

Foodie news no1 2008

Så var äntligen influensan bekämpad och livet återvänder. Hoppas att ni har fått vara friska och att året har börjat bra för er alla.

Våren närmar sig och så även releasen av nya boken Västerbottensost. Eller förlossningen som vissa säger. Hela teamet har gjort sitt yttersta och lite till, boken är såld i drygt 8 000 exemplar fast den inte riktigt finns ännu. Upplagan utökades nyss från 9 000 till 13 000, jättekull!

Tryckeriet jobbar på och 7-15 april ska den finnas i en bokhandel nära dig. Annars kan man beställa via min hemsida. Passar på att bjuda på ett smakprov, se nästa sida. Kanske nått att baka till helgens utflykt eller mys.

Alla goda hälsningar Susanne



Susanne Jonsson

tel 08 660 61 50, 070 353 59 41

susanne@foodie.se

Susanne Jonsson, är kock, konditor, matkreatör och driver företaget Foodie Sweden AB. Susanne är fil. magister i gastronomi. Innehar Higher Certificate från Wine & Spirit Education Trust i London. Susanne Jonsson har också gett ut kokboken Älg (2004) och Viltsmak (2006).

Foodie Matstudio
Artillerigatan 87
115 30 Stockholm

Norrlandsfilial och bolagets säte
Foodie Sweden AB
Vittervägen 276
SE-907 51 Umeå
Sverige

tel/fax +46 (0)8 - 660 61 50
mobil +46 (0)70 - 353 59 41
info@foodie.se
www.foodie.se

bankgiro 5844-0074
innehar F-skattebevis
org.nr 556665-1393



FILMINSPELNINGAR I ÅRE

Ett år efter restaurangdriften under alpina VM är Foodie åter i den vackra jämtländska fjällvärlden och inspirerar till goda mackor på TV Åre. Vackrare kulissor är svåra att föreställa sig för en fjällfantast, temperaturen snuddade -25 och det är ganska svårt att laga mat utomhus då. Smör är tex väldigt hårt. Att filma och laga mat i skidbackar är en utmaning på flera sätt men åh så roligt!

Filmerna rullar på TV Åre men de finns även här www.polarbrod.se

VERNISSAGE

5:e maj byter Linda på Brobergs café i Umeå tavlor. Då blir det utställning med matfoto av Björn Lindberg och Susanne Jonsson. Det är väldigt nytt, men vi ska försöka ordna en mysig vernissage där ni alla är välkomna.

Återkommer med datum. Vill man inte mingla kan man alltid förlägga sin fika hos Linda och inspireras av konsten som byts utmed jämna mellanrum.



VÄSTERBOTTENSOST-MUFFINS MED KANTARELLER, 6 – 8 stycken

Perfekt för picknicklunch, frukost i trädgården, fika i skidbacken eller på skogspromenaden. Kantarellerna kan bytas ut mot annan färsk svamp.

- | | |
|--------|---|
| 100 g | kantareller, i bitar smör till stekning |
| 80 g | rökt sidfläsk, strimlat |
| 1 | lök med blast, hackad |
| 5 dl | vetemjöl special |
| 1 dl | sesamfrön |
| 2 tsk | bakpulver |
| 1 tsk | salt |
| 1 tsk | svartpeppar, grovmalen |
| 1 tsk | senapspulver eller Dijon-senap |
| 100 g | Västerbottensost, tärnad |
| 2 | feferoni, hackade |
| 2 | ägg |
| 2 dl | filmjölk |
| 1/4 dl | rapsoolja |

Sätt ugnen på 200°. Fräs kantareller i smör, tillsatt fläsk och lök. Låt svalna något. Blanda de torra ingredienserna med ost och feferoni, spar lite sesamfrön att toppa med.

Vispa upp ägg, fil och olja. Rör ner mjölblandningen men arbeta inte degen mer än att allt blandas, rör ner svampblandningen. Fyll smeten i 6-8 stora muffinsformar, toppa med sesamfrön. Grädda 15 minuter tills färgen är gyllenbrun och provsticken är torr.

Tips

Gör minimuffins i små formar så går det snabbt att värma över elden.



MY PLANET MAGAZINE

Här kan ni läsa min artikel om att resa, äta & dricka i Clare valley, ett smultronställe i södra Australien. Det speciella klimatet och experimentlustan bland vinmakarna ger viner som kan nå riktigt hög klass.

Min favoritvingård heter Annes lane, de vinerna finns inte i Sverige. Men några av de andra finns, tex Cardinham. Synnerligen trevliga bröder som jag önskar att ni alla fick träffa. Här är en bild från deras bakgård.

www.myplanet.se klicka på My Planet E-Magazine

FÖRELÄSNINGAR

Efter succén med S.M.A.R.T. Mat på Umeå Folkets hus anlitas Foodie för föreläsningar om hälsosammare, godare och miljöanpassad mat på restauranger.

Förra veckan var det Gastronomistudenterna på Umeå universitet som fick en inblick i S.M.A.R.T. mat.

Samma vecka gav Foodie en smygkik på nya kokboken under några föreläsningar på Umeåbibliotekens matvecka. Det blev ett par timmar med prat om såväl kokboksproduktioner som matfoto, myter och Västerbottensost. Och självklart smakprover.

Tack alla ni som var där!

MAT, KÄRLEK & MUSIK

Foodies kokar gillar nya utmaningar och ser fram mot ett samarbete med Ersboda Folkets hus och deras heta "singelkvällar". Innan lördags-styrdansen träffas man och äter en god bit mat från en smakrik buffé och surrar lite.

Varje kväll kommer att ha ett tema, det kommer att handla om dejtingmat, mat för lilla hushållet/matlådan och ett experiment med mat och musik.

Det prasslas redan om personal som överväger sin sociala status för att få komma, men det är lugnt, även osinglar är välkomna efter kl 21.00.

Datum är 29 mars, 12 april och 26 april.
Boka hos Maria på 090 - 18 00 02.

MATLAGNINGSKURS

Lär dig kockarnas specialknep, ät gott och umgås i avslappnad atmosfär tillsammans med glada människor. Samla arbetskamrater, styrelsegruppen, kompisgänget över grytorna och lös världsproblemen. Eller bara umgås.

Susanne utformar kurserna efter deltagarnas önskemål, välkommen att höra av er för ett förslag.

