

DALGAARD'S MAGASIN FOR LIVSNYDERE

meget

& mere

Marts - April 2010

Normann Copenhagen
– et unikt designeventyr

FROKOST FRISTELSER

Havets juveler





Kære gæst

Velkommen til endnu et nummer af meget & mere. Vi har alle gjort os umage for at sætte et magasin sammen, der både giver dig blod på tanden mht. nye opskrifter, udvider din horisont på madfronten i det hele taget og beriger dig med læsestof om emner, der rummes i et videre univers.

Hos Dalgaard er vi altid nysgerrige, udforskende og modige. Derfor kaster vi os gerne ud i nye projekter og netop nu har vores køkken og delikatesse rigtig travlt med deres nye "kort", udarbejdet af vores dygtige og innovative køkkenchef Martin Bjerke. Der er nu nærmest

uendelige muligheder, såfremt du ønsker hjælp til madlavningen, hvad enten I er en lille intim flok, eller du har inviteret hele den "pukkelryggede" til rund fødselsdag, studenterfest eller jubilæum. I resten af vort fødevareremeka er der selvfølgelig også kommet nye produkter til. Undersøg evt. vores hjemmeside inden du besøger butikken. Her fortæller vi om både nye varer og dejlige smagninger. Er du medlem af vores kundeklub, sørger vi for at holde dig ajour med nyheder plus meget og mere. Tilmelding på www.dalgaardsupermarked.dk

På glædeligt gensyn
Lisbeth Dalgaard



6



18



24

Indhold

- 1 **Lynstegt tun m/chili**
- 3 **Sund start**
- 6 **Havets juveler**
- 10 **Normann Copenhagen**
- 12 **Frokost fristelser**
- 14 **Pølse, ost & vin**
- 18 **Let og nemt tilbehør**
- 20 **Gelstrupgård**
- 22 **Kalvekød**
- 24 **Forår på Louisiana**
- 27 **Vallø lam**
- 28 **Fjer kræse**
- 29 **Det er vildt**
- 30 **We love it**



Designet køkkenudstyr fra Normann kan købes i butikken.

Funnel/tragt. Pr. stk. 150,-

10



27



Udgiver: SuperBest v/Købmænd Dalgaard, Kongevejs-Centret 6, 2970 Hørsholm, Tlf: 4586 0122, Fax: 4576 5414
Chefredaktør: Lisbeth Dalgaard **Marketingchef:** Janne Gudbjerg **Produktion:** Lars Kaslov Fotografi Aps
Redaktionschef/Stylist: Pernille Kaslov **Art Director/Layout:** Westring-Welling **Foto:** Lars Kaslov
Prepress: Garn Grafisk **Distribution:** Post Danmark. marketing@dalgaardsupermarked.dk

Sund start



Celestial

Siden de første urter blev plukket til udsøgte teer af en gruppe unge passionerede entreprenører ved foden af Rocky Mountains i 1969, har Celestial Seasonings udfordret smagsløg verden over med et væld af interessante varianter. Den gang som nu, er alle teerne baseret på 100 % naturlige ingredienser, hentet hjem fra mere end 35 lande verden over og blandet på nye, inspirerende måder.

Celestial Seasonings 3 nye te-varianter:

True Blueberry

Denne urtete frister med en intens smag af vilde blåbær. Teen er koffeinfri og er forførende som druk både dampende varm og isende kold.

Honey, Lemon & Ginseng, med hvid te

En ny variant med honning, citron og ginseng, blandet til en velafbalanceret og smagfuld te, der toppes med et skud af den antioxidant-rige hvide te Bai Mu Dan, der gør oplevelsen endnu mere blød og afrundet.

Cranberry Apple Zinger

Proppet med smagen fra antioxidant-rige tranebær, saftige æbler og eksotiske yumberrys, også kendt som kinesiske jordbær – er denne urtete en frisk og frugtrig smagsoplevelse. Desuden er den koffeinfri.

**Alle varianter af Celestial Seasonings
20 breve. Frit valg. 2 pk. 50,-**



Quinoa pandekager ca. 10 små

1 ½ dl skyllet quinoa, ½ ltr vand, 1 stort æg, 4 spsk ris- eller hvedemel, ½ dl mælk, 1 nip salt, 1 spsk rørsukker, ½ tsk kanel, 1 moset banan, smør til bagning.

Vandet bringes i kog, quinoaen kommes i og koger ca. 10 min., til kornene brister. Hæld evt. overskydende vand fra. Køl kornene af. Rør quinoa med æg, mel, mælk, salt, sukker, kanel og banan. Dejen sættes med en spiseske på panden. Pandekagerne bages ca. 1 cm tykke, ca. 5 min. på hver side. Serveres med ahornsirup til brunch.

Designet køkken/spiseudstyr fra Normann

EGG Egg Cups. 2 stk. 70,-

Valsøllille - nypresset Blodappelsin

Alle blodappelsinfrugter til denne juice kommer fra Sicilien. Netop på Sicilien giver de unikke jordbundsforhold nogle fantastisk gode blodappelsiner, der er helt røde i kødet og dejligt søde og velsmagende. Der bruges 3 forskellige sorter, Moro, Tarocco og Sanguinello. De nypressede blodappelsiner kan kun skaffes i en begrænset periode, som er fra midt januar til slut april måned. En unik smagsoplevelse, fyldt med c-vitamin. Prøv den!

Alle varianter af Valsøllille appelsinjuice

Frit valg 1 ltr. 23,95

KOM OG SMAG FREDAG 26/3



rude health

rude health morgenmadsprodukter, som er økologisk certificeret i UK, har fået et nyt medlem i grødserien, **top banana**. Frugten kommer fra troperne og havren fra det skotske højland – en super kombination. Denne nye blanding starter med en varm, blød base af skotsk grødhavre og jumbohavre. Her tilføjes en stor mængde FairTrade bananer for at give bid og nydelse samt en håndfuld ristede hasselnødder. Til sidst blandes tørrede bananstykker og ahornflager i af hensyn til konsistensen. Kan nydes varm som kold evt. med en yoghurt. I serien findes i forvejen Morning Glory og Fruity Date.

Frit valg 550 g 39,95 kg/72,64

I rude health Müsli serien fører vi: **No Flamin Raisins, Early Bird, No Nuts og The Ultimate**

Organic Beet It - rødbedejuice

fra James White i England. En fabelagtig, dyb rødbedejuice med en overraskende sød, meget lidt jordisk, men rig og lækker smag. En fremragende kilde til vigtige mineraler, vitaminer og mikro ernæringsstoffer med forholdsvis store mængder af en antioxidant, kaldet Betalin.

1 glas Beet It tæller som en af dine "6-om-dagen" frugt og grønt indtag. Læs mere om produktet på www.gaiatradenordic.com

750 ml 27,95 ltr/37,27

KOM OG SMAG FREDAG 19/3





Marimekko

Designede servietter, også til påske.

Kaffeservietter

24 x 24 cm.

20 stk. pr. pk. 20,-

Frokostservietter

33 x 33 cm.

20 stk. pr. pk. 30,-



Limited Collection fra Lambi

Et kvalitetsprodukt med den kendte bløde sugeevne.

Udover at papiret er kreativt designet, har Lambi

Limited Collection det nordiske Svanemærke.

Svanemærket er et miljømærke med strenge krav,

bl.a. lav udledning af forurenende stoffer, et mindre

og kontrolleret forbrug af kemikalier i produktionen,

et lille papirspild og en høj grad af genanvendelig-

hed. Miljøbelastningen bliver den mindst mulige

med svanemærkede produkter. Svanen vælger man

med grøn samvittighed.

6 ruller toiletpapir – lilla & petrol

3 køkkenruller – grøn & marine

Frit valg 3 pk. 55,- max. kg/39,68

Havets juveler



Maison Albert Bichot blev grundlagt af Bernard Bichot i 1831 i den lille by Monthelie. I dag er det sjette generation, der driver firmaet, som har til huse i Beaune. Bichot repræsenterer marker overalt i Bourgogne og er i dag én af de største Bourgogne-eksportører. Endvidere ejer Bichot de tre højt respekterede Domaines: Domaine Long~Depaquit i Chablis, Domaine du Clos Frantin i Nuits-Saint-Georges og Domaine du Pavillon i Pommard.

Chablis, Domaine Long~Depaquit, 2008

Denne Chablis besidder netop de spændende karakteristika, som vinene fra Domaine Long~Depaquit er så kendt for. Farven er klar og lys, duften er frisk og ren og smagen er delikat med et "pift af syre", som hænger længe i munden. Perfekt til fisk og skaldyr.

75 cl. Pr. fl. 99,95 ltr/133,27

KOM OG SMAG FREDAG 19/3

Rogn og laks

Fiskedrengene har hentet lækker fersk rogn hjem til påskedagene og ugerne før

Ægte svensk lögröm

Pr. 100 g 129,95 kg/1299,50

KOM OG SMAG FREDAG 19/3 & FREDAG 26/3

Dansk friskrensed stedbiderrogn

Til dagspris



Lav selv sushi-tapas til 4

4 stykker tangplader, 200 g sushiris.

