

JANUARI FEBRUARI 2012

Gamla Amsterdam Ostbutik, Hornsgatan 39, 11849 Stockholm, tel 0733423721, www.gamla-amsterdam.se
Öppet alla dagar : mån 14-1830, tis-fre 11-1830, lör 11-17, sön 12-16.

GAMLA AMSTERDAM ÄR FINALIST !



"ÅRETS FÖRETAGARE" I SVERIGE.

Företagarna är Sveriges största företagargrupp. De representerar över 70 000 företagare i många olika branscher. Företagarnas uppgift är att skapa bättre förutsättningar för företagande i Sverige. Som företrädare för 70 000 företagare har de en stor möjlighet att påverka och driva opinion för ett bättre företagarklimat.

Dessutom erbjuder de deras medlemmar unika medlemstjänster och förmåner. "Årets Företagare" har sedan drygt 20 år delats ut på lokal och regional nivå. Priset ges till en företagare som visat prov på att vara extra kreativ och företagsam, och som fungerar som en inspirationskälla och förebild för andra företagare. Sedan fem år koras även Årets Företagare i Sverige. Företagarna delar ut priset för att synliggöra företagare som, genom sitt engagemang och entreprenörskap, jobbar hårt för att driva och utveckla sina verksamheter och göra allt bättre affärer. Priset är ett samarbete mellan Företagarna och landets kommuner. Cirka 225 av landets kommuner är delaktiga i arbetet kring utmärkelsen Årets Företagare.

Vinnarna i varje kommun tävlar om att bli vinnare i sin region, och de 21 regionvinnarna tävlar om det nationella priset Årets Företagare i Sverige

De fem finalisterna i Årets företagare Stockholms stad 2012 är:

The Inspiration Company TIC AB,
Olle Nyberg Chark AB,
Bokförlaget Redaktionen i Stockholm AB,
Vivaldi AB och
Gamla Amsterdam AB.

Läs om varför just Gamla Amsterdam valts ut till finalen :
"Gamla Amsterdam AB: Max Rovers.
Kunskaper och nostalgi från hemlandets ostar och
delikatesser ger nya möjligheter i Sverige.
Framgångsfaktorn för denna gemytliga butik är att
kombinera en upplevelse för kunden med en smal och tydlig
nisch – Holland."

Den 16e februari vet vi om vi vann ett pris !



NYHET :

SEGERSSONS MARMELEDERI.

Vi har tagit in goda och snygga marmelader från ett nystartat företag som tillverkar och säljer handgjord marmelad. Enbart äkta bär och naturliga råvaror används. Bären pressas för hand för att sedan kokas i koppargryta. Vi kan nu erbjuda Segerssons finmarmelad - en ask med tre bitar marmelad i smakerna Blåbär/ anisette, Havtorn och Lingon/ konjak. Marmeladen passar utmärkt till smakrika ostar. Lägg upp bitarna på fat eller ostbricka och skär i skivor. Prova också marmeladen till viltmiddag och dessert. Och du – vår finmarmelad är en perfekt gå bort present!

Segerssons
marmeladeri

EN BOK SOM INTE HAR NÅGONTING MED OST ATT GÖRA...



MEN MED OSS...

Som kund i butiken kan du ha träffat Hedvig Ljungar som ofta hjälpar till hos oss.

Och nu har "vår" Hedvig skrivit en bok !
Självklart vill vi berätta i nyhetsbrevet om boken :

På spaning med Hedvig av Hedvig Ljungar

"Jag ska raka benen och sminka mig. Killar ska ta första steget när det är dags för kyssar och sex. Sverige är ett jämlikt land säger vi. Men ju mer jag spanar, desto säkrare blir jag - det är nåt som inte stämmer."

I "På spaning med Hedvig" undersöker Hedvig Ljungar vad makt är och hur makt styr. I skolan, i badkaret, i sängen, på jobbet. Boken handlar om hur det är att vara ung i en värld som behandlar tjejer och killar olika.

Känner du igen dig? Kanske börjar du skratta, gråta eller blir förbannad. Det är bra. Läs gärna boken på toa, på tåget eller under täcket. Hedvig Ljungar är 20 år och har tidigare medverkat i antologin "Miljöspanarnas bästa". Hon läser litteraturvetenskap och arbetar som skribent.

