

VINBLADET

NR. 2/2005 • 18. ÅRGANG • GRATIS KUNDEMAGASIN FRA VINMONOPOLET

VINBLADET

NR. 2/2005, 18. ÅRGANG

Et kundemagasin fra
AS Vinmonopolet
Pb 1944 Vika, 0125 Oslo
www.vinmonopolet.no
Tlf. 04560

Utgis fire ganger per år

Ansvarlig redaktør

Trine Melgård

Redaktør

Marit Mosnesset

Øvrige redaksjonsmedlemmer

Knut Ebbe Astrup
Ann Kristin Heggeseeth Bakkeng
Geir Busch
Asbjørn Langmyr
Jørgen Ljøstad
Halvor Bing Lorentzen

Formgiving/illustrasjon

Grafisk Form, Oslo

Korrektur

Lill Inger Frydenlund

Trykk

Norprint Rotasjon as

Opplag

85 000

Dersom du har ideer og innspill
til magasinet, send e-post til:
marit.mosnesset@vinmonopolet.no

Om glass, øl og dram

I Ann-Mari Gregersens for øvrig meget lesverdige artikkel «Alle glass på riktig plass» i nr. 3/2004, kan vi avslutningsvis lese at «Øl og dram inngår ikke i Ledaals klassiske oppsetning. Skal du servere dette, anbefales det å sette dramme glasset til høyre og øl glasset til venstre».

Nei, hvorfor det? Jeg har en mistanke om at anbefalingen har sin rot i danske drikkeskikker. Det har seg dessverre slik at mange nordmenn simpelthen ikke liker smaken av vår nasjonale dram – den edle norske akevitten – men føler likevel at de ved visse anledninger må drikke den. Derfor drikkes akevitten på dansk manér, som var den en simpel Aalborg: Den fryses ned til en temperatur hvor smaken nesten er borte, drammen hives ned med grøssende gulp og etter smaken skylles hurtig vekk med en øl eller tre. Og man puster lettet ut; heldigvis nesten et helt år til neste jul!

Når dette er situasjonen, gir det selvsagt mening i å sette dramme glasset til høyre og øl glasset til venstre, ut i fra hovedregelen om glassenes rekkefølge: At man starter med glasset lengst til høyre og drikker seg videre mot venstre. Men slik bør det ikke være. God, dvs. norsk, akevitt skal nytes med omhu og andakt. Temperert, – som cognac. Øl hører med, men må inntas (i moderate mengder) før akevitten, slik at gane og strupe er behagelig avkjølt (ikke nedkjølt) og optimalt rede til å kildres og meskes av de edle dråper. Og da bør det også være klart at øl glasset står til høyre og dramme glasset til venstre!

Med vennlig hilsen