Kog risene efter vejledning på pakken og tryk dem sammen i 20 små boller. Skyl hænderne i koldt vand, så risene ikke hænger ved fingrene. Klip hvert stykke tang i 5 stk. Rul et tangbånd om hver risbolle. Brug et enkelt kogt risorn til at "lime" båndet sammen. Fyld fx skiftevis røget laksestykker, lögröm, stedbider-, lakse-, ørredrogn & rejer i toppen af tangbåndet.

Filet Rossini

En pragtfuld kvalitetslaks

200 g 99,- kg/495,-



Opskrift til 4

200 g laks, 100 g rygeost, 2 spsk creme fraiche, radiser, kapersbær, 1 blodgrape, 2 skiver rugbrød i små tern à 1 x 1 cm. Årstidens sprøde salater og krydderurter. Rist rugbrødsternene sprøde i en ovn v/150°. Skær laksen i skiver. Rør osten med creme fraiche og smag til med salt & peber. Skær radiserne i tynde skiver. Grape befries for skind og skæres i fileter, uden lameller. Laksen anrettes på en bund af salater og pyntes med cremen, radiser og kapers. Drys til sidst rugbrødsternene over.

Luksusrogn fra Rossini

Ørredrogn 95 g. Pr. gl. 75,- kg/789,47

Lakserogn 95 g. Pr. gl. 85,- kg/894,74

KOM OG SMAG FREDAG 19/3



Clos Labade, Rosé, 2008

Denne Rosé, som Daniel Letz har hjemtaget fra Carcassonne i Languedoc-Roussillon, er fremstillet på en blanding af Cinsault, Syrah og Grenache. Den fremstår frisk og frugtig med en fantastisk farve. Aromaaen har et strejf af røde bær og den friske smag passer fint som aperitif, som frokostvin og til de lette retter.

75 cl. Pr. fl. 59,95 ltr/79,93

KOM OG SMAG FREDAG 26/3

Daniel Letz

Enebærrøgede laks røges og krydres efter egen opskrift på et mellemstort familierøgeri på Sjælland. Laksen kommer fra et miljøvenligt havbrug i Skotland, nærmere betegnet Inverness.

De har fået lov til at mærke laksen med det franske miljøministeriums eftertragtede Label Rouge, der udelukkende tildes fødevarer af exceptionel kvalitet. Inverness kan ligeledes garantere, at laksen ikke har fået penicillin, væksthormoner eller anden medicin.

1 hel side Enebærrøget laks

1,5-1,7 kg 395,- max. kg/263,33

Enebærrøget laks i skiver

Håndskåret af midterstykket.

Pr. 100 g 65,- kg/650,-

KOM OG SMAG FREDAG 26/3

El Chaval Asparagus

Laudrup Vin & Gastronomi

Hvide asparges fra Navarra er en af de højest skattede delikatesser i Spanien. De hvide asparges dyrkes langs Ebrofloden og de høstes og skrælles ved håndkraft en for en. Således er arbejdet med de hvide asparges meget omfattende og tidskrævende. For at gøre sig fortjent til sit kvalitetsmærke, skal en asparges fra Navarra være elfenbenshvid, kødfuld og smørblød. Meget tykke, lækre og yderst velsmagende. Den rene delikatesse.

10-12 stk. 500 g. Pr. ds. 89,- kg/178,-

GB Happy Easter, 6,0 %

Påsebryg fra GourmetBryggeriet

Perfekt til påskebordet. Fint match mellem rugmalten og rugbrødet med sild og løgringe. De tydelige karamelnoter er i god harmoni også med påskelammet. Kort sagt - en øl der smager af påske - brygget til påske.

66 cl. 2 fl. 49,- ltr/40,16 + pant

KOM OG SMAG ONSDAG 31/3

Rejespecialiteter

Rasco dybfrost

Store Black Tiger rejer u/skal m/halespids

Vannamei rejer, kogte m/halespids

Panerede Vannamei rejer m/halespids

800 g. Frit valg 99,- kg/123,75

3 opskrifter til 4

Black Tiger rejer i chili & whisky

1 ps Black Tiger rejer, 4-6 fintsnittet forårsløg, 2-3 fed hvidløg, 3 fintstrimlet røde chili, 2 tsk frisk-revet ingefær, 2 tsk revet citronskal, 1 dl whisky, 1-2 dl tomatpuré, saft af 1 citron.

Varm olie på en pande og svits løg, chili, ingefær og citronskal ved høj varme ca. 2-3 min. Tilsæt rejer og steg dem til de lige netop er røde. Tilsæt whisky og lad den dampe af, skru ned og tilsæt tomatpuré og citronsaft. Lad retten varme igennem, smag til med salt & peber og server straks med godt brød.



Panerede Vannamei rejer m/dressing

Steges i ovn på bagepapir. Se vejledning på posen. Serveres med godt brød og Allioli creme fra Laudrup Vin & Gastronomi. En sur/sød chilisaucen er også velegnet.



Grillspyd med rejer og chili-lime-olie

1 ps. Vannamei kogte rejer, træspyd.

Chili-lime-olie: 4 spsk friskpresset limesaft, 1 rød finthakket chili, 1 fed revet hvidløg, 2 spsk ekstra jomfruolivenolie, 1 tsk akaciehonning, havsalt & kværnet peber.

Pynt med lidt revet limeskal.

Bland alle ingredienserne og marinér rejerne heri et par timer, gerne mere. Læg træspyddene i vand i 15 min. Tænd ovnen på 200°. Sæt rejerne på spyd og grill dem i ovnen ca. 10 min.

Allioli

Laudrup Vin & Gastronomi

En spændende spansk specialitet.

Allioli med olivenolie fra Katalonien er en kold hvidløgscreme lavet efter den oprindelige opskrift uden æg og uden brug af tilsætnings- eller konserveringsmidler. En ægte allioli består udelukkende af: Hvidløg (alli) og olie (oli) samt et nip salt. Der kan også tilsættes citron efter smag. Allioli serveres til forskellige fiske- og risretter, skaldyr, grillstegt kød og grøntsager.

85 g. Pr. gl. 20,- kg/235,29





Prosecco DOC Casa Corneo

Navnet på Prosecco stammer fra den norditalienske landsby Prosecco (Trieste), hvor druen menes at være opstået. Denne Prosecco er beskyttet med DOC i Italien, som Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene. Valdobbiadene er det mest eftertragtede Prosecco-område i Italien, fordi jorden og klimaet giver druer med masser af friskhed og frugt, som videreføres til vinen. Klar, gul farve med fine holdbare bobler. Intens parfumeret og behagelig duft med fløjlsblød og afrundet smag. Lækker som aperitif og fin ledsager til fisk og skaldyr. Modtag dine gæster med et glas Prosecco & en bid lagret Pecorino.

75 cl. Pr. fl. 99,95 ltr/133,27

KOM OG SMAG FREDAG 26/3

Royal Greenland

Kutterrejer XL 100 g

Surimi nobs 125 g

Krebsehaler 90 g

- 3 slags skaldyr til en spændende nostalgisk "cocktail".

Frit valg. 2 pk. 40,- max. kg/222,22

Røget laks 150 g

Gravad laks 150 g

Røget hellefisk 100 g

Frit valg. 2 pk. 69,- max. kg/345,-

KOM OG SMAG MANDAG 29/3



Røget laks med grillet & sprødt grønt til 4

300 g Royal Greenland røget laks i skiver, 1 fennikel og 1 rødløg i grove stk, 100 g rucola salat, 1 agurk u/kerner i tern, 80 g sorte oliven i skiver, 2 stilke finthakket bredbladet persille, 2 fed knust hvidløg, ½ syltet finthakket Jalapeño, 2 tsk kapers, ½ dl kaperslage, ¼ dl akaciehonning, salt & peber. Jalapeño, hvidløg, kapers- og lage samt honning røres sammen og smages til med salt & peber. Fennikel og rødløg grilles på en pande 5-6 min. Vendes hyppigt. Rucola, agurk, oliven og persille vendes med de lune grøntsager. Marinaden hældes over og pyntes med skiver af røget laks.



Krenit skåle

Normann Copenhagen – et unikt designeventyr

 Historien om Normann Copenhagen begynder i 1999, hvor Poul Madsen og Jan Andersen sammen starter designfirmaet Normann Copenhagen. I 2002 introduceres det første produkt, lampen Norm 69, designet af Simon Karkov. I løbet af 2002 sendes yderligere tre produkter på markedet, Opvaskebaljen i gummi designet af Ole Jensen, Swing vasen af Britt Bonnesen og Ole Jensens Fejebakke og kost.

Produkterne får hurtigt stor international opmærksomhed og vinder øjeblikkelig anerkendelse i designverdenen. I de år, der er gået siden de første produktlanceringer i 2002, har Normann Copenhagen vundet 35 designpriser, her blandt iF Design Award China, DesignPlus, interior innovation award cologne, reddot design award og Good Design Award.

CEO Poul Madsen fortæller: "Når Jan og jeg ser på nye designs til Normann Copenhagen, forholder vi os meget intuitivt til produkterne. Et billede kan sige meget mere end ord og hvis vi begge bliver ramt af det, vi ser, er vi interesserede. Vi kan godt lide produkter, der har en original idé og et enkelt design, men vi lægger os ikke fast på en bestemt linje."

