

Aktuellt från mat- och krogvärlden.



Lauri Vainio

Finlands bästa sommelier till Dahlgren

Lauri Vainio blev finsk sommeliermästare 2007. Nu ska han jobba hos Mathias Dahlgren på Grand Hôtel i Stockholm. Hans ambition är att erbjuda många ekologiska viner från små vingårdar. Lauri Vainio började som kock men gick vidare till sommelier och har bland annat jobbat på stjärnkrogarna G. W. Sundmans och Chez Dominique (Finlands enda tvåstjärniga krog).

MAT FÖR HÄLSAN

I nya boken *Supermat* (Albert Bonniers Förlag) ger läkaren Helena Nyblom inspiration till att välja nyttigare mat. Här väljer hon

bästa supermaten:

– Ät en varierad kost som innehåller så mycket som möjligt av regnbågens alla färger tillsammans med nyttiga

fetter och bra protein.

Mina favoriter är bland annat blåbär som skyddar hjärncellerna mot åldersförändringar, apelsin som stabiliserar blodsockret och har en hämmande effekt mot cancer samt gröna bladgrönsaker som är riktiga näringsbomber. Bra fetter som skyddar vårt hjärtkärlsystem, optimerar våra mentala funktioner och stärker huden finns i lax, krossade linfrön och valnötter.



"Kaffe ska vara svart som natten, sött som kärleken och varmt som i helvetet"



För olivälskaren

OXO Good Grips har kommit med den här fina oliv- och körsbärsurkärnaren. Den kommer från Brix Design i Danmark och importeras av Margull. Pris ca 160 kr, säljs bland annat hos vissa inspiration-butiker och Lagamati i Stockholm.

3 FRÅGOR ...



RASMUS NORLÄNDER

...till Peter Mosten som gör Sav, mousserande björksavsvin som funnits hos Systembolaget sedan maj 2007.

Hur går det med försäljningen?

– Våldigt bra! Första laddningen som kom till Systemet var privatimport på 800 flaskor och de tog slut direkt. Folk som jobbar på Systembolaget trodde att den skulle vara för dyr (329 kr) men när de varit här och sett den hantverksmässiga produktionen tyckte de att den var för billig!

Hur har den mottagits av vinkännarna?

– De tycker ofta att det är en intressant och spännande produkt men de har svårt att sätta fingret på den eftersom de inte har några referensramar. Den smakar annorlunda än champagne och det är stor skillnad mot ett vin gjort på vindruvor.

Hur ska man dricka den?

– Jag har försökt få hjälp av olika kockar men alla säger olika. Men souvas, rökt renkött, ska passa väldigt bra med Sav. Den ska drickas väl kyld, 8–9 grader, ur champagneglas.

REDAKTÖRER



Malin Eriksson
Krognytt & drycker



Gunilla von Heland
Nytt i butiken



Kris Johnson
Böcker & nyheter



Niklas Sessler
Vin & nyheter

ALLT OM MATS BETYG

