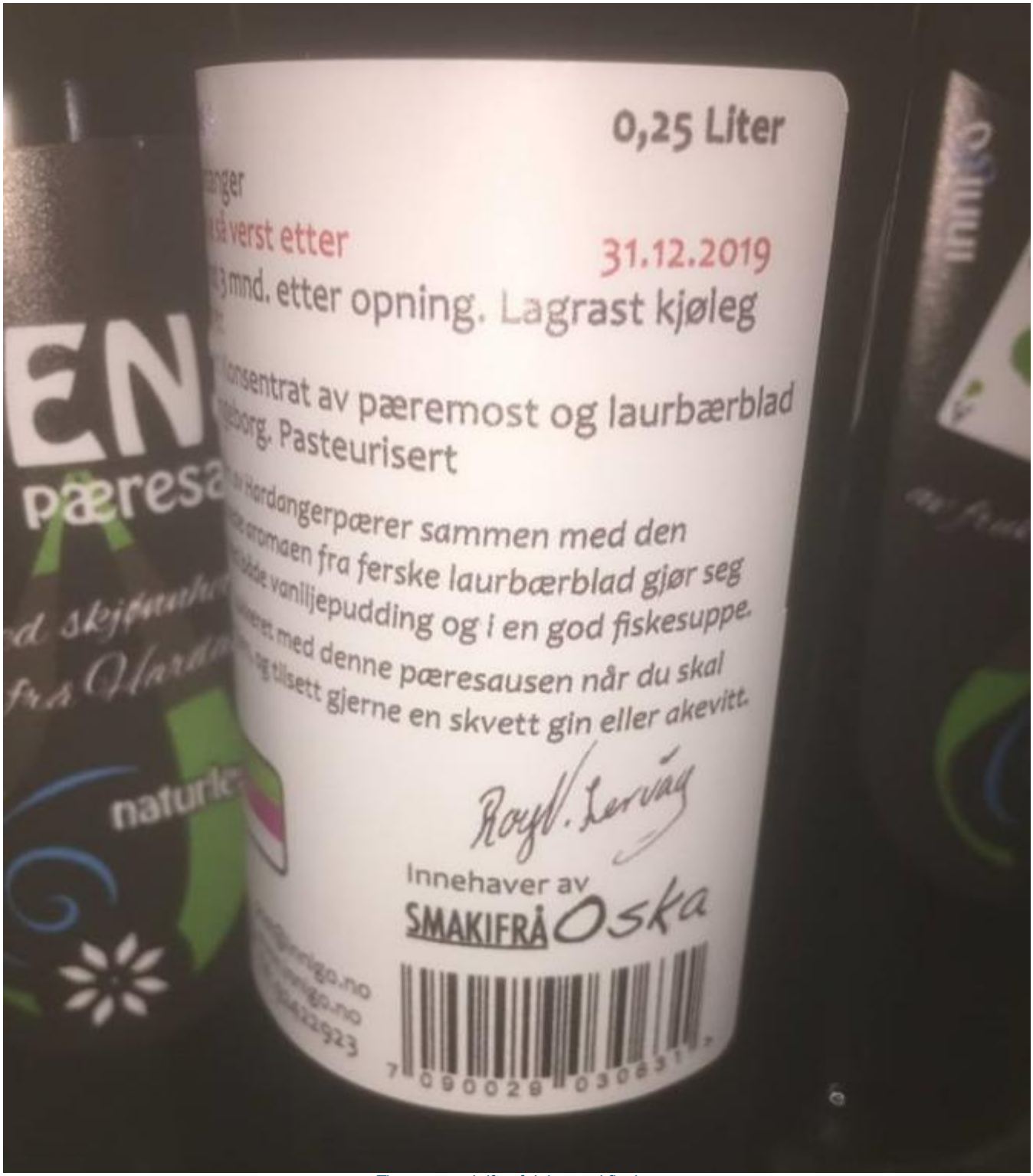
SmakifråOska med nye spennande smakar i butikken. 27.11.2016

SmakifråOska og Roy Lervåg byr på gode smakstilsetjingar til matlaginga.

Kanskje det er på Oska vi finn julegåva til dei som har alt dette året? I alle fall for dei som er opptatt av matlaging, og det å setja ein ekstra spiss på velsmakande rettar! I samarbeid med juice- og fruktforedlarane Innigo på Grimo har nemleg Roy Lervåg utvikla fruktsirupar med 5 ulike smakar som hjelper til å setja ein ekstra spiss på smaken på såvel salte som søte rettar.



Tips og oppskrifter følgjer med flaska.

Roy Lervåg i SmakifråOska fortel at sirupane vert laga av nedkokt pære- og eplejuice. Sjølve nedkokinga er som ein destilasjonsprosess der ein tar vare på aromaen i ein eigen behaldar før ein kokar ned juicen som er att i storkjelen. Dette vert så blanda, og denne prosessen vert gjort av Innigo på Grimo.
I utgangspunktet har ein då pære - og eplesirup naturell. Til pæresirupen er det tilsett tre ulike smakar av ingefær, laurbærblad og sitrongras. Dermed kan dei tilby 5 variantar av fruktsirup. I samband med smaksutviklinga har SmakifråOska vore sentrale. Roy Lervåg har også vore sentral når det gjeld tips og oppskrifter for bruk. Han nemner mange og varierte bruksområde av sirupsvariantane. At det gjer seg godt med nokre drypp av den søte, fruktige sirupen på dessertar som Tilslørte bondepiker, er lett å skjøna for underteikna som gav minst terningkast 6 på alle variantane under prøvesmaking.

Bruksområda er langt fleire. Det er med og skaper den ekstra godsmaken både på sausar, supper og andre rettar, både salte og søte. Eit bruksområde som Lervåg nemner, er graving av kjøt og fisk. Søtt og med masse

fruktsmak gjer bruk av fruktsirupen at ein kan utelata mykje sukker. Elles finn ein tips på etikettane som følgjer flaskene, og dessutan kan ein også spørja Lervåg om råd når det gjeld bruk og bruksområde.

Roy Lervåg fortel at også juicen han serverer i restauranten kjem frå Innigo på Grimo. Han har også planar som vil gjera at fleire, nye og spennande produkt som er under utvikling, vil dukka opp i 'butikkhyllene' på Oska. Tidlegare har han også fått brent den spesielle Oska-kaffien, brent av uskedelingen Kenneth Rasmussen ved Bergen Kaffibrenneri.

Det dukkar stadig opp noko nytt og spennande frå SmakifråOska og Roy Lervåg. For tida er dei travelt opptatt med julebord. Fredag hadde undeteikna og kollegiet julebordskveld saman med fullsett restaurant av julebordsgjester. Vidunderleg var det! Og eg trur at det framleis kan vera muligheter enkelte kveldar for at dei som er seint ute, kan få denne flotte førjulsopplevinga.

For dei som likar betre å eta god mat, enn å laga den, kan eit gåvekort på middag i restauranten vera ei flott julegåve!

Fruktsirupen er å få i 5 smaksvariantar.

Tekst, foto og nett: Thor Inge Døssland.