Lysestagen Heima, vasen Grass og relanceringen af Herbert Krenchels ikoniske Krenit skål er eksempler på nogle af de nyeste Normann Copenhagen produkter, der sætter nye standarder inden for designverdenen.

I november 2005 åbnede Normann Copenhagen en 1700 m² stor Flagship Store i hjertet af Østerbro. I en gammel biograf blev et unikt butiksunivers skabt med et stort udvalg af livsstilsprodukter og mode fra high-end brands. Oplevelseselementet fra den gamle biograf er bibeholdt og udstillinger og events danner platform for designoplevelser ud over det sædvanlige.

Prisvindende gummibalje

Historien om opvaskebaljen tager sin begyndelse en dag, hvor Ole Jensen står og vasker op i sin køkkenvask. Han betragter stålvaskeens ufleksible og hårde udformning og får en stærk modvilje mod at lægge sit skrøbelige porcelæn og fine glas ned i den hårde vask. Modviljen bliver til irritation og herfra formes ideen om en fleksibel opvaskebalje, der tilpasser sig sit indhold. Det blev starten på Ole Jensens opvaskebalje.

I dag er opvaskebaljen blevet et objekt, der lige så naturligt kan være ramme om alt muligt andet. Ole Jensens opvaskebalje udmærker sig ved sin funktionalitet og bruges blandt andet som vinkøler i restauranten på The Museum of Modern Art i New York og som fodbad på udvalgte hoteller over hele verdenen.

Et designikon genopstår

Krenit skålen er gennem årene blevet et design ikon. Mere end 50 år efter, at materialeforsker og civilingeniør, Herbert Krenchel, designede Krenit skålen, bliver det originale minimalistiske design relanceret af Normann Copenhagen i samarbejde med Herbert Krenchel.

Herbert Krenchel fortæller: "I 1953 var ideen at lave en smuk skål, gerne så funktionel og delikat, at den passede lige godt til brug i køkkenet, på spisebordet og som en dekoration i stuen. Som materialeforsker gik jeg meget op i, at de forskellige materialer skulle gå godt sammen, klæde hinanden og være nænsomme overfor hinanden i brugen. Emalje er et fantastisk materiale og selv i dag brænder mit hjerte for emalje skålen. Det er fantastisk, at Krenit skålen kommer i produktion igen."

Med relanceringen kan entusiaster supplere deres nuværende samling og nye Krenit elskere kan begynde deres egen samling.



Mormor

Kan købes hos Dalgaard
True Feelings Candelholders
2 stk. Pr. æske 150,-

Kan købes hos Dalggaard
Gummi/opvaskebalje
Pr. stk. 500,-



Fakta

Normann Copenhagen
Østerbrogade 70
2100 København Ø
+45 35 270 540
normann@normann-copenhagen.com
www.normann-copenhagen.com
www.spottedbynormanncopenhagen.com
www.twitter.com/NormannCPH

Moderne køkkenklicheer

Normann Copenhagen spottede Gry Fagers design allerede, før hun færdiggjorde sin uddannelse fra Danmarks Design skole i 2008. Mormor er en serie til det moderne køkken og spisebord, der har klare referencer til det traditionelle køkken og strukturer og mønstre fra velkendte køkkenting som karklud og viskestykke er gengivet i seriens visuelle udtryk.

Gry fortæller: "Jeg kan godt lide at kombinere forskellige ting og min drivkraft er at udvikle gode ideer til brugsting, som folk bliver glade for at bruge og have i deres hjem. I Mormor har jeg taget udgangspunkt i køkkenet som husets nerve og samlingspunkt. Jeg er inspireret af køkkenets stemning og kendetegn, især ældre køkkener fra min mormors tid og jeg har ført køkkenklicheerne over i en moderne kontekst."

Mormor serien kommer i tre forskellige motiver; Mormor Blue, Mormor Riftet og Mormor Square. Miks de forskellige dele på kryds og tværs.

Leg med ler

Keramikere og designerduoen Claydies aka. Karen Kjældgård-Larsen og Tine Broksø er forelsket i leret som materiale og forsøger at føre keramikken til nye højder. I hænderne på Claydies, forvandles materialet ler til et nyt og sexet produkt.

"Vi vil gerne rykke ved folks meninger og vane-tænkning i forhold til materialet ler. Det er et af verdens ældste materialer og det fortjener at blive gjort moderne og få en højere status" fortæller Claydies.

Naturen rykker indenfor

– fra idé til vase.

Alle Grass vaserne er håndlavede og deres indbyrdes forskellighed fremhæver deres unikke

karakter. Grass er en vase, der med sit enestående design skaber nyt liv til blomster. For Claydies er ideen med Grass, at følelsen af friskhed og forår bringes indenfor i stuen.

Karen og Tine fortæller: "Grass er inspireret af en grøftkant. Vi synes, at en grøftkant med vilde blomster er et godt billede på den vilde danske natur. Grass har et meget naivt keramisk udtryk og er på en gang opløftende og morsom og hvis du tager Grass og sætter en simpel mælkebøtte, en tidsel eller en anden blomst fra grøftekanten eller marken i den, ser det fedt ud."

Romantiske fingeraftryk

True Feelings handler om at sætte fingeraftryk. I udviklingen af serien tog Claydies, udgangspunkt i et eksperiment med dogmeregler, hvor de, ved bl.a. at arbejde med bind for øjnene, flyttede fokus fra en visuel tilgang til design til at forstærke følesansen, så formgivningen blev et udtryk

for fingrenes valg alene. Resultatet er et unikt, følsomt og elegant design.

Claydies fortæller: "True Feelings er designet med fingrene og fingrene alene. Vi er vant til at gennemtænke, hvordan vores ting skal se ud. Ideen med True Feelings var at gøre det modsatte og lade hænderne styre ved at have bind for øjnene. På den måde mister man proportionssansen og fokus flyttes fra synssansen ud i fingrene. Resultatet er et umiddelbart udtryk, der samtidigt er elegant og romantisk i porcelænets fine struktur."

Kan købes hos Dalggaard
Grass Vase
Small. Pr. stk. 250,-
Medium. Pr. stk. 350,-



Frokost fristelser

St. Feuillien

Påskebryg 7,5 %

"I gamle dage" bryggede munkene på de europæiske klostre en særlig øl. Der var tale om ekstra fylde og stærke bryg, som efterfølgende modnede i klostrenes kældre i måneder. I dag brygges denne belgiske øl af det familieejede Brasserie St. Feuillien, som kræver en bryg og lagringsperiode på min. 3 måneder. Påskebryggen er en fyldig brun Ale med kobberfarvet skær og en delikat, let sødlig smag med stor cremet skumkrone. I serien findes:

Blonde, en let drikkelig og fantastisk øl. Blonde gærer på flaske, hvilket er med til at give øllet en unik aroma.

Triple, har en hvid blød og meget kompakt skumkrone. En frugtagtig bouquet fra overgæringen og den store fylde fra en lang lagring, giver øllet en stærk og enestående smag.

Brune, er en mørk Ale med en tydelig rubinrød og brunlig farve. Øllet har en usædvanlig mangfoldig og langvarig aromatisk smag. Øllet eftergæres på flaske og vil udvikle sig.

75 cl. Frit valg 2 fl. 79,95 ltr/53,30 + pant

KOM OG SMAG LØRDAG 27/3



Den go'e gammeldags kvalitet

I **meget & mere**, julenummeret, 2009, præsenterede vi for første gang Slagter Lund, Frederiksberg, som Dalgaard har indgået et samarbejde med. Der er her tale om en moderne slagterforretning, hvor 3. generation viderefører de gamle traditioner med hjemmelavede produkter. Slagter Lunds pålæg, som er kendt over hele Storkøbenhavn, har du nu mulighed for at købe i delikatessen. Når du først har smagt dette lækre pålæg, så ved du, hvordan godt gammeldags kvalitetspålæg skal smage.

Læs mere på www.dalgaardsupermarked.dk eller www.Slagter-Lund.dk

Jubilæumsspegepølse, krydret spegepølse med en snert af hvidløg og mildt krydret chili.

Rødvinspegepølse, en mild spegepølse og blød grundet den mængde rødvin der er tilsat.

Spansk spegepølse, en smagfuld spegepølse, krydret med hvidløg, paprika, ingefær og peber.

Frit valg 1/2 spegepølse
Min. 230 g 55,- kg/239,13

Frit valg 1/1 spegepølse
Min. 460 g 99,- kg/215,22

Tepølse, slagter Lunds svar på en sønderjysk løgpølse.

Min. 220 g 39,- kg/177,27

Rullepølse i stk.
Pr. 1/2 kg 129,95 kg/259,90

Slagter Lund pålæg i skiver: Skinke, hamburgerryg, kalvetunge, oksebryst, saltkød, filet, rullepølse.

Frit valg. Pr. 100 g 29,95 kg/299,50

KOM OG SMAG LØRDAG 27/3



Muga Rosé, Rioja, 2008

Kåret til at være blandt de 3 bedste rosévine i verden og Spaniens bedste. Ca. halvdelen Garnacha druen, resten Viura og Tempranillo. Efter 12 timers udblødning med skind, gærer vinen i ca. 25 dage i træbeholdere á 2000 ltr., hvor vinen opbevares yderligere i 5 måneder, før den hældes på flaske. Resultatet er en flot lakserød farve og en intens

aroma. Smagen er meget fyldig og behagelig. Rosévinen egner sig bl.a. til kraftige forretter, salater, paella og fisk.

