

MOSS I SENTRUM

2.2019

ET AKTUALITETSMAGASIN FRA MOSS I SENTRUM

DANS, BARN OG BÆREKRAFT ELDBJØRGES I EN NY TID

MOSS 2020

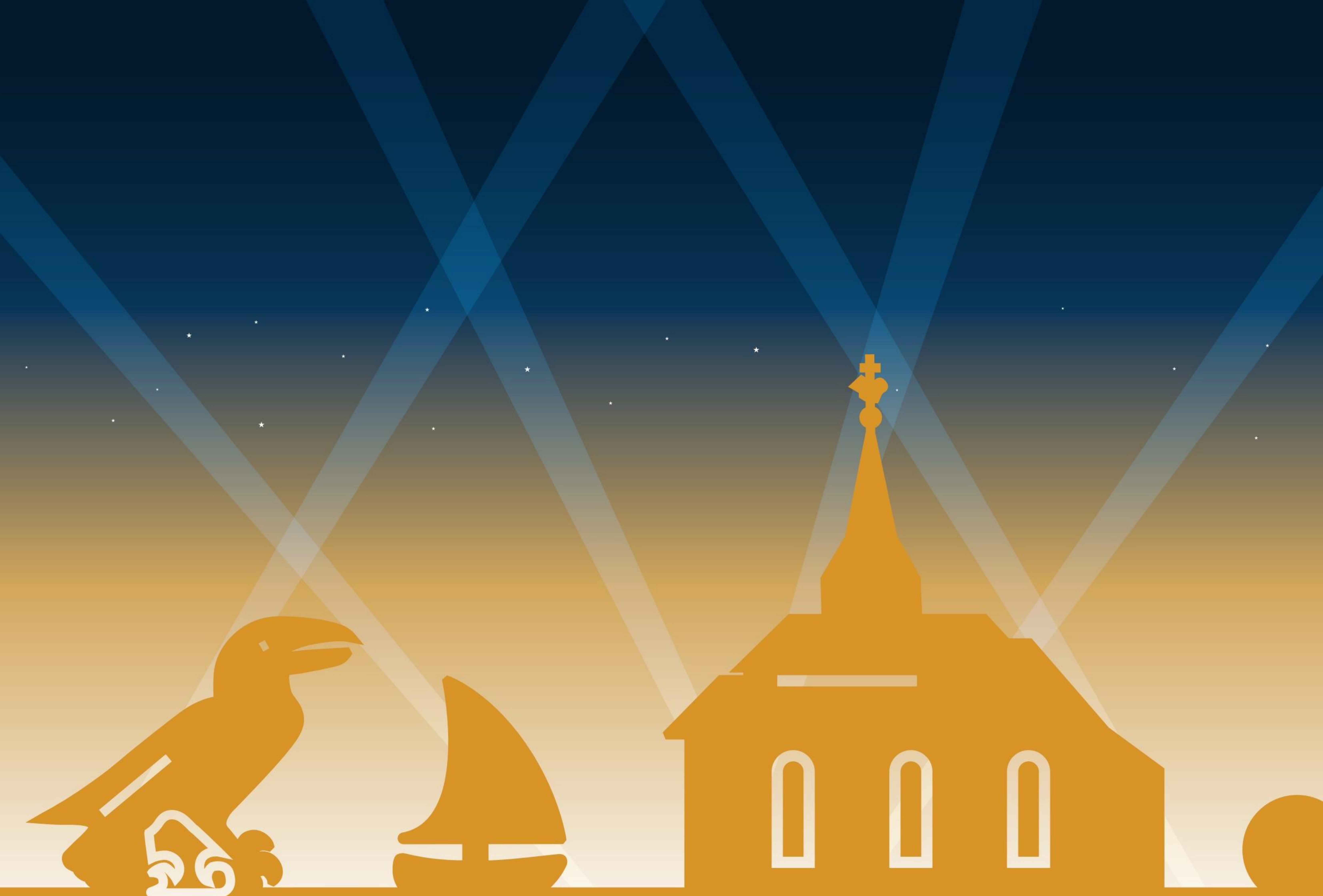
SMAKEN AV JUBILEUM

PER-OLAV SØRENSEN OM QUICKSAND OG FREMTIDSPLANER



KÅRETS TIL
ÅRETS SENTRUM

MAGASINET UTGIS AV MOSS I SENTRUM
I SAMARBEID MED STORYBOLD



SMAKEN AV ET JUBILEUM

Flere kjente og kjære mat- og drikke entusiaster lanserer spennende og smakfulle produkter i anledning Moss bys 300-års jubileum.

TEKST Inger Marie Spange

Vin som fint kan nytes alene

Første gang Øyvind Falck besøkte vinslottet Monte Vibiano var for 20 år siden og da ble han spurt om han kunne hjelpe til med å promotere vinene for det norske markedet. Siden har besøkene blitt mange og Øyvind er blitt så godt kjent i distriktet at han begynte å arrangere vinreiser dit, gjennom selskapet hans 'Italias vinhjerte'. Nå har han smakt seg frem til en helt ny jubileumsvin til 300 års jubileet.

– Vi lagde en jubileumsvin for 2014 også, den ble vellykket den, men den var en mer snerpete matvin. Nå har vi laget en mer spenstig vin som kan nytes alene,

men som også passer til rustikk mat, slik du finner i Umbria der vingården ligger. Det betyr spekeskinker og all slags grillet mat. Men den passer til fisk også. Jeg har selv prøvd den til kokt torsk og det fungerte bra. Alle viner fra Umbria må inneholde 60 prosent av druen sangiovese, som er typisk for området og som har den typiske syrlig-søte bærstilen som preger mange italienske druetypeer. I tillegg har Øyvind og teamet hans blandet inn 20 prosent moden merlot, som har bløtere tanniner, og 20 prosent cabernet sauvignon, begge er druetypeer som passer mange ganer.

– Men vin og mennesker er ikke like enkelt å blande



Øyvind Falck har smakt seg frem til en vin som du kan nyte med en gang, men som også egner seg også for lagring.
Foto: Ingeborg Øien Thorsland

sammen, ler han. – De har jo så ulike preferanser. Tre sommelierer, i tillegg til Øyvind Falck har smakt seg frem til resultatet.

– Jeg er veldig fornøyd med prosessen. Vi har smakt oss gjennom ulike blandinger i et helt år og har kommet fram til en smak som er spennende. Dette blir en vin som du kan nyte med en gang, men som også egner seg også for lagring.

Men det har vært mange hensyn å ta underveis. Alkoholprosenten kunne for eksempel ikke være høyere enn 13%, for det ville utløse en ny og høyere priskategori.

– Jeg pleier å si at det er enklere å importere russiske rakettbatterier enn vin til Norge, ler han.

Moss 300 er navnet på den nye jubileumsvinen, som har italiensk særpreg og kan nytes alene eller sammen med rustikk mat. Øyvind håper at restauranter og arrangementer i forbindelse med jubileet vil ta i bruk vinen.

– Jeg har jo investert en del i dette. Vi har også lagt flere planer for å sikre oss at den blir brukt, for vi har

– Jeg pleier å si at det er enklere å importere russiske rakettbatterier enn vin til Norge

fått en veldig drikkbar vin, som prismessig vil ligge rett under 160 kroner når den lanseres på polet 1. september.

Øl i tsjekkisk stil og sitrusbrus

Magnus Ruud som driver Skarres er godt i gang med å produsere både jubileumsøl og brus.

– Vi skal lage en fruktbrus med litt særpreg. Det er litt ålreit for barnefamilier at vi ikke bare lager noe med alkohol. Den skal ha sitron og sitrus i seg, så den blir frisk i smaken.

– Ølet skal brygges etter gamle tradisjoner, siden Moss Bryggeri var det nest eldste i bryggeriet i landet her, kun slått av Aas bryggeri i Drammen, som var ute to år før Moss med bryggerivirksomhet. Ølet skal derfor ha en klassisk tsjekkisk stil.

– Moss by har jo også en historikk med forbudstid, med mye spritdestillering. Så ølet skal også brygges med en sopp som heter chaga. Den inneholder tusen ganger mer antioksidanter enn blåbær. Så det blir en morsom speiling av klassisk historikk, tradisjon og forbudstiden. Ølet skal hete Kråkepils.

– Hvor kan man få kjøpt den?

– På samtlige serveringsteder i Moss by, på Varnaveien mineralvann og selvfølgelig på Skarres, forteller Magnus Ruud.

Mossesjokolade

Dragelade ble startet for Anne Kristin Bakke var veldig glad i sjokolade. Nå har hun et hundretalls faste sjokoladeabonnenter.

– Jeg kaller meg sjokolademisjonær. For med mer smak, desto mer nyter du og desto sunnere blir det, for da trenger du mindre, sier hun.

Hun har ikke helt kommet frem til nøyaktig hvilke smaker jubileumssjokoladene skal ha.

– Jeg er god på å lage smaker og har eksperimentert meg frem. Men jeg er nok bedre på det en på businessbiten i dette, for i stedet for å kjøpe i store kvanta har jeg valgt å bruke fem forskjellige sjokolademerket, for hver av dem kan gi deg en helt ulik opplevelse.

– Alle sjokoladen min produseres i Moss, på Rød gård på Jeløya. Så jeg har allerede alle slags varianter av Mossesjokolade. Jeg har jo blant annet samarbeidet med alle som produserer drikkevarer her i byen og har laget øl til sjokolade og cognacsjokolade til Christian Frederiksdagene. Jeg har også laget



Foto: Helge Eek

Til jubileumet tenkte hun å sette sammen en fin eske med favorittsjokolader i gull, i svart og i rødt.

‘kråkereirsjokolade’ i lengre tid og det gøy, med peanøtter, karamell og sjokolade, og en variant med sørlandschips og en annen type med saltstenger. Til jubileumet tenkte hun å sette sammen en fin eske med favorittsjokolader i gull, i svart og i rødt.

– Jeg har litt kapasitetsbegrensninger og dette er jo også ferskvare, så den kan ikke selges over alt. Men kanskje på noen utvalgte steder. Jeg tenkte kanskje jeg kunne samarbeide med Cocktail om å lage sjokolade som passet til drinkene deres. Vi får se, sier hun lurt.

Jubilæumsakevitt for tredje gang

Venneforeningen Morsa 1833, som nå har over 500 medlemmer, lanserer snart sin tredje jubileumsakevitt.

– Vi har tidligere lansert en Unionsakevitt i 2005 og en Konventionsakevitt i forbindelse med grunnlovsjubileet. Nå skal vi lansere en ny i forbindelse med byjubileet. Og siden venneforeningen feirer 20 årsjubileum til neste år, passer det jo ekstra bra, forteller Kirsten Aasen.





Jubileumsakevitten blir mer som en avec-type. Rundere i smak fordi den er lagret lengre. Foto: Inger Marie Spange

– For tjue år siden var det få som hadde lokale akevitter, men nå har nær sagt alle steder en egen akevitt. Men Morsa akevitten har stått seg og er nummer to blant alle by-akevittene.

– Hvorfor har dere 1833 i navnet deres?

– Vi fant en gammel akevittoppskrift fra det året, Gerners Karveakevitt, som ble grunnlaget for lagde Morsa-akevitten.

Den nye akevitten ligger nå lagret på fat hos Arcus i påvente av lanseringen på Vinmonopolet den 04.11. i år.

– Jubileumsakevitten vil få en litt rundere smak, den er jo også lagret mye lenger enn de andre. Den vanlige Morsa-akevitten passer godt til mat, men denne blir mer som en avec-type, forklarer hun og legger til at det er viktig å nyte akevitten fra gode akevittglass.

Venneforeningen har designet sine egne glass med logo, som du enten kan kjøpe direkte av foreningen eller hos Varnaveien mineralvann.

– Før var akevittglassene veldig små, alle typer glass var egentlig mindre før. Det har endret seg veldig.

Akevitten får en mye bedre smak, når glasset har en større klokke, sier Kirsten, som gleder seg til gaven de skal overrekke kommunen i forbindelse med jubileet og til lanseringen.

– Det blir en gave som er knyttet til brennerienes historie her i Moss og jeg må si det er veldig morsomt å gi ut en jubileumsakevitt. Snart har vi lansert tre stykker. Sånt er det jo ikke mange som gjør.

Konjakk i premiumversjon

Herreklubben MARTIN-Å har fått hjelp av Birkedal Hartman i Frankrike til å produsere en premiumversjon av sin konjakk, Christian Frederik XO, til byjubileet.

– Den er utelukkende basert på druer fra de fine champagneområdene grande og petite champagne, og som er lagret i 15 til 20 år på eikefat, forteller Stein O. Ekeland på vegne av herrene i MARTIN-Å som har lukket, blandet og smakt seg frem til resultatet.

Christian Frederik XO, Premium lanseres i november på vinmonopolet.

