

Almanak - opskrift på årstiden

Almanak - a Recipy of Season



Januar



April



Maj



Juni



Oktobre



Februar



Maj

Almanak
Almanak følger årets gang. Claus Meyers Almanak følger årets gang i køkkenet, naturen og urtehaven. Med over 1.000 opskrifter har den inspiration til hver dag, året rundt.

Claus Meyer står i spidsen for visionen om at inspirere danskerne til at genopdage det særlige ved nordisk madkultur. Opdage rigdommen og velsmagen i vores vitaminrige rodfrugter, friske fisk, fuldmodne æbler og fuldfede mælkeprodukter. Samtidig insisterer han på en dialog med de fremmede køkkener, der er bragt til os af folk fra fjerne himmelstrøg. Og selvom Almanakkens kongstanke er, at vi skal følge sæsonerne, her, og spise mad fremstillet af lokale råvarer, så er der ikke tale om et nationalistisk projekt, der bandlyser brugen af citroner, peber og parmesanost.

Vi lever i en stadigt mere global verden, og hvorfor lade det bedste gå vores næse forbi. Men når kun få er bevidste om, at det bedste ligger lige for næsen af os, er det på tide at ruske op i dan-



August



November



Marts



Juni

Almanak
Almanak følger årets gang. Claus Meyers Almanak følger årets gang i køkkenet, naturen og urtehaven. Med over 1.000 opskrifter har den inspiration til hver dag, året rundt.

Claus Meyer står i spidsen for visionen om at inspirere danskerne til at genopdage det særlige ved nordisk madkultur. Opdage rigdommen og velsmagen i vores vitaminrige rodfrugter, friske fisk, fuldmodne æbler og fuldfede mælkeprodukter. Samtidig insisterer han på en dialog med de fremmede køkkener, der er bragt til os af folk fra fjerne himmelstrøg. Og selvom Almanakkens kongstanke er, at vi skal følge sæsonerne, her, og spise mad fremstillet af lokale råvarer, så er der ikke tale om et nationalistisk projekt, der bandlyser brugen af citroner, peber og parmesanost.

Vi lever i en stadigt mere global verden, og hvorfor lade det bedste gå vores næse forbi. Men når kun få er bevidste om, at det bedste ligger lige for næsen af os, er det på tide at ruske op i dan-



September



December

- Årets gang på tallerkenerne**
Foto af retter fra Meyers Almanak.
- 1) Lende med grøntsager
 - 2) Kalkbødder med andeskin og ægg
 - 3) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 4) Grønne meduller, kalkbødder og lende
 - 5) Skumet meduller
 - 6) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 7) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 8) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 9) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 10) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 11) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 12) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 13) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 14) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 15) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 16) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 17) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 18) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 19) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 20) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 21) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 22) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 23) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 24) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 25) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 26) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 27) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 28) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 29) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 30) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
 - 31) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær

Almanak
Almanak følger årets gang. Claus Meyers Almanak følger årets gang i køkkenet, naturen og urtehaven. Med over 1.000 opskrifter har den inspiration til hver dag, året rundt.

Claus Meyer står i spidsen for visionen om at inspirere danskerne til at genopdage det særlige ved nordisk madkultur. Opdage rigdommen og velsmagen i vores vitaminrige rodfrugter, friske fisk, fuldmodne æbler og fuldfede mælkeprodukter. Samtidig insisterer han på en dialog med de fremmede køkkener, der er bragt til os af folk fra fjerne himmelstrøg. Og selvom Almanakkens kongstanke er, at vi skal følge sæsonerne, her, og spise mad fremstillet af lokale råvarer, så er der ikke tale om et nationalistisk projekt, der bandlyser brugen af citroner, peber og parmesanost.

Vi lever i en stadigt mere global verden, og hvorfor lade det bedste gå vores næse forbi. Men når kun få er bevidste om, at det bedste ligger lige for næsen af os, er det på tide at ruske op i dan-

Almanak
Almanak følger årets gang. Claus Meyers Almanak følger årets gang i køkkenet, naturen og urtehaven. Med over 1.000 opskrifter har den inspiration til hver dag, året rundt.