75 cl. Pr. fl. 89,95 ltr/119,93

KOM OG SMAG FREDAG 26/3

Delikate delikatesser

Manoir D'Angelie er et familiefirma, som producerer bl.a. pateer og en række spændende ande- og gåsemousser.

Andemousse m/portvinsgelé
Gåsemousse m/sauternegelé
Frit valg. Pr. 100 g 19,95 kg/199,50

Kaninpaté m/hasselnødder
Pr. 100 g 21,95 kg/219,50

Charmilles ligger mellem Angers og Nantes, syd for Loire – en egn der er kendt for sit milde klima og en udbredt avl af vildtfugle. Familiefirmaet har specialiseret sig i at forarbejde, forædle og farsere. Bøg produkterne står ca. 40 producenter af vildtfugle, som sørger for en exceptionel kvalitet.

Fasanpaté m/foie gras
Pr. 100 g 29,95 kg/299,50

Pølse, ost & vin



Lækkerier fra delikatessen

Chorizo Cular

Grovhakket stærk chorizo med spansk paprika "pimentón". En pølse med en god og karakterfuld smag, der er meget anvendelig til pølseborde, tapas, sandwich m.m.

Chorizo Pamplona

Finthakket medium kraftig chorizo, ligeledes med spansk paprika, "pimentón". Anvendes i salater, det varme køkken og stegt i fx tortilla, paella m.m.

Kalkun Spegepølse

Fantastisk – blandingen af det magre kalkunkød med andefedt og en anelse andekød giver denne pølse en hel suveræn smag. Pølsen er ligeledes glutenfri og med kun 7,5 % fedt. Skal smages.

Kalkun Chorizo

En kombination af de spanske traditioner for chorizo-fremstilling med kalkun og and. Behøver vi at sige mere? Det, at man vælger andefedt til fremstillingen, giver en helt anden opfattelse af kalkun som alternativt pålæg. Den er glutenfri og med kun 15 % fedtindhold.

Frit valg. Pr. 100 g 24,95 kg/249,50

Paté de Campagne

Fra Bretagne kommer denne specialitet. Campagne vil sige, at det er en grov paté, bagt efter gammel-dags bagemetoder for at give den sin helt specielle smag. Pateen er uden tilsætningsstoffer og konserveringsmidler.

Pr. 100 g 19,95 kg/199,50

KOM OG SMAG FREDAG 26/3



Gourmet hjortespegepølse



Vildsvinekølle



Hjortespegepølse m/ timian



eller hvidløg



Lammerullepølse

Rævhede Naturprodukter

Frit valg. Pr. 100 g 28,- kg/280,-

KOM OG SMAG TIRSDAG 30/3



Øllingegaard

er det eneste mejeri i Danmark, som kan tilbyde en hel ostetallerken kun med gedeost. Mælken kommer fra Stenalt Gods på Djursland og ostene er nænsomt forarbejdet på mejeriet Søvind mellem Horsens og Odder. Godset kan dateres tilbage omkring det 14 århundrede. I dag er det Danmarks 5. største økologiske landbrug, hvor der bl.a. bor 700 geder.

Kirks Friskost: Naturel, m/hvidløg og m/urter 150 g. En cremet smøreost på kun 14 %.

Kirks Gedeost 150 g. Blid og blød smag, cremet i konsistensen.

Stenalt skæreost 200 g. "En heldagsost", til morgenmad, frokost og snacks og til madlavning.

Blåskimmel 100 g. Den eneste i Danmark, der er lavet på gedemælk. Osten er af den tørre type og ikke for stærk.

Økologisk gedeost-tallerken
600 g 129,95 kg/216,58

KOM OG SMAG LØRDAG 27/3



Oste delikatesser

Picón del Valle

Denne blåskimmelost bliver fremstillet ved håndkraft på gårde, som ligger i det nordlige Spanien. Den lagres i 3 mdr. i grotter, hvor der er en naturlig kold, fugtig og saltholdig vind, som blæser igennem grotterne. Konsistensen af osten er cremet, fugtig, med blågrønne årer og aromaen er kraftig med en behagelig og pikant saltet smag. Nydes som dessert med lidt honning, friske pærer, dadler eller figer. Hvis du tilsætter osten lidt fløde og opvarmer den, har du en lækker sauce til en god bøf.

Oak smoked Cheddar

En engelsk Cheddar fra Quicke familien i Newton St. Cyres, som har haft landbrug på det samme areal i 450 år. Osten er modnet 12-14 mdr. og derefter røget over egespån i 3-4 timer for at give den en dejlig røget smag. Nyd den som snack ost, smelt den over en cheeseburger eller drys den i en omelet.

Monte Enebro

Pasteuriseret gedeost, håndlavet i Avila, Spanien. Mild og cremet med en let smag af ged, nødder og krydderier. Spis den med delikatessens håndskårne Iberico skinke (sortfodsskinke), oliven og lækker brød. En anden elegant ledsager er en Sauterne eller en spansk vin.

Frit valg. Pr. 100 g 25,- kg/250,-

Dansk røget brie

Fra Landmejeriet. Brien bliver efter et par ugers lagring røget i byghalm ved håndkraft for at sikre, at den får præcis den mængde røg, den enkelte ost skal have. En fantastisk smagsoplevelse. Spises gerne sammen med frisk frugt.

Pr. 100 g 17,50 kg/175,-

KOM OG SMAG TIRSDAG 30/3

Franske oste

Fourme d'Ambert

Bag den knudrede overflade, som ikke spises, skjuler der sig en utrolig flot blåskimmelost.

Osten er blødere end de fleste blå oste.

Smagen er nøddeagtig og krydret.

Pr. 100 g 17,50 kg/175,-

Amorin Le Grand Bleu

En blåskimmelost blød og cremet konsistens, som nærmest smelter på tungen. Server den enkelt med skiver af pære. Et godt valg til al slags madlavning.

Pr. 100 g 20,- kg/200,-

Beaufort

En stor rund bjergost der kommer fra Savoie i de franske alper. Den laves i sommertiden og lagrets i op til 2 år i fugtige rum. En god hvidvin fremhæver ostens fine smag.

Pr. 100 g 33,- kg/330,-

Marcaire

En af Frankrigs nyere rødkitoste. Mild og nøddeagtig i smagen med en blød konsistens.

Pr. 100 g 15,- kg/150,-



Gederulle – Kolibrie

En ost med en mild smag, fast og kornet i konsistensen.

Dejlig duft, fyldig smag og meget velegnet til at grille.

Pr. 100 g 15,- kg/150,-

Fougerus

En traditionel brie, produceret mellem Brie og Meaux i Il-de-France landsbyen Coulommiers. Bregneblade lægges på osten, når den modner og når osten er færdigmodnet er bladene brune. Smagen minder om skov og champignoner.

Pr. 100 g 24,50 kg/245,-

KOM OG SMAG FREDAG 26/3



Dalgaard oste

Som du sikkert har bemærket, har vi i de senere år fået produceret heloste under eget navn. Det er for at sikre dig en ensartet kvalitet og smag. Ostene færdigmodnes i vort eget modningsrum, hvor vi selv har kontrol med den sidste udvikling af osten. Ostene, vi nævner, er 45+ og vi har til hele familien – lige fra den milde til den ekstra lagrede. Såvel til jul som til påske produceres der særligt lagrede oste, som kun markedsføres i den pågældende periode. Den sidste ost, som er kommet til "familien Dalgaard", er Svenbo, produceret på Gundestrup mejeri. En Dansk emmentaler type med nøddesmag og store flotte huller.

Dalgaard, mellemlagret Danbo

Pr. 1/2 kg 55,- kg/110,-

Dalgaard Svenbo

Pr. 100 g 12,50 kg/125,-

Dalgaard, lagret Danbo

Pr. 1/2 kg 65,- kg/130,-

Dalgaard, mild Danbo

Pr. 1/2 kg 50,- kg/100,-

Påskeost fra Storstrøm, ekstralagret Danbo

Pr. 1/2 kg 65,- kg/130,-



Maison Louis Latour. Familien har været vinproducenter siden det 17. århundrede. Med tiden har opbygget et unikt domæne på mere end 50 ha. Familien Latour er respekterede over hele verden for deres evne til at kombinere århundreders tradition med fornyelse – også udenfor Bourgogne. Huset er kendt som pioner for produktion af fine vine fra de sydfranske områder Ardèche og Coteaux de Verdon. Alle druer fra Louis Latours vinmarker vinificeres og lagres i det smukke Cuvée på Château Alox-Corton.

Grand Ardèche, Chardonnay, 2007

The Wine Enthusiast skriver: Latours Grand Ardèche er en fyldig Chardonnay, som kan stille mange og meget dyrere bourgogne vine til skamme.

The Washington Post skriver: Grand Ardèche er et pragteksemplar af en vin. Den har de typiske Bourgogne præg. Den kunne sagtens blive vurderet som en Meursault ved en blindsmagning.

