot grigio, Grillo, Arneis, Fiano d'Avellino, Garganega och Verdicchio. Alla med sin specifika karaktär beroende på vilken region de kommer ifrån.

Spännande druvor som absolut är väl värda att utforska mer. Vi fick som vanligt lära oss en hel del om förutsättningar för vinodling och vinmakning i detta avlånga land. Jordmånen är allt från vulkanjordar i söder till alptoppar i norr vilket såklart sätter sin prägel på vinet, liksom klimatet och sist men inte minst vinmakaren.

Så här har första halvåret varit

På fredagsprovningarna har 86 % av tillgängliga platser varit bokade.

Mässan lockade nästan 100 besökare i år jämfört med förra året då vi hade drygt 60 besökare.

Temaprovningen var snabbt fullbokad och det kommer fler temaprovningar till hösten

De tre utbildningar vi har genomfört lockade 43 personer, varav 31 var unika.

Planeringen inför hösten pågår för fullt så håll ögonen på vår hemsida där vi löpande publicerar datum och teman. Inbjudningen till respektive aktivitet kommer sedan



som vanligt via mail. Första fredagsprovningen blir den 29 augusti med temat Argentina. Den följs sedan upp med utbildning om Sydamerika i september.

Medlemsutveckling

Sedan årets början har vi fått 20 nya medlemmar vilka alla har fått ett välkomstbrev.

Målet för året är 25 nya medlemmar. Vi tog fram en informationsbroschyr till mässan och den är tillgänglig för er alla. Den finns tillgänglig att ta när vi har provningar eller utbildningar. Jättebra att ha i väskan och dela ut om ni pratar om Munskänkarna för våra vänner och bekanta. Eller så kan ni bjuda med dem som gäster så får de se hur trevligt vi har det på våra provningar.

Mat och Vintips

Så till slut lite mat och vintips inför sommaren. Den spanska **tomatsoppan Salmorejo** är perfekt sommarmat. Den kan serveras både kall och varm beroende på vädret.

Tillbehören gör den matigare.

Receptet ger ca 1 ½ liter soppa så antalet portioner beror på om det är förrätt eller huvudrätt.

Ingredienser

2 ägg

800 gr tomater

1 surdegsgalette 350 gr eller motsvarande skivor surdegbröd

3 dl grönsaksbuljong

1 stor vitlöksklyfta

5 msk sherry eller rödvinvinäger

1 dl olivolja

1 ½ tsk salt

Topping

Keso ca 250 gr

50 gr rostad mandel

1 knippe bladpersilja

1 grön paprika

Olivolja att ringla över

Gr så här

Hårdkoka, skala och grovhacka äggen

Snitta tomaterna och lägg i kokande vatten i några min. Häll bort vattnet och fyll på med kallt vatten. Skala tomaterna och lägg i mixern och mixa slätt.



Blanda i inkråmet från brödet och grönsaksbuljongen och låt stå i 5 min. Spara kanerna till senare.

Tillsätt riven vitlök, vinäger, olja och salt. Mixa slätt. Tillsätt äggen och mixa slätt. Ställ kallt minst 1 timme, helst övernatten.

Servera i skålar

Gör krutonger av brödkanterna, hacka mandel, persilja och paprika. Servera toppingen inkl keson i små skålar.

Ringla olja över

Extra topping; rosta Serranoskinka i ugnen i 10 min i 150 grader. Låt kallna och bryt i små bitar.

Vintips

Ett friskt, torrt syrligt vitt vin passar bra till tomatsoppa med syrlig karaktär. Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner eller en torr Riesling är bra alternativ. Undvik viner med mycket ekfat eller sötma.

Eller varför inte en spansk eller portugisisk Alvarino/Albarino

Ett annat bra val är en amerikansk Pale Ale, där ölets beska balanserar tomatsoppans fyllighet,

Styrelsen önskar er alla en skön sommar med mycket gott att äta och dricka

Trevlig midsommar

