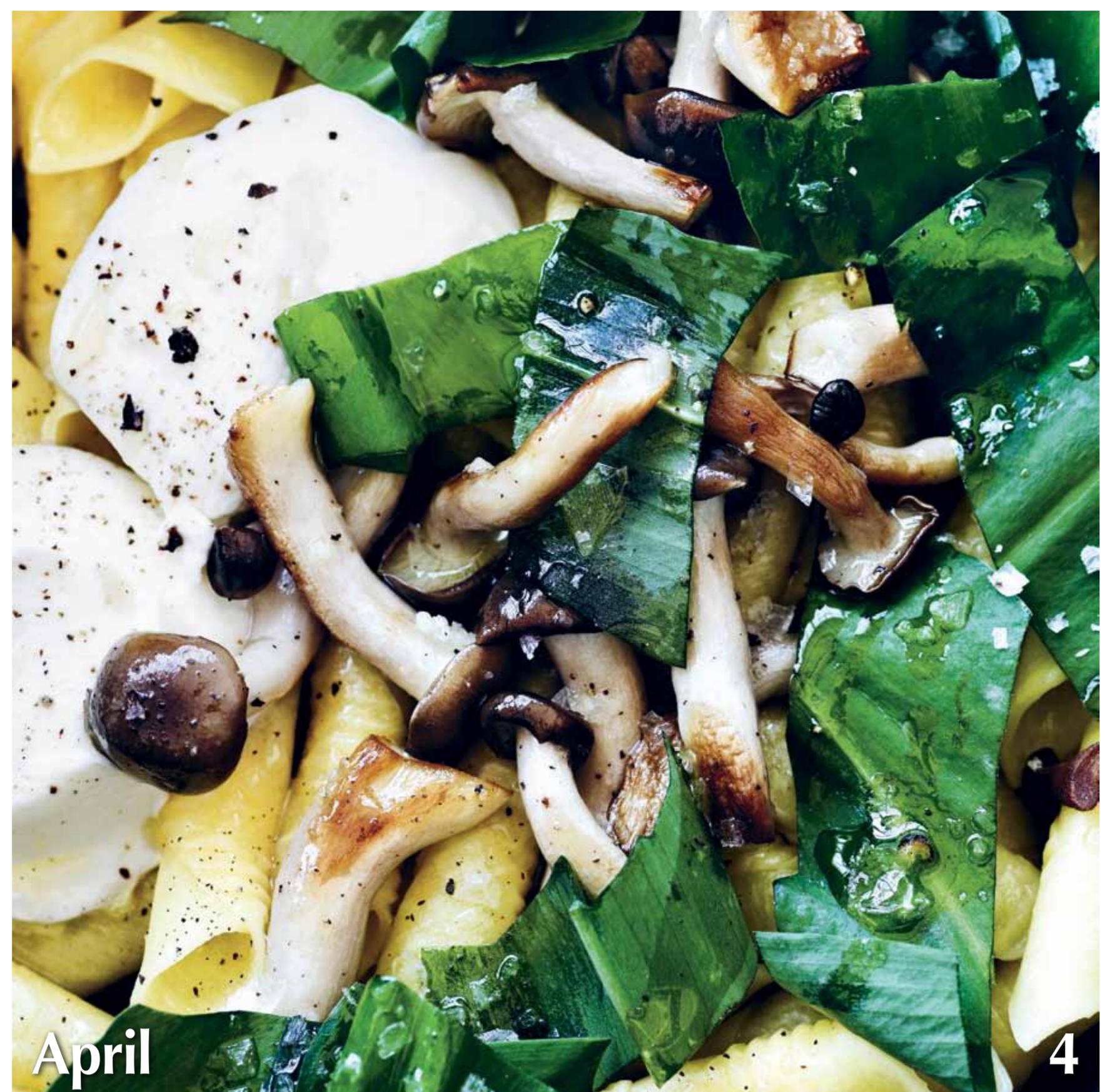


# Almanak - opskrift på årstiden

# Almanak - a Recipy of Season



Januar



April



13



Juli



Oktober



Februar



Maj



## 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. Opdag rigrønnen og sesamfrøen i vores vitaminrigte rodlugter, friske fisk, fuldmæde æbler og fuldfede maskerprødkluker. Samtidig insisterer han på en dialog med de fremmede køkkener, der er brag til os af folk fra fjerne himmelstræk. Og selvom Almanakken konstanter er, at vi skal følge sæsonerne, her og spise mad fremstillet af lokale råvarer, så er der ikke tale om et nationalistisk projekt, der handfører brugen af citroner, peber og parmesanost.