Da vinen har lagret på egefade fremstår den som en meget fyldig Chardonnay. Den passer derfor perfekt til fyldige fiskeretter som grillet fisk, laks eller dampet fisk, jomfruhummer, kinarejer, kammuslinger eller hummer. Endelig kan man med stor gevinst servere vinen til oste som Emmentaler, Gruyere, Comté eller Cantal i stedet for rødvin.

75 cl. Pr. fl. 89,95 ltr/119,93

KOM OG SMAG ONSDAG 31/3

Oste fra Frankrig

Tomme Crayeuse

En fast råmælksost fra Savoie som oprindeligt var en ost, der blev produceret af bønderne til "hjemmebrug". Osten bliver smøragtig i slutningen af modningen. Folk i Savoie foretrækker, at osten er blød og nærmest løber, men med en hvid og smuldrende kerne. Dette giver en god blanding af cremet smag med et strejf af syre. Lette, frugtrige røde og hvide vine passer fint til.

Pr. 100 g 30,- kg/300,-

Langres

En cremet rødkitost af komælk, som stammer fra Langres i Champagne-regionen. Den er produceret helt tilbage i det 18. århundrede. Langres er mindre stærk end Epoisses og Munster. En mere rustik måde at spise osten på er at hælde lidt Marc de Champagne ned i ostens fordybning. Alternative ledsagere er kraftige rødvine.

150 g 65,- kg/433,33

Morbier

En fast råmælksost med orange skorpe. Fin elfenbensfarvet ost med et tyndt lag aske fra vinstokke i midten. Morbier modnes i 2-3 mdr. i France-Comté regionen.

Pr. 100 g 17,50 kg/175,-



Let og nemt tilbehør



Heineken 4,0 %

Heineken er verdens største Premium ølmærke. Bryggeriet blev grundlagt af Gerard Adriaan Heineken i 1863 i Amsterdam. Det var grundlæggerens barnebarn, der for alvor fik sat sit præg på firmaet i perioden 1940 og frem til 2002. Han var drivkraften bag Heinekens globale ekspansion, som i dag er blevet til verdens fjerde største bryggeri. Kendetegnende for denne øl er en frisk og frugtagtig aroma, med en behagelig, ikke for voldsom bitterhed, der gør den nem at drikke.

33 cl. 6 fl. 29,95 ltr/15,13 + pant

KOM OG SMAG FREDAG 19/3

Sund økologi fra Urtekram

Bulgar 500 g 18,95 kg/37,90

CousCous 500 g 18,95 kg/37,90

Paraboiled Spelt 500 g 24,95 kg/49,90

Quinoa 500 g 29,95 kg/59,90

Se opskrift s. 3



Alle 4 produkter koges efter vejledning på posen og spises som tilbehør til kød og fisk eller blandes i spændende salater.

Salatmix med Paraboiled Spelt til 4

100 g økologisk paraboiled spelt, 2 dl vand, 1 bk rucola salat, 1 bk blandet salat, 1 krølsalat, 2 forårsløg, 1 ds ovnbagte tomater, 25 g pinjekerner, 50 g Hvidost i saltlage fra Knuthenlund, 25 g sorte oliven. Dressing: 2 spsk olivenolie, 3 spsk æbleeddike, 1 tsk salt, 1 tsk sennep, 1 tsk rørsukker. Spelten koges og afkøles. Salaterne rives i mindre stykker. Forårsløg og tomater hakkes fint. Pinjerne ristes let. Det hele blandes. Osten skæres i små stykker og drysses over salaten sammen med oliven. Dressingen blandes og hældes over. Passer fint til kylling, svinekød, kalv og lam.

Økologisk koldpresset Tidselolie

Olien udvindes af frøene fra tidselplanten. Den har en karakteristisk lidt stærk smag. Anvendes til kolde dressinger og marinader, som ikke skal opvarmes.

250 ml. 35,95 ltr/143,80

Økologisk koldpresset Sesamolje

Meget rig på omega-6 fedtsyrer og derfor gavnlig for kroppen. Den skal anvendes kold på grund af et meget højt indhold af flerumættede fedtsyrer.

250 ml. 49,95 ltr/199,80



Pastariget

Højt over Svaneke ligger det tidligere adels gods Frennegaard med udsigt over Østersøen. Fra 1566-1575 var det ejet af den danske adelsmand Peder Oxe. I dag ejes Frennegaard af Finn Harild og Susanne Bloch, der har ombygget en af gårdens længer til en moderne pastafabrik. Parret har gennem de sidste år bevist, at durumhvete med succes kan dyrkes på Bornholm. Da de mente, at melet måtte kunne bruges til andet end brød, skabte de Pastariget. Bornholm er unik – havstrømmene omkring Bornholm og de mange solskinstimer giver øen et enestående klima, som bevirker, at afgrøderne gror og modnes under de bedste vilkår. Pastaen fremstilles af durumhvete fra egne marker med masser af friske æg, smagsstoffer fra naturens krydderihylde og helt uden kunstige tilsætningsstoffer.

Bornholmsk durumhvete pasta à 250 g:
Råmsløg, chili, safran, naturel, choco og fuldkorn
Frit valg 2 pk. 50,- kg/100,-

KOM OG SMAG LØRDAG 20/3

Designet køkkenudstyr fra Normann

Stainer/dørslag. Pr. stk. 350,-



Flensted

Vi kender det jo godt – i hverdagen – når der skal kartofler på bordet. Hvem har opgaven med at skrælle dem? Er der en mere nem og kreativ måde at servere kartoflerne på? Vi henter gerne opskrifter og ideer på kartofler med og uden skræl, krydret, skivet og bagt i ovnen, blot vi slipper for at pille dem. Om sommeren, når kartoflerne er nye, elsker vi dem – også med skræl – men om vinteren vil vi gerne have nogle nemme løsninger.

Flensted finder hele tiden nye variationer, der passer til enhver lejlighed. Ha' altid et par poser af Flensteds kartofler i fryseren. Det er nemt og velsmagende.

Dybfrøse kartoffelprodukter 350-750 g.

Frit valg 2 ps. 25,- max. kg/35,71



Læg et friskt laurbærblad og friskt rosmarin på de halve kartofler fra Flensted. Svøb efter tynde skiver pancetta eller bacon om. Bag dem i ovnen ca. 25 min. v/200° uden at vende dem.



Gelstrupgård

Økologisk svinekød er Dalgaards nye "flagskib" – en topkvalitet som kommer fra grise, som har haft en god opvækst. Dyrenes velfærd ligger os på sinde. Derfor har vi valgt økologisk Friland fra Gelstrupgård.

Gelstrupgård ligger i det naturskønne Odsherred. Her bor Randi og Jesper Adler og deres økologiske grise.

En so har mellem 850 og 1000 m² at boltre sig på. Der er fordelt ca. 100 hytter udover arealet. Smågrise-

sene bliver født ude på marken og går sammen med deres mor ca. 7-8 uger. De første dage, efter de er født, bliver de små inde i hytten og dier hos soen. Efter nogle dage går de på opdagelse i græsmarken. I starten er de i nærheden af soen, men senere kan de sagtens finde ud af at slå sig sammen med andre smågrise og tage længere udflugter. Det er sjovt at se en flok smågrise løbe rundt og hvor en gruppe pludselig løber hjem til deres mor, fordi hun har gryntet efter dem.

Smågrisene skal mindst være 7 uger, når de fravænnenes. Så kommer soen og smågrisene ind i stalden. For alle grisene i staldene gælder det, at de skal kunne lægge sig i dejligt tørt halm, have masser af plads at røre sig på og kunne gå ud i frisk luft. Foderet er økologisk og GMO frit og en stor del af det er grovfoder. De har specielle båse til syge grise – en "sygestue" – hvor de giver ekstra omsorg til de syge dyr.

Som Randi og Jesper udtrykker det: "Det er en skøn måde at have grise på. Selv om vi skal arbejde ude i al slags vejr, vil vi ikke undvære det. Man følger bare naturens rytmer på nærmeste hold og det er så skønt at høre de første lærker i det tidlige forår." Vil du vide mere om Gelstrupgård – se www.dalgaardsupermarked.dk



Svinekøds tilbehør til 4 Rødbede salat og saltbagte kartofler

300 g kogte rødbeder og 2 store æbler i grove tern, 5 fintsnittede forårsløg, 4 spsk kapers.
Dressing: 4 tsk rødvins- eller balsamicoeddike og 2 tsk honning blandes. Hældes over rødbeder og æbler.
Saltbagte kartofler: 600 g små kartofler, 2 spsk groft salt. Skrub kartoflerne, vend dem i salt og bag dem på bagepapir i ovnen v/225° ca. 20 min.

Sprød svær til påskefrokosten

Økologisk Skinkesteg u/ben med ridset svær

Til en super lækker flæskkesteg med sprød svær.

Pr. 1/2 kg 55,- kg/110,-

Økologisk Ribbenssteg

Lun ribbenssteg med sprød svær til påskefrokosten.

Pr. 1/2 kg 44,95 kg/89,90





Økologiske Skaftekoteletter

Pr. 1/2 kg 55,- kg/110,-

KOM OG SMAG FREDAG 26/3



Mangosalat & Mynterita til 4

2 store mangofrugter i tern, (ikke for modne), 2 røde peberfrugter i tern, 4 fintsnittede forårsløg, grofthakket mynte, 2 spsk limesaft, 1 tsk olie, 200-250 g rucola salat.

