



DET DANSKE GASTRONOMISKE AKADEMI

Hædersdiplomer 2021

- til uddeling 2. april 2022

1. **Mikael Andreasen**

Samsø Røgeri

Vestergade 9

8305 Samsø

www.samsorogeri.dk

info@samsorogeri.dk

+45 3028 2396

For: Koldrøget laks

Motivering:

Meget smuk koldrøget laks. Mikael Andreasen har lært sig selv røgehåndværket og med årelang tålmodighed har han udviklet sin egen forarbejdningsmetode: Mikkel tager sin motorsav og skærer frisk savsmuld af frugttræer til hver eneste røgning. Han lufttørre og håndvender savsmuldet til det er lige præcis tilpas fugtigt. Råvaren er færøske laks, som opdrættes uden brug af GMO-foder og antibiotika. Laksen håndsaltes, skylles og hænger til tørre i tre døgn inden røgning. Laksen er tør, røgen er forholdsvis diskret, salt-balancen er flot og kødet er mørt som smør. Sælges blandt andet i Løgismose, Toldboden.

2. **Jakob og Pernille Altenborg**

Læsø Økologi

Byrumvej 4

9940 Vesterø Mejeriby

jakob@dyvensgaard.dk

+45 3027 7646

For: Gris og grønt i særklasse

Motivering:

Jakob og Pernille Altenborg har viet deres liv til at fremstille og forhandle fremragende produkter fra Læsø. Det begyndte med kartofler og lidt grønt langs vejkanterne men udviklede sig hurtigt til en stabil produktion af forskellige former for mel, hvor især deres svedje-rug og deres ølands-hvede er fantastisk i smag og for hvedemelets vedkommende også i glutenstrukturen. For at mindes de gamle avlere fremstiller de også sigtemel - lidt grovere end "faster" måske brugte det. Derefter begyndte Jakob og Pernille at dyrke økologisk sennep og har fundet sig tre unikke sennepsvarianter, der smagsmæssigt adskiller sig fra andre produkter på markedet fra bl.a. andre



øer. Klart til den skarpe side men med rundhed og især den grove - ikke så stærke - sennep går rigtig godt til de fantastiske pølser, de netop er begyndt af producere.

Efter Læsø for nogle år siden mistede sin eneste svineproducent, har det været småt med en af de store grundsten i dansk madkultur af ordentlig kvalitet. Men nu har Jakob og Pernille fået sig et hold grise - 40 styks som man ovenikøbet kan komme ud og klappe hver torsdag. Og de giver et utrolig godt stykke kød - både fordi de lever et dejligt frit liv med krølle på halen og fordi de er en spændende krydsning mellem vildsvin, ungarsk Mangalitza (uldgris) og dansk landrace. Alle disse produkter kan købes hver dag langs landevejen hos Læsø økologi sammen med uovertrufne ærter, fennikel med lange stilke, hvidløg, rødløg og andre løg, salat så man aldrig mere gider spise salat fra supermarkedet, naturligvis kartofler hvor man dagligt kan få en sludder med Jakob om hvilken sort der er høstet i dag og så selvfølgelig jordbær i den korte sæson sommeren giver os.

3. Sara de Lemos Macedo og Mia Boland

Lille Bakery
Refshalevej 213B
1432 København K
www.lillegrocery.com
hello@lillebakery.com

For: Lille Bakery

Motivering:

Ved første øjekast minder Lille Bakery på Refshaleøen lidt om fx. Hart, Batting, Juno m.fl. Det er det formidable surdejsbrød og det afsindigt lækre wienerbrød, man umiddelbart falder for. Men Lille Bakery vil mere. Det er også en restaurant. For dem er brødet både måltidets basis og hovedperson. Og den tankegang giver Lille Bakery en ny dimension: i en tid, hvor vi bliver nødt til at handle i forhold til klimakrisen, viser Lille Bakery en holdbar vej frem: her går gastronomi, nysgerrighed, kvalitet og omsorgen for hinanden op i en højere enhed.

4. Trang Thien Lê og Mads van Deurs

Lê Trang ApS
Nykøbing-Slagelsevej 18
4560 Vig
www.letrang.dk/tofu
info@letrang.dk
+45 2630 1224

For: Tofu



Motivering:

Tofu fremstilles af sojabønner ved en proces, der ligner ostefremstilling, og er en af de mest almindelige fødevarer i Fjernøsten, hvor det er en vigtig vegetarisk/vegansk hovedkilde til protein. Der findes mange forskellige varianter, som adskiller sig især ved tekstur og fasthed. Desuden findes der både fermenterede og røgede udgaver, ligesom der ofte tilsættes forskellige krydderier.

Indtil for nylig kunne man i Danmark kun få importeret tofu og da af meget svingende gastronomisk kvalitet. Det lille danske firma Lê Trang bragte i 2019 den første, dansk- producerede tofu på markedet. Lê Trangs tofu fremstilles i øjeblikket af økologiske sojabønner fra Italien ved hjælp af traditionelle vietnamesiske teknikker. Der er planer om fremover også at bruge sojabønner dyrket i Danmark.

Bælgfrugter og bælgfrugtprodukter vil blive en af de bærende elementer i den grønne og bæredygtige omstilling af vores fødevarer systemer for at erstatte dele af kostens indhold af animalsk protein. Det er derfor vigtigt, at der kommer flere bælgfrugtprodukter på markedet, og at disse har en sådan gastronomisk kvalitet og velsmag, at de vil blive efterspurgt og spist.

Det karakteristiske ved Lê Trangs produkter er, at de har en frisk bønnesmag, en finkornet og blød, men ikke for silkeblød tekstur, og en skærefasthed, der gør tofuen anvendelig både rå, marineret i salater eller stegt til varme retter.

Lê Trangs tofu findes i fire varianter: Naturel, med Citrongræs og Chili, med Sukkertang og Naturel-røget.

Lê Trang's tofu kan fås f.eks. hos IRMA, coop.dk, Banegården Gårdbutik (Kbh.), Aarstiderne samt på forskellige streetfood-markeder/food trucks.

5. Ellen Skjødt Rasmussen

Refsvindinge Bryggeri

Nyborgvej 80

5853 Refsvindinge

refsvindingebryg@hotmail.com

<https://www.bryggerietrefsvindinge.dk/>

+45 6533 1040

For: Skibsøl

Danmark er en søfartsnation og til langfart udviklede bryghusene i sin tid en øl, der kunne holde til transport og ikke berusede under sejlads gennem troperne eller under flådens togter. I søfartsbyen Helsingør blev skibsøl et vigtigt produkt for bryggeriet Wibroe, og Kogens Bryghus bryggede en skibsøl til flåden.

Skibsøl blev brygget på røget malt og var en fremragende tørstslukker og tilfredsstillende uden høj alkoholprocent. Når flasken blev åbnet, var der stemning af tovværk og tjære, i munden smagte det sorte bryg af langfart og havn. Smagen var ikke for sød, tilpas bitter, og smagen blev i munden og kunne konkurrere med skråen.

Markedet forsvandt med tiden. Et enkelt af de store bryggerier blev ved, men i en meget sødere udgave, der også snart blev opgivet.



Var det ikke for det lille bryggeri i Refsvindinge og familien Rasmussen, var dette danske kulturminde forsvundet. Refsvindinge brygger skibsøl i en autentisk udgave, der sælges til en absolut rimelig pris. Det Danske Gastronomiske Akademi vil gerne belønne denne smukke fornyelse af det klassiske produkt fra det lille stædige landsbybryggeri, et produkt der egner sig mange klassiske danske middagsretter og også til frokostens stegte og røgede fristelser.