Claus Meyer står i spidsen for visionen om at inspirere danskerne til at genopdage det særlige ved nordisk madkultur. Opdage rigdommen og velsmagen i vores vitaminrige rodfrugter, friske fisk, fuldmodne æbler og fuldfede mælkeprodukter. Samtidig insisterer han på en dialog med de fremmede køkkener, der er bragt til os af folk fra fjerne himmelstrøg. Og selvom Almanakkens kongstanke er, at vi skal følge sæsonerne, her, og spise mad fremstillet af lokale råvarer, så er der ikke tale om et nationalistisk projekt, der bandlyser brugen af citroner, peber og parmesanost.

Vi lever i en stadigt mere global verden, og hvorfor lade det bedste gå vores næse forbi. Men når kun få er bevidste om, at det bedste ligger lige for næsen af os, er det på tide at ruske op i dan-

The Seasons on the Plates
Photos of dishes from Meyers Almanak.

- 1) Lende med grøntsager
- 2) Kalkbødder med andeskin og ægg
- 3) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 4) Grønne meduller, kalkbødder og lende
- 5) Skumet meduller
- 6) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 7) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 8) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 9) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 10) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 11) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 12) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 13) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 14) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 15) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 16) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 17) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 18) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 19) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 20) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 21) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 22) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 23) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 24) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 25) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 26) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 27) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 28) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 29) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 30) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær
- 31) Grønne meduller med jordbær, bæg hvide bær



Foto: Anders Schønnemann

Almanak

Almanakker følger årets gang. Claus Meyers Almanak følger årets gang i køkkenet, naturen og urtehaven. Med over 1.000 opskrifter har den inspiration til hver dag, året rundt.

Claus Meyer står i spidsen for visionen om at inspirere danskerne til at genopdage det særlige ved nordisk madkultur. Opdage rigdommen og velsmagen i vores vitaminrige rodfrugter, friske fisk, fuldmodne æbler og fuldfede mælkeprodukter. Samtidig insisterer han på en dialog med de fremmede køkkener, der er bragt til os af folk fra fjerne himmelstrøg. Og selvom Almanakkens kongstanke er, at vi skal følge sæsonerne, her, og spise mad fremstillet af lokale råvarer, så er der ikke tale om et nationalistisk projekt, der bandlyser brugen af citroner, peber og parmesanost.

Vi lever i en stadigt mere global verden, og hvorfor lade det bedste gå vores næse forbi. Men når kun få er bevidste om, at det bedste ligger lige for næsen af os, er det på tide at ruske op i dan-

skerne. Det er Claus Meyers mission. Nordiske råvarer rummer et væld af muligheder, hvor nogle er gået i glemmebogen, og andre stadig venter på at blive foldet ud.

Opskrifter på årstiden

”Har din grønthandler pludselig smukke, friske rødbeder, så slå op i registeret og se, hvilke forslag Almanak indeholder. Er du rådvild en onsdag i uge 12, så se, hvilke retter, jeg foreslår den dag.” Sådan skriver Claus Meyer om, hvordan han tænker, at man kan bruge bogen.

Slår man tilfældigt op på en weekend i uge 10, står menuen på ’Grillet kalvebryst’, ’Kartoffelkompot med peberrod og rapsolie’ og

‘Pandekager med havtorn, appelsin og kandiserede græskarkerner’. Allerede inden man dykker ned i indkøbslisten, er der klare signaler om en rigdom af smagsoplevelser og nuancer. Hvor nordiske bær som havtorn blander noter med sydens appelsiner, som er safrige her i februar måned. Græskarkernerne ristes og karamelliseres i en god dansk honning.

Peberroden, som vores bedsteforældre vidste at bruge, er tilbage med ære og værdighed, mens kalvebrystet får kant af koriander og stjerneanis fra det mellemøstlige køkken.

Claus Meyers Almanak er ikke nogen tilbagevendende til det asketiske bondekøkken, mange af os forbinder med at spise dansk. Det er netop ‘Ny Nordisk Mad’, hvor gamle retter er blevet opdaterede, og hvor nye er kommet til. I stedet for at klamre sig til det nationale, kulinariske arvegods foreslår Claus Meyer en moderne mere saftig, lækende, frisk enkel madlavningsstil, der rummer fællesnordiske toner. Byg har vi alle tider dyrket i hele Norden, selv på Island.

Risotto er komfort food kendt af alle. Skal det være en tilberedningsidé, som Sydeuropa har patent på? Ikke ifølge Almanakken, der introducerer ‘Bygotto’ med perlebyg, som også finder vej til salatskålen i kombination med æbler, bladselleri og gedeost.

Inspiration til at gå på opdagelse i naturen

Imellem opskrifterne tager bogen læseren ved hånden og fører hende ud på marken for at samle mælkebøtter og skære dem af ved roden på rette måde. I de milde vintre kan vi allerede i februar nyde godt af de spæde mælkebøtteblade, som er bitre på en delikat måde, når de er unge.

Et andet sted i denne udstilling fortæller familien Rylander Hansen om, hvordan det er en begivenhed, der samler familie og venner, at samle vilde urter, svampe, frugt og bær i naturen. Det er som en skattejagt, der kan engagere både børn og voksne og afrundes med et godt fælles måltid. Enten over bål i skoven eller rundt om bordet i hjemmet.

Det er kendetegnende for den mad, vi almindeligvis spiser, at man kun sjældent kan se, hvad den består af. Meget mad er hakket og blendet sammen til uigenkendelighed. Hvis man derimod stude-

rer billederne af retterne i Meyers Almanak, træder ingredienserne tydeligt frem. Her ligger en hummer med ituslået skal. Her ligger stenbiderrogn og lyser op med sin karakteristiske orangerøde farve ved siden af de grønne dildkviste. De friske krydderurter er genkendelige og har bevaret smag og farve. Kvarte løg i både stikker op af retten ved siden af halve citroner.

På den måde vil Claus Meyers opskrifter og bevægelsen for et nyt nordisk køkken medvirke til, at vi genfinder fortællingen om maden. Fortællingen om, hvad maden indeholder, hvilke kulturer maden er inspireret af og hvilken natur, maden kommer fra. I sidste ende kan man håbe på, at det ny nordiske køkkenprojekt skaber en bred samfundsmæssig erkendelse af vores regions muligheder, således at vi i Danmark, som også i eksempelvis Frankrig og Spanien, udvikler vores råvaregrundlag og mere generelt begynder at værne om kvaliteten i vores fødevarer.

Claus Meyers nordiske køkken

Claus Meyer er gastronomisk iværksætter. Han har grundlagt og driver i dag Meyers Madhus, Meyer Kantiner, Meyers Køkken, Bageri og Deli og Nordhavn Eddikebryggeri. Han har frugtplantager på Lilleø og er desuden partner i Estate Coffee, noma, Hotel Sakskøbing og Lilleø Vin. De sidste 10 år har Claus Meyer været optaget af det nordiske køkkens potentialer og ideen om at bygge bro mellem sundhed og velsmag.

I 2005 blev han udnævnt til adjungeret professor ved LIFE under Det Naturvidenskabelige Fakultet ved Københavns Universitet. Her har han siden 2008 stået i spidsen for en af de centrale opgaver under OPUS-projektet, der udforsker det sundhedsfremmende potentiale i det nordiske råvaregrundlag. Målet er blandt andet at få nye redskaber til at bekæmpe fedme og diabetes 2. Her er velsmagende retter baseret på nordiske råvarer et af virkemidlerne. Arbejdet har foreløbig resulteret i rapporten *Grundlag for Ny Nordisk Hverdagsmad* - og 300 opskrifter.

Claus Meyer: *Almanak*, Lindhardt og Ringhof 2009, 696 sider.

Årets gang på tallerknerne

Fotos af retter fra Meyers Almanak.

- 1) Julesalat med granatæbledressing
- 2) Kartoffelsuppe med stenbiderrogn og dild
- 3) Dampede muslinger med jordskokker, løg og hvide bønner
- 4) Garganelli med ramsløg, forårssvampe og friskost
- 5) Skovmærkegranité
- 6) Grillede grøntsager med drys af røget spæk, dildfrø og havesyre
- 7) Fyldte tomater med korn, krydderurter og frisk gedeost
- 8) Bønnesalat med tre slags bønner og tomat
- 9) Boller i selleri
- 10) Bagte æbler med øl-is
- 11) Syltet hvidkål med enebær, kørvel og pære
- 12) Stegt torsk med porre, dild og æggecreme
- 13) Strandeng, Munkholm, 8. juli