Rør lime og olie sammen, smag til med salt & peber og bland med rucola. Anret mango, peberfrugter og løg henover salaten. Mynterita: 1 bdt grofthakkede mynteblade, 2 dl fromage frais, 1 tsk stødt tandoori-masala eller ½ tsk karri + ½ tsk paprika.

Bland fromage frais, mynte og tandoorimasala. Smag til med salt & peber.

Økologisk Stegflæsk i skiver

Pr. 1/2 kg 35,- kg/70,-



Æbleflæsk med kompot til 4

Ca. 12 skiver stegflæsk, 2 madæbler i både, frisk citrontimian, 4 skalotteløg i tynde skiver, 1 spsk sukker, salt & peber.

Steg flæsken til det er sprødt. Sauter løgene, i lidt af fedtet fra flæsken, til de er klare og drys sukker over. Tilsæt æbler og steg forsigtigt til de er let bløde.

Tag det af varmen og tilsæt buketter af timian, salt & peber.

Økologiske Medaljoner, Sauté skiver og Filet Royal

Skåret af den fineste svinefilet.

Frit valg. Pr. 1/2 kg 65,- kg/130,-



Medaljoner med salat af æble og spidskål til 4

Salat: 2 røde æbler i tynde både, ½ fintsnittet spids- eller savoykål, 4 fintsnittede forårsløg.

Dressing: 2 dl yoghurt 10 %, 1 spsk frisk ingefær, ½ tsk karri, salt & peber, 2 spsk ristede pistacie-nødder uden skal.

Smag yoghurten til med krydderier, salt & peber.

Vend æbler og salat i og pynt med hakkede pistacie-nødder. Medaljonerne steges 2-3 min. på hver side.



Kalvekød

Kalvekød fra Danish Crown er en specialproduktion, hvor udvalgte landmænd har kontrakt på at opdrætte kvæget under ganske bestemte og kontrollerede forhold. Der er bl.a. en lang række specifikke krav til etik, sundhed, høj dyrevelfærd og plads til kalvene. Kalvene er under 10 mdr. gamle, når de slagtes og vejer max. 200 kg. Det bevirker, at kødet har en lavere fedtprocent end kød fra ældre dyr.

Kalvekødsculotte

Kødet er i vac. Du kan nemt selv fjerne senerne på bagsiden af kødet - ellers bed slagteren om hjælp. Når du skærer kødet ud, er det meget vigtigt, at du skærer på tværs af kød fibre. Vend evt. fedtkanten nedad så kan du se, hvilken vej fibre løber. Stegetid 40-45 min. v/200°. Brug evt. et stegetermometer. Medium stegt 65°.

Pr. 1/2 kg 60,- kg/120,-

KOM OG SMAG TORSDAG 18/3

Salsa til kold kalveculotte til 4

2 gulerødder, 1 stilk bladselleri, 2 forårsløg, 6 modne tomater, 1 skalotteløg.
Dressing: 1 spsk dijonsennep, 1 finthakket fed hvidløg, fintreven skal af ½ citron + lidt saft, 1 ½ -2 spsk vineddike, 4 spsk jomfruolivenolie, 3 spsk finthakket persille, løvstikke og basilikum, sukker, salt & peber. Grøntsagerne hakkes meget fint. Bland ingredienserne til dressing, tilsæt olien lidt efter lidt, smag til og vend grøntsager og krydderurter i.

Kalvekødsfilet

Lækker dansk kødkvalitet. Tal med slagteren om stegetid på netop det stykke, du har valgt.

Pr. 1/2 kg 80,- kg/160,-

Kalvekød & karrygrøntsager til 4

400 g skrællede kartofler, 1 courgette, 2 gulerødder og 1 rød peber i grove tern, 3 spsk olie, salt & peber.

Karrysauce: 2 små løg, 1 æble og 2 fed hvidløg i grove tern, 10 g smør, 1 spsk karry, 1 tsk cayennepeber, 1 ds hakkede flæde tomater, 1 ds light kokosmælk, 1 lille citron.

Kog kartofterne i 3 min. tilsæt gulerødder, kog videre i 3 min. og til sidst courgetter og peber og kog yderligere 3 min. Si grøntsagerne og læg dem i et ildfast fad.

Svits løg i olie, kom æble og hvidløg ved og lad det simre 5 min. Smelt smørret og brun karry og cayennepeber let. Tilsæt tomater og kokosmælk. Lad det simre 5-10 min. Smag til med citrussaft, salt & peber.

Bland æble og karry/kokossauce med grøntsagerne. Sæt fadet i den 200° varme ovn i ca. 15 min.





Fra vinhuset Maison Albert Bichot

Morgon "Côte du Py", 2008

En Beaujolais-vin, dyrket på 50 år gamle vinstokke. Bouqueten er intens frugtrig. Vinen er fyldig, livlig og velafbalanceret. En fin ledsager til frokoster og lette middagsretter.

Fleurie "La Madone", 2007

Druerne, som benyttes til denne Beaujolais, stammer fra hjertet af en 6 ha. stor vinmark, som er beliggende på Mount Fleurie. Druerne høstes manuelt. Gæringen sker i åbne kar i 8-10 dage, hvorefter vinen lagres i 6 mdr. En frisk og delikat vin med en flot kirsebærrød farve. Vinen er fyldig og velafbalanceret med en god harmonisk afslutning. Passer fint sammen med stegt kalvekød, fjerkræ eller milde oste.

Frit valg 75 cl. Pr. fl. 99,95 ltr/133,27

KOM OG SMAG FREDAG 19/3

Kalveschnitzler af kalveinderlår

Pr. 1/2 kg 49,95 kg/99,90



Kalveschnitzler med spinat & mozzarella til 4

4 kalveschnitzler, 50 g spinatblade, 1 ½ spsk olivenolie, revet muskatnød, salt, 200 g mozzarella, frisk basilikum, kødsnor.

Bank kødet helt fladt mellem to kraftige plastposser. Sauter spinaten i olie og krydr med muskat og salt. Læg spinat, mozzarella og basilikumblade på kødfladerne. Rul dem stramt sammen og bind med kødsnor. Brun rullerne i olie og steg dem færdig i ovnen v/225° ca. 5 min. Skær rullerne i skiver og pynt med basilikum.

Tilbehør: Bagte tomater med timian.



Kartofler i avocadocreme til 4

Ca. 1 kg kolde små kogte kartofler i skiver, 3 avocado, 50 g mayonnaise, saft af ½ citron, 2 dl vand, 3 finthakket forårsløg, 1 bdt dild, salt & peber. Blend avocado med mayonnaise, citronsaft og vand til en cremet konsistens. Vend kartofler, forårsløg og små duske dild i dressingen. Smag til med salt & peber.

Økologi fra Urtekram

Økologisk extra jomfruolivenolie

Mild og frugtig italiensk olivenolie udvundet af de bedste olivenkvaliteter. Til salater, stegning, marinader og bagning.

500 ml 49,95 ltr/99,90



**Alfred Sisley
Piletræer på
Orvannes bred-
der, 1883.**

Piletræer langs den tæt bevoksede bred ved vandløbet Orvanne, sollyset spiller i løvet og farverne er blå, grønne og gule – skyggerne er rødlige over i det

lilla. Kompositionen er stram og intet er overladt til tilfældighederne. Den intense registrering af nuets flygtighed, som er så karakteristisk for impressionisterne, praktiserer Sisley også her. Den rene farve er påført lærredet i små korte strøg, hvilket udvisker konturerne og slører formerne, der vokser

sammen med omgivelserne og efterlader en levende, flimrende flade. Der er ikke arbejdet med detaljerne i billedet – det handler om at give beskueren et helhedsindtryk. Det nye ved impressionisternes måde at arbejde med farven på er, at de forlader lokalfarvetraditionen, der foreskriver, at en genstand males i den farve den har, uanset lysets styrke og karakter, som skifter time for time. Lokalfarven er altså konstant og uafhængig af variationer i lysstyrke eller reflekser fra andre farver og det gør impressionisterne op med. De griber øjeblikkets sansning og videregiver den til lærredet. De maler mange af deres værker i det fri (en plein air) og den vågne og friske iagttagelse af lysets spil ser vi også her i Sisleys maleri.

Merzbacher Kunststiftung and Werner & Gabrielle Merzbacher

Forår på Louisiana

Verdenskunst – i farver



Den 5. februar åbnede forårets store udstilling på Louisiana *Farven i kunsten* der sætter farven i centrum og er et sandt overflødighedshorn af farver. Med ca. 150 værker af op mod 70 forskellige kunstnere afspejler udstillingen, hvordan kunstnerne har arbejdet med farven og hvilke farveteoretiske overvejelser de har gjort sig fra slutningen af 1800 tallet og op til i dag. Louisiana har opnået den enestående chance at kunne plukke værker ud af den schweiziske kunstsamler Merzbachers righoldige samling af kunst, der strækker sig over hele det 20. århundrede. Louisiana har så kunnet supplere med værker fra museets egen samling, hvor tyngdepunktet netop ligger fra efterkrigstiden og frem og det er således muligt at bringe farvediskussionen helt op til i dag.