(Och ibland som ostbutiksexpedit 😊)

På spaning med Hedvig är hennes debutbok och kan köpas inom kort på Gamla Amsterdam också...

AKTUELL ÖL I FEBRUARI.

Gunnar Eriksson är ordförande i Svenska Ölfrämjandet. Han brukar tipsa oss om nya öl för att hålla våra ost och ölprovningar aktuella. Som privat person är han väldigt intresserad av öl och det är därför han på egen hand publicerar listor av aktuella öl på Systemet varje månad. Han betygsätter dem också. Den efterlängta listan på vad som är gott att dricka i februari är gratis och ligger nu i vår butik för avhämtning. Välkommen in.

Nu följer Hans bokrekommendation om något att äta till öl: <http://www.bokus.com/bok/9789186623142/ol-och-vanner-den-harliga-konsten-att-kombinera-ol-och-mat/> När det blir dags för marslistan har han just återvänt från en vecka i Franken där det efterlängta fasteölet kommer att läska alla torra strupar efter den intensiva Fasching-perioden (fastlagen, carnevale).

Titta : <http://youtu.be/4VAFBwtn8eo>

GAMLA AMSTERDAM RECEPT :

(tips från svenska ostfrämjandet, lite anpassad)

1. Risotto med Getost Chevre Forte 60v



4 portioner

4 solmogna biffotomater

Risotto:

2 schalottenlökar, 1 vitlöksklyfta, 1 stjälselleri, 2 msk olivolja,

3 dl arborioris, 1 1/2 dl torrt vitt vin

ca 1 liter kycklingbuljong, varm

1 msk svenskt smör, salt och peppar,

1 dl tärnad Getost 60v från butiken

1 dl riven Svensk Svecia, lagrad minst 14 mån.

1 näve grovt hackad bladpersilja och basilika

Risotto är en klassiker som uppstod i nordvästra Italien. Rätten har sedan spridit sig och gett upphov till lokala varianter. I det här receptet får Getosten med sin fina syra och salta göra sällskap med den lite sötare och strävare Svecia. Med risotton fördelad i grönsaker blir det ett spännande tillbehör till fisk, till kött eller som ensamrätt.

2. Pesto med persilja & Pesto-ost

10 port

100 g Pesto-ost från butiken

75 g skållad mandel

200 g bladpersilja

1/2 vitlöksklyfta

2 dl kallpressad mild olivolja
salt

En svensk-holländsk pesto. Gott till bröd eller som dipp till skaldjur eller grönsaker. Som smakrik sås till grillat eller att lägga på fisk eller skaldjur och baka i ugnen..



Gör så här:

Riv osten fint. Rosta mandeln i en torr stekpanna. Lägg mandel, persilja och vitlök i en matberedare och mixa. Tillsätt oljan i fin stråle och smaka av med salt. Vänd sist ner osten. Låt gärna peston mogna ett par timmar innan servering.

3. Ostmuffins med Gouda 30v

20 st. mini

200 g skivad kallrökt lax

Muffins: 1 dl grahamsmjöl, 2 dl vetemjöl, 1,5 tsk bakpulver

1/2 tsk salt, 50 g riven Gouda 30v från butiken

1 ägg, 1,5 dl filmjök, 2,5 msk olivolja.



Sätt ugnen på 175°. Blanda mjöl, bakpulver, salt och ost i en stor bunke. Vispa lätt ihop ägg, fil och olja och vänd ner det i mjölblandningen. Rör ihop till en jämn smet och fördela i muffinsformar. Grädda muffinsen i ca 8 minuter.

Ruccolacreme: 4 dl hackad rucola, 1 msk olivolja, 1 nypa flingsalt, 1 dl kesella 10%, 50 g fint riven Gouda 30v.

Mortla eller mixa rucolan slät med olja och salt. Vänd ner rucolan i kesellan och sist osten. Smaka av med salt och peppar. Skär laxen i 20 bitar. Fördela laxen och ruccolakrämen på muffinsen.

Isabelle och Max

NÄSTA NYHETSREVE: MARS