

## GUNNARSHÖGS GÅRD – dryckesmatchning Inför nyhetsbrev höst, utgivning 31 augusti 2024

### Skördepaj med squash, morötter, kål, knipplök och tomat

**Rapsolja** [Kallpressad Rapsolja Vitlök KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se)  
**Rapsolja** Kallpressad Basilikaolja KRAV

Vilken härlig paj! Och pajdegen som blev så fräsigt och var så enkel att göra! En hit! Pajen var mycket smakrik och dessutom luftig, ej tung och kompakt som vissa pajer blir. Underbart med alla skörde-smaker i pajen. De smaksatta oljorna är magiska att använda.

#### Att välja dryck till denna rätt:

Pajen är smakrik men ej tung, ej så fet som traditionella pajer. Tack vare detta så passar väldigt mycket både fräscha drycker som lite fruktigare mustiga drycker. Därav dryckestips nedan.

### Knäckepizza med färskost, stekt svamp och äpple. Toppas med hyvlat äpple, rucola, rostade rapsfrön och svensk coppa. + picklad rödlök.

**Rapsolja** [Kallpressad Rapsolja Från Österlen 0,25L \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se)  
**Rostade rapsfrön** [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård \(gunnarshog.se\)](https://gunnarshog.se)

Ojoj så gott! Hela rätten var enkel och snabb att förbereda, jättegod i sin kombination och man kan använda alla typer av picklat till (jag använde bl a picklad gul pumpa). Coppan är supergod till men också lufttorkad svensk skinka, som jag provade andra gången. Dock behövs inte något kött så det är väldigt gott utan också. Krispet med rapsfröna är så trevligt! Denna kommer att förberedas till mina vegetariska gäster på lördag!

Bra att tänka på: lägg in en plåt i ugnen redan när ugnen ska värmas, då behålls krispigheten ännu mer i knäcket.

#### Att välja dryck till denna rätt:

Mustigheten beroende på vilket knäckebröd som väljs, fettet från osten, örterna från färskosten, picklat, rått äpple = syra och umami från svampen gör att massor av dryck passar in, men drycken får inte vara för klen eftersom smakerna är mustiga.

#### Dryckestips:

Start aperitif: **Franka Nordic Spritz** från **Franka Drinks**

[Franka Nordic Spritz Alkoholfri 25cl - Ready to drink | Martin & Servera \(martinservera.se\)](https://martinservera.se)

Finns även bl a på Ica

Klimatsmart förpackning, returburk.

Smak: Lingon, enbär, citrus, skog och inslag av kryddor med en angenäm kolsyra

Tillverkad i Skåne. Råvarorna kommer primärt från Sverige och våra nordiska grannar med influenser från medelhavet.

#### Sommelier Skog från Kiviks musterier

<https://www.kiviksmusteri.se/vara-produkter/se-alla-produkter/sommelier-skog/>

Smak: nyanser av såväl skog och kåda som blommigfläder

---

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

[carina@vinochsmak.se](mailto:carina@vinochsmak.se) [www.vinochsmak.se](https://www.vinochsmak.se) FB/Insta: vinochsmak

## Upp och ner kaka med plommon, citron och rostade rapsfrön.

**Rapsolja** [Kallpressad Rapsolja Citron KRAV 0,25 L \(gunnarshog.se\)](http://gunnarshog.se)

**Rapsolja** [Kallpressad Rapsolja Vitblommig 0,5 L \(gunnarshog.se\)](http://gunnarshog.se)

**Rostade rapsfrön** [Rostade rapsfrö 125 g Från Gunnarshögs Gård \(gunnarshog.se\)](http://gunnarshog.se)

En riktigt fräsch kaka, fluffig och så gott att man känner citrontouchen från oljan! Mycket gott också att den inte är så söt. Jag valde Marinella plommon från trädgården, då inte Ica hade säsong ännu på vanliga plommon. (Jag gjorde sedan kakan på blåbär, björnbär, hallon och jordgubbar vilket också blev en hit!)

## Dryckestips:

**Rabarberdryck** från **Grudeholm**

[Grudeholm Rabarberdryck - Grudeholm](http://grudeholm.se)

Juice från rabarbersorten Frambozenrood. Rabarberna odlas på **Grudeholm**, där de skördas för hand. Efter skörd kallpressas rabarberna på **Sövde Musteri**.

På hemsidan står också beskrivet vart man kan köpa drycken, förutom på hemsidan.

**Att välja dryck** till denna rätt:

Den fräscha citrontouchen och ej så söta kakan gör att kakan ej känns tung. Dock behövs viss hänsyn till sötman i vaniljsås eller fettet i vispad grädde.

Rabarberdrycken har en fin syra som lyfter kakan samt perfekt sötma att möta kakans sötma. Viktigt att tänka på att sötman i drycken alltid ska vara lika eller lite mer än i kakan/efferrätten.

---

Alla upplever smakkombinationer olika och det gör smakvärlden så intressant. Hör gärna av er i mail till mig vad ni tycker eller om ni har andra varianter som ni känner också passar.

Testa gärna 2 olika varianter av dryck till måltider, man behöver inte hälla så mycket i glasen. Det är intressant hur smakerna på drycken förändras beroende på innehållet i rätten och dess tillbehör. Lärorikt, spännande och såklart ett lekfullt lärande hela livet ut!

Jag är en doft- och smakintresserad sommelier som har varit nyfiken på mat, dryck, doft och smaker ända sedan barnsben. När jag sedan upptäckte vinkunskapen och hur man lär sig kombinera (eller inte) med stöd av våra grundsmaker så växte glädjen! Älskar att dela med mig av smakupplevelser eller hjälpa folk på vägen framåt. Jag håller vinprovningar sedan 2011 och tycker att varje möte med mina nyfikna kunder är unika och gädjande.

Välkomna att följa med under detta år på en dryck- och matresa i Gunnarstorps och Vin och Smaks värld!

Carina Johansson, cert.sommelier

Tel 0708-453883

[carina@vinochsmak.se](mailto:carina@vinochsmak.se) [www.vinochsmak.se](http://www.vinochsmak.se) FB/Insta: vinochsmak