I mere end et hundrede år har kunstnere over det meste af verden stræbt efter at gengive farvens lysstyrke. De har gjort farven til genstand for forskning og undersøgelser, der har ført til helt nye muligheder inden for maleriet. Udstillingen vil i ord, billeder og gennem interaktive programmer formidle, hvordan kunstnerne op gennem det 20. århundrede enten har betjent sig af farve som koloristisk middel eller forsket i den og fundet nye farver og farvesystemer.

Hvad er det så for en samling, der rummer alle disse værker i verdensklasse? Som *New York Times* skrev i 1998, da samlingen for første gang blev vist i sin helhed offentligt: "En af verdens fineste private samlinger af moderne kunst" eller som i sommeren 2009, hvor den af det amerikanske kunstdidsskrift ARTnews på fornem vis blev udnævnt til en af verdens 200 vigtigste kunstsamlinger.

Samlingen er påbegyndt af Bernhard og Auguste Mayer i sidste århundrede og føres nu videre af Werner og Gabrielle Merzbacher. For Merzbacher er det blevet en livsstil at samle kunst og over en periode på ca. 40 år har Mayer/Merzbacher-samlingen udviklet sig til en af verdens fineste samlinger af moderne kunst.

Werner Merzbacher er født i 1928 i Oehringen i det sydlige Tyskland. Hans far var læge i byen og efter krystalnatten (9.-10. november 1938) måtte den jødiske familie sende sønnen af sted med en børnetransport til Schweiz. Her kom Werner til at bo hos en anden lægefamilie frem til 1949, hvor han emigrerede til USA. Han mødte Gabrielle (Bernhard Mayers barnebarn), som han giftede sig med i 1951. I 1964 flyttede parret tilbage til Schweiz, hvor Werner Merzbacher blev partner i den internationale pelsvirksomhed Mayer and Cie AG – siden 1989 er han enejer.

I New York følger han og Gabrielle godt med i kunsthvervet og får i de første år af 60'erne lejlighed til at se mange udstillinger og besøge mange gallerier og det er fra det tidspunkt samlingen for alvor begynder at vokse. For Merzbacher er det dynamikken og energien i farven, der tiltrækker hans opmærksomhed, hvorfor han også lægger ud med at erhverve værker af impressionismens kunstnere, senere fauvisterne med Matisse i spidsen og Brücke-kunstnerne, hvor farve og dynamik ekspresivt og kraftfuldt strømmer ud af værkerne.

Louisiana museet vil indtil d. 13/6 danne ramme omkring denne enestående udstilling, hvor museets gæster kan opleve farven i værker af kunstnere som Monet, Sisley, Matisse, Picasso, Kandinsky, Klee, Nolde, Léger, Klein, Richter, Jorn, Stella, Hockney og mange flere.

Af.: Helle Crenzien

Mag. art i kunsthistorie og museumsinspektør på Louisiana museet.

Åbningstider: Tirsdag – fredag 11-22, lørdag og søndag 11-18, mandag lukket.
www.louisiana.dk



**Morris Louis
Para No.1, 1959.**

Værkets titel *Para* er hentet fra oldgræsk og betyder 'side om side'. Og det er, hvad der foregår på lærredet. Side om side løber omtrent hele farvecirkelns farver ned over lærredet i florale, organiske former.

Her og der kan man stadig se det hvide, ubearbejdede bomulds lærred, som Morris Louis anvendte, fordi bomuldens karakter lader lærredet absorbere farverne. Morris Louis var opsat på at beskueren skulle opleve maleriet som en genstand og ved at lade lærredet absorbere farven, så bliver det mere

en genstand end, hvis farven ligger ovenpå lærredet. En genstand i sig selv, defineret af lærredet, malingen, formen og farven. Han eksperimenterer med måden at male på med en metode, han kaldte "slash". Modsats sine kolleger – de øvrige colorfield-malere – bruger han ikke pensel, men lader derimod malingen flyde ned over lærredet. Denne maleproces betyder, at han distancerer sig fra det traditionelle penselmaleri og undgår den fysiske kontakt med lærredet.

Colorfield-malerne talte kunstnere som Ad Reinhardt, Kenneth Noland, Barnett Newman, Mark Rothko, Robert Motherwell m.fl. og de forsøger op gennem 50'erne at skabe en ny form for abstrakt maleri. Det er karakteristisk for deres værker, at der ikke findes skitser eller kompositioner. Kunstnerne går direkte i gang med de ofte store lærreder, hvor noget af lærredet fremstår rå og ubearbejdet, mens resten er bearbejdet med flydende maling. De eksperimenterer med de nye farver, der dukker op på markedet. Den første akrylfarve blev for eksempel udviklet i 1947 og allerede året efter begynder Morris Louis at bruge Magna.

Louisiana Museum of Modern Art



Emil Nolde, Valmue og lupiner, udateret, Akvarel på papir. I 1941

meddeler det tyske Reichskulturkammer Emil Nolde, at hans værker ikke opfylder tidens krav og han får maleforbud. Han kan ikke længere stå i haven med sit staffeli og han kan

ikke benytte oliefarve og risikere at terpentinelugten afslører ham. Akvarelmaleriet får derfor en stor betydning for hans produktion under 2. Verdenskrig.

Motivisk kan han ikke længere tage direkte afsæt i den ydre verdens lys og farver, men er henvist til sine indre billeder og erindringer i kælderens i huset i Seebüll. Således opstår de mere end 100 akvareller, der får betegnelsen 'de umalede billeder', fordi de er blevet til i det skjulte. Akvarellerne er små i formatet og er malet i en 'vådt-i-våd teknisk', der mætter papiret og giver akvarellen en helt særlig sensibilitet. Nolde er meget optaget af blomsterne i haven og siger: "Blomster blomstrer for at bringe mennesket glæde; Jeg maler dem om sommeren og bærer glæden med mig ind i vinteren." I kunstnerisk henseende gør Nolde ingen indrømmelser under hele nazitiden. Han laver aldrig om på sit billedlige udtryk, men bliver stædigt ved med at udforske farvens muligheder blot i et andet materiale.

Merzbacher Kunststiftung and Werner & Gabrielle Merzbacher

Ernst Ludwig Kirchner. To rosa nøgenmodeller ved Moritzburg-søerne, 1909/20. Olie på lærred. To nøgne kvinder i græsset, kroppene er nærmest pinkfarvede og græsset klorofylgrønt med gule partier. Kroppenes rødlige farve og de kraftige blå skygger giver en fornemmelse af, at kvinderne befinder sig i et grelt aftensollys. I baggrunden anes et kuperet landskab. Billedet malede Kirchner i 1909, men som så mange af sine andre værker, genmaler han det senere i 1920. En proces han refererer til som 'restaurering'. Kirchner er ekspressionist. Det vil sige, at han giver udtryk for sine personlige oplevelser. Gennem farver udtrykker han sine sansninger og følelser, som han oplever den ydre virkelighed og det betyder, som her i billedet, instinktive farver med stærke kontraster. Det er Kirchner, der tager initiativet til dannelsen af kunstnersammenslutningen "Die Brücke" [Broen]. Deres intention er at danne bro fra det gamle til det nye. Kunstnerne er bl.a. inspireret af primitiv kunst og af det naturlige, som civilisationen endnu ikke har ødelagt. Kirchner vælger at male de to kvinder upåklædte, hvilket refererer til det oprindelige, men også til den Freikörper-kultur [nudistkultur] som der er særlig fokus på i disse år. Maleriet fremstår i stærke farver med kraftige konturer og kantede former.

"Die Brücke" eksisterer til 1913 og da gruppen opløses, føler Kirchner en ensomhed og en indre uro. Han melder sig derfor til frivillig militærtjeneste i 1914. Men krigens forfærdelige oplevelser giver ham fysisk og psykisk

sammenbrud og han fritages fra tjenesten og sendes på sanatorium i Königsstein i 1916. Kirchner er en af det 20. århundredes kunstnere, der lider en voldsom skæbne. I 1937 er 31 af hans værker med i nazisternes udstilling "Entartete Kunst" ['degenereret kunst' var nazisternes betegnelse for den moderne, ikke naturtro kunst] og 639 af hans værker blev beslaglagt eller ødelagt. I smerte over sit hjemlands fordømmelse begår han selvmord i 1938.



Merzbacher Kunststiftung and Werner & Gabrielle Merzbacher

Forår på Louisiana Verdenskunst – i farver



Vallø lam



Lammebryst
m/ben

Lammebov
m/ben

Lammeskank

Lammekølle
u/ben

Lammenakkefilet

Lammeskåft koteletter



fra Vallø Slot. Vallø Slot stammer helt tilbage til 1300 tallet. Slottet har bl.a. været ejet af Kong Frederik IV og en række adelsslægter. Siden 1700 tallet har det fungeret som stift med det formål at tilgodese ugifte damer af dansk adel.

I år 2000 blev fåreavler Frank Hansen og Vallø Stift enige om at udvikle en lammekøds-produktion, der satte fokus på kvalitet, sundhed og trivsel.

Udgangspunktet for Vallø Lam er et avlsarbejde, hvor der fokuseres på en optimal muskelopbygning samt begrænset fedtaflejring. Dette for at give lammekød af bedste kvalitet.

Sundhed og trivsel er ligeledes en af grundpillerne i konceptet – gennem intensiv overvågning og græsning på skiftende græs-arealer, sikres en god sundhedstilstand og trivsel. Lammene går ude hele sommeren og græsser på strandengene. Om efteråret kommer de tilbage til Vallø Slot for at afgræsse frøgræsmarkerne. Et slagtet Vallø lam vejer ca. 22-30 kg.

Vallø lam – minus 20 % af normal prisen på alle udskæringer

GB Saison Paaske, 8,0 %

Påskebryg fra GourmetBryggeriet

Denne øl er brygget som et eksklusivt påskebryg, der er tappet på en champagneflaske med kork prop. Den fremstår med en skøn orange kobberfarve og en let uklarhed. Over den smukke skumkrone står der en dejlig duft af humle. Da Saison Paaske har en meget høj forgæringsgrad, er den blevet svag tør og mild i kroppen, hvilket gør den let drikkelig. En allround påskeøl, uanset om det er til fisk, lam eller ost.

75 cl. 2 fl. 69,- ltr/46,- + pant

**KOM OG SMAG
ONSDAG 31/3**

Fjer kræes



2 stk. ferske franske kyllinger

De franske kyllinger er tørslågede, hvilket bevirker et mindre vægtsvind ved tilberedning.

Min. 2 kg 65,- kg/32,50



Påske kylling i coca-cola til 4

1 kylling, ½ liter cola, olie, 1 stort løg i tern, 5 gulerødder i skiver, 1 spsk mel, saften af ½ citron, hakket persille, salt & peber.

Del kyllingen i passende stykker og lad dem marinere i cola i et par timer. Brun herefter kyllingestykkerne i olie. Sukkeret fra colaen karamelliserer og gør, at kyllingekødet let tager farve og smag. Tilsæt løg og lad dem brune med. Tilsæt gulerødder, mel, salt og derefter colamarinaden. Lad retten simre ca. 45 min. Smag til med citronsaft, salt & peber. Pynt med persille og server en kartoffel til.

Farseret perlehønebryst svøbt i vinenet

Steges i ovn v/180° ca. 25-30 min.

Min. 180 g. Pr. stk. 35,- kg/194,44



Perlehønebryst med pasta og svampesauce til 4

1-2 pk bornholmsk pasta fra Pastariget kogt efter vejledning på emballagen.

Svampesauce: 250 g svampe i skiver, ½ ltr piskefløde, citronsaft, olie, salt & peber.

Svampene sautes i lidt olie, fløden tilsættes og indkoges til det halve. Sauce smages til med citronsaft, salt & peber.

Ardèche, Chardonnay, 2007

Denne vin har tre årgange i træk modtaget prisen for "Best Buy" i The Wine Advocate.

Vinen har en behagelig balance imellem frugtighed og fylde og passer fint til lettere retter som fiskeretter, rejer og skaldyr. Desuden til lyst kød som kylling og kalkun og som dejlig frokostvin til forårets dejlige fester.

75 cl. Pr. fl. 79,95 ltr/106,60

KOM OG SMAG ONSDAG 31/3



Det er vildt



ginéginé, 2007

En spansk rødvin med en typisk bouquet af modne Garnacha- og Cariñenadrue fra Priorat. En vin med en markant tør blåbærsmag, blød og saftig med en personlig stil. ginéginé er perfekt til vildt og kalvekød.

75 cl. Pr. fl. 139,95 ltr/186,-

KOM OG SMAG FREDAG 26/3

Rævhede Naturprodukter

Dyrefilet

Kødet krydres med vildtkrydderi og brunes godt i smør i en gryde. Tilsæt 1 dl vildtfond og lad kødet simre ca. 10-15 min. Tilsæt fløde, portvin eller marsalavin og smag til med salt & peber. Retten serveres med hakkede ristede svampe blandet med hakket persille samt Flensted kartofler i tern m/løg.

Pr. 1/2 kg 160,- kg/320,-



Dyrekøllesteg

Brun stegen godt i en gryde ca. 10 min. Færdigsteges herefter i en forvarmet ovn v/200° til stegetermometret viser 58°. Lad kødet "hvile" ca. 10 min. inden udskæring.

Pr. 1/2 kg 110,- kg/220,-

Dyrekøllebøffer

Steges ca. 3 min, på hver side. Lad kødet hvile ca. 5 min.

Pr. 1/2 kg 110,- kg/220,-

Dyremørbrad

Brunes i smør 2-3 min. Krydres med vildtkrydderi og færdigsteges i en forvarmet ovn v/180° ca. 10 min.

Pr. 1/2 kg 160,- kg/320,-

KOM OG SMAG TIRSDAG 30/3



We love it

Nyt fra Hansens Flødeis

For nylig skiftede Hansens Flødeis emballage-størrelse til 500 ml's bægre.

Is bægrene passer godt som dessert for 2-3 personer. Du slipper for at genfryse isen, der nemt giver isen krystaller og en forringet konsistens.

Hansens Is repræsenterer nu 15 varianter af sorbet og flødeis, hvoraf de 10 er økologiske.

500 ml. Frit valg 2 bg. 60,- ltr/60,-

Skal I være mange til påskefrokost, så er dessert-løsningen her – nok til 8 personer.

Hansens Islagkage m/hakket chokolade og hjemmebrændt nougat, overhældt med Valrhona chokolade.

1,1 kg 99,95,- kg/90,86

KOM OG SMAG FREDAG 19/3



Sense It

Hos Anthon Berg sætter de en ære i at udvikle produkter, der pirrer alle sanser. De skal være en fryd for øjet og have den optimale kombination af form, duft og ikke mindst smag.

Om det er den rene chokolade, med det rette knæk, der langsomt smelter i munden og efterlader et væld af smagsoplevelser, eller et stykke fyldt chokolade med lækre smagsvariationer – hver bid skal være en sanselig oplevelse.

Hos Axoco på Gl. Kongevej laver man disse lækre Sense It chokolader, som vi allerede fører i butikken.

Sense It chokolader

Karamel, Marcipan, Nougat, Mandler & nødder i fine cellofan ps. à 80-125 g til 39,- max. kg/487,50
3 ps. 99,- max. kg/412,50

Påskeæg

Hvert år til påske leder vi efter gode, lødige påskeæg til vores dejlige unger. Det er nogle gange en svær opgave. I anledning af påsken har Axoco fremstillet hjemmelavede, håndstøbte påskeæg til Dalgaard i: **Mørk 72 % chokolade og mælkechokolade**

100 g. Frit valg. Pr. stk. 49,- kg/490,-

1/2 Påskeæg i 72 % mørk chokolade, fyldt med Nougat, Karamel, Marcipan, Mandler & nødder
225-250 g. 119,- max. kg/528,89

KOM OG SMAG FREDAG 26/3

illy Caffé

er et italiensk kafferisteri, der har eksisteret siden 1933. Kafferisteriet ligger i Trieste i det nordlige Italien og er et af verdens største espressomærker. Espressoen er en blanding af 9 forskellige Arabica kaffer af højeste kvalitet fra Syd- og Mellemamerika, Afrika og Indien. Når den bedste kvalitet er fundet, bliver kaffen fragtet til Trieste. Her bliver den sorteret elektronisk bønne for bønne, så

man er sikker på, at der ikke findes nogle "defekter" i kaffen. Derefter bliver der lavet en masse prøver, som smages og testes. Når alt er godkendt, sættes kaffen i produktion. Efter ristning og nedkøling bliver kaffen pakket under tryk i tønder, som forsegles. Dette er en helt unik pakkemetode, som gør, at kvaliteten sikres bedst muligt.

Malet kaffe - rød bund - til italiensk mocca kande

Hele bønner - rød top - til espresso maskine

Desuden findes der i serien: **Malet til espresso - lyserød bund, hele mørkristede bønner - sort top og til stempelkande - sort bund.**

250 g. Frit valg 2 ds. 95,- kg/190,-

KOM OG SMAG FREDAG 19/3

Speculas

er en traditionel nederlandsk småkage-specialitet, oprindeligt kun bagt ved juletid. Den specielle krydderiblanding, gør småkagen meget velsmagende. Kagerne er dekorativt udformet med nederlandske motiver, fx træsko, møller, blomster m.v. Produktionen af disse lækre småkager går helt tilbage til starten af 1920'erne.

40-42 stk. 400 g. Pr. pk. 20,- kg/50,-



Dalgaard
meget mere

**HUSK VORES FANTASTISKE
"SMAGENS AFTEN"**

**Tirsdag den 20. april
kl. 19.30 – ca. 22.00**

Butikken vil denne aften fremstå som et spændende SmageMekka. Vi har udvalgt en eksklusiv gruppe leverandører, som sammen med vores egne ferskvareafdelinger vil give dig nogle helt utrolige smagsoplevelser omkring varer, som vi fører i butikken.

Læs mere om Dalgaards unikke gourmetaften og bestil billetter à kr. 135,- på www.dalgaardsupermarked.dk



v/Købmand Dalgaard, Kongevejs-Centret 6, 2970 Hørsholm. Åbningstider: Mandag – fredag 9.00 – 19.00, lørdag 8.30 – 16.00, søndag 10.00 – 16.00. Vi tager forbehold for trykfejl og udsolgte varer. Tilbuddene gælder fra mandag 15/3 2010 til og med lørdag 3/4 2010.