

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



15. november 2018

”En aften i Grøften”

m/Berit S. Pettersson

Medalje for årets ældste kokkelev



**SKAL VI
STARTE MED
ET GLAS?**

**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Menu



Forret

Rejecocktail

Hovedret

Skipperlabskovs

Dessert

Klassisk æblekage.



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Klassisk rejecocktail m/ Marie Rose Sauce



5 kuverter

Det skal du bruge:

500 gr. rejer, pillet
½ salathoved - Iceberg
Grønne asparges
Citron
Dild
Kaviar
Ketchup
Worcester Sauce
Citronsaft

Mayonaise

2 æggeblommer evt. et æg og en æggeblomme
1 tsk. dijonsennep
1 tsk. æblecidereddike – eller en hvid balsamicoeddike
2 dl smagsneutral olie – f.eks. rapsolie. IKKE olivenolie
Salt og peber
Mådeholdenhed

Kom nu alle ingredienser i blenderglasset.

Sæt stavblenderen ned så den rører bunden af glasset og start med at blende. Når mayonnaisen begynder at blive tyk, kan du bevæge blenderen op og ned indtil den rette konsistens er opnået.

Marie Rose Sauce

Mayonaise - (evt 2/3 mayonaise og 1/3 cremefraiche 38%)
Ketchup
Worcester Sauce
Citronsaft
Alle ingredienser blandes og smages til med salt og peber.



FORSÆTTES.....

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Klassisk rejecocktail m/ Marie Rose Sauce



FORSAT.....

Rejecocktail / anretning

Rejerne pilles
Icebergsalaten snittes fint.
Kom salaten i bunden af en skål eller et glas. Hæld
sauce/dressing over salaten. Anret rejerne oven på.
Pynt med citronbåd, grønne asparges, dild og
kaviar.

Server eventuelt et godt stykke brød til.

SKAL VI TA'
ET GLAS?



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Skipperlabskovs på sprængt bryst



5 kuverter

1 kg. sprængt kalve- eller oksebryst
350 gr. gule løg
2 -3 laurbær
1 spsk. knust peber
gaze til krydderpose
1,5 – 2,0 kg kartofler (1,25 skrællet)
Smør
Purløg

SKAL VI TA'
ET GLAS?

Kartoflerne skrælles og skæres i tern. Der laves en krydderpose af gaze, laurbær og knust peber.. Kødet skæres i tern på ca. 1,5 cm og blanches i kogende vand. Kødet skylles rent for skum og urenheder i koldt vand. Løgene hakkes groft. Kød, løg og krydderpose lægges i en gryde og dækkes kun lige med vand. Når kødet er næsten mørt, lægges kartofler i tern oven på kødet. Der lægges låg på gryden og alt koges til det er mørt. Kartofler og kød blandes og smages til med salt og monteres med koldt smør.

Skipperlabskovsen serveres med godt rugbrød, purløg, rødbeder og koldt smør

Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Klassisk æblekage



Klassik æblekage

- 1 kg æbler – ikke for søde
- 2 spsk. citronsaft
- 3 spsk. sukker
- 2 tsk. vanillesukker
- 150 gr. makroner
- Portvin til at udbløde makronerne
- 2 dl fløde
- Ribsgele til pynt
- ½ dl æblejuice
- ½ dl vand

Skræl æblerne fjern kernehuset og skær æblerne i mindre stykker.
Kom æblestykkerne i en gryde med æblejuice og vand. Kog æblerne i ca. 10 minutter – eller til du har noget der ligner mos. Smag mosen til med vanillesukker, sukker og citronsaft.
Afkøl mosen.

Læg mos og makroner lagvis i en skål eller et dessertglas.

Top med flødeskum og ribsgele.



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



LIGEGYLDIG NYTTIG VIDEN

TEATER CAFÉEN - DET OPRINDELIGE GRØFTEN

Grøftens oprindelige lokaler, Teater Caféen, åbnede i 1874 samtidig med Pantomimeteatret. Pga. placeringen i en lille lavning fik Caféen dog i daglig tale hurtigt det mere folkelige kælenavn "Grøften". Pantomimens gode folk samt Tivolis musikere brugte fra begyndelsen Grøften som stamsted. Her hos værtinden Madam Meyer kunne man købe varme pølser, som hendes frodige svenske mor kogte, men de fleste gæster havde selv madpakken med.

Teater Caféen bestod oprindeligt af to små rum og nogle lysthuse. De oprindelige to rum er bevaret og kan fortsat gæstes i nutidens Teater Café, hvor de udgør de forreste lokaler. På væggen finder du pantomimeskuespillernes oprindelige sminkespejle og rige dekorationer med gamle fotos og klenodier fra en svunden tid. Pantomimeteatrets omklædningsrum ligger stadig i dag på Caféens loft og i hjørnet ser man trappen, hvorfra man kan høre skuespillerne løbe op og ned til og fra scenen. Det forreste store runde vindue var den oprindelige indgang. Kigger man godt efter i ydervæggen lige udenfor den oprindelige indgang, finder man en lille hemmelig låge. Den leder ind til Pjerrots omklædningsrum og herigennem kunne den gode Madam Meyer så betjene Pjerrot de øl han skulle have brug for før og efter en forestilling. Det bagerste lokale blev bygget til i 1910. Teater Caféen er ligesom Pantomimeteatret opført i japansk stil – derfor de runde vinduer. I Caféen er den japanske stil blandet med skøn art deco. Teater Caféen er i dag totalfredet og vil derfor kunne nydes af mange fremtidige generationer af Grøftens gæster.



Middelfart Gastronomiske Idrætsforening



Husk **GENERALFORSAMLING**
torsdag den 17. januar 2019
KL 17.00

Bestyrelsen modtager allerede nu forslag til behandling på årets generalforsamling. Skriv blot til vores formand – Jan Aage Jensen – på e-mail: jaj@sam-int.com

**MIDDELFART GASTRONOMISKE
IDRÆTSFORENING**