Vi lever i en nærmest global verden, og hvorfor lade det bedste gøre sig? Måske kan få et hovedområde, at det bedste ligger lige for næsen af os, er det på tide at nogle ejer i danskerne. Det er Claus Meyers mission. Nordiske råvarer rummer et vold af muligheder, hvori nogen er glædet i glemmebogen, og andre stadig venter på at blive fundet.

### Opskrifter på årstiden

"Har din grøntræder pludselig smukke, friske rodbeder, så så op registrer og hvilse! Forst Almanak indeholder. Er du råvild til onsdag i uge 12, så se, hvilke retter jeg foreslår den dag!" Sådan skriver Claus Meyer om, hvordan han tanker, at man kan bruge bogen.

Sådan tilslagslig op på en weekend i uge 10, såd med mere på "Claus' kælderværk" og "Claus' grøntræder".

Pandekager med havtorn, appelsin og kandiserede græsgrønsager. Pandekager med havtorn, appelsin og kandiserede græsgrønsager. Allerede inden man dykker ned i indboduslisten, der er klare signaler om en rigdom af snapsopplevelser og nuancer. Hvor nordiske bær som havtorn blander noter med sydnes appelsiner, som er satrigge i februar måned. Græsgrønserne ristes og karamellisieres i en god danske honning.

Pebemoden, som vores bedsteforeldre vidste at bruge, er tilbage med øre og værdighed, mens madstyret for kant af korinader og grøntræder.

Claus Meyers Almanak er ikke noget i långangsenden til det danske boksekund, mange af os forbinder med spise dansk. Det er netop Nu! Nordisk Mad!, hvor gamle retter er blevet opdaterede, og hvor nye er kommet til. I stedet for at klæmme sig til det nationale, kulinariske arvegods føreslår Claus Meyer en moderne mere satfælles, frisk enkel madlavningsstil, der numrer fællesselskabs tider. Risotto er comfort food kendt af alle. Skal det være en tilberedningsstid, som Sydeuropas har på ikke følge Almanakken, der introducerer "Brygato" med perlebryg, som også findes ved til salgs i kombination med æbler, bladseler og gedeost.

### Inspiration til at gå på opdagelse i naturen

Innelæn opskriften tager hagen læszen med hænder og føre hen ud på marken for at samle maskeløtter og skære dem af ved røden på rette måde. I de milde vintrer kan vi allerede i februar nyde godt af de spande maskeløtteblade, som er borte 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 skønnes, der kan engagere både børn og voksne og aftrundes med et godt inderligt mæltid. Enten over ball i skoven eller rundt om bordet i hjemmet.

Det er kendtependede for en mad, vi almindeligvis spiser, at man kun spænder sig om, hvad den består af. Menet mad er hakket og blandet sammen til ligekendelighed. Hvis man derimod retter billede af retterne i Meyers Almanak, træder ingrediensene tydeligt frem. Her ligger en mad med huslet skært. Her ligger stenbiderogen og lyser op med sin karakteristiske orangefarvede farve af den grønne drikkeflasken. De friske krydderurter er genkendelige og har en berestende og suave. Kavale log i både stikkede af retten og sidet af halv en limone.

På den måde vil Claus Meyers opskrifter og besøgesalen for at mit nordiske køkken medvirke til, at vi genfindes fortællingen om maden. Fortællingen om, hvordan maden indeholder, hvilke kulturer er inspireret af og hvilken natur, maden kommer fra. I sidste ende kan håbe på, at det nuværende køkkenprojekt skaber en bred samfundsæssig erkendelse af vores regions muligheder, således at vi i Danmark, som også i øjensynet Frankrig og Spanien, udvikler vores råvaregrundlag og mere generelt begynder at vægne om kvaliteten i vores fødevarer.

### Claus Meyers nordiske køkken

Claus Meyer er gastronomisk kædsætter. Han har grundlagt og drifte 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, nomia, Hotel Sakskauborg og Lilleø Vin. De sidste 10 år har Claus Meyer været optaget af det nordiske køkkens potensialer og idéen om at bygge bro mellem sundhed og velmag.

I 2005 blev han udnevnt til adjungeret professor ved LIFE under Det Nordiske Fakultet ved Københavns Universitet. Her har han siden 2008 tilføjet et nyt dimension i form af det kontinuerte opgave under OPTUS-projektet, der undersøker det sundhedsförderende potentiiale i det nordiske råvaregrundlag. Målet er blandt andet at få nye redskaber til at bekæmpe fedme og diabetes 2. Her er velkomnende retter baseret på nordiske råvarer et af virkemiddlene. Arbejdet har foreløbig resulteret i rapporten Grundlag for Nu! Nordisk Hverdagmad - og 300 opskrifter.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

Claus Meyer: Almanak, Lindhardt & Ringhof 2009, 696 sider.

</