

HUGH GÅR BÆR-SÆRK

Ligesom Danmark bugner Storbritannien af fantastisk frugt og smagsintense bær om sommeren og først på efteråret, men der er en meget lille - stort set ikke-eksisterende - tradition for at udnytte overfloden i det salte og det søde køkken, og det er en fejl, mener Hugh Fearnley-Whittingstall, kok, iværksætter og kendt fra programmerne om River Cottage i Sydengland. I hans seneste bog kaster han derfor om sig med inspiration til at få mere frugt og flere bær på bordet i sæsonen. Halvdelen af opskrifterne er på søde sager, mens den resterende halvdel byder på bogens mest innovative opskrifter, nemlig på salt mad med bær eller frugt. "Hverdagsmad med frugt og bær fra River Cottage", Strandberg Publishing, 300 kr.

KIRSEBÆR-MAZARIN (8-12 STK.)

Rør 100 g smør (gerne usaltet) og 50 g sukker sammen, til det er let og luftigt. Sigt 100 g mel og 1 nip salt sammen ned i smørblandingen, og rør det hele til en smuldrende dej. Pres dejen ud i bunden af en smurt firkantet slip-let bageform på ca. 18 x 25 cm med fingrene eller bagsiden af en ske (det gør ikke noget, hvis der er huller hist og her - de lukker sig, når bunden bages). Bag bunden i ca. 20 min. ved 170 grader, til den er gyldenbrun, og tag den ud. Skru ovnen op til 180 grader. Bland 150 g mandelmel med 50 g mel i en skål. Pisk 150 g smør (gerne usaltet) og 150 g sukker sammen i en anden stor skål, til det er meget let og luftigt. Pisk 3 æg i, ét ad gangen, og tilsæt en skefuld af melblandingen sammen med hvert æg. Vend til sidst resten af melblandingen i. Smør 225 g kirsebærsyltetøj (gerne surkirsebær) ud i et tykt lag oven på den afkølede bund. Fordel mazarin-fyldet jævnt oven på syltetøjet med en ske. Pres 200 g friske kirsebær ned i mazarin-fyldet, og drys med 15-20 g mandeflager. Bag tærten i 35-40 min., til den er gyldenbrun, og server den let afkølet.



ØKOLOGISK KVALI-TE

Mange teer indeholder syntetiske aromaer, og økologien fylder ret lidt på te-markedet, men det har Claus Meyer og Mikael Grønlykke tænkt sig at ændre med deres nye te-serie T Town. Den består af 18 økologiske kvalitetsteer, der både er sorte, grønne, hvide, urtebaserede og oolong. 1 dåse T Town koster 149 kr., og nærmeste forhandler oplyses på tlf. 3811 1211.



Oplukker og pizzahjul

Her er måske den gadget, du ikke lige vidste, du havde brug for, men som ikke desto mindre gør turen i parken med en pizza under den ene arm og en øl under den anden meget nemmere: et pizzahjul med en oplukker i den anden ende! Bag designet står italieneren Alessandro Busana for Normann Copenhagen, og Pizzawheel koster 100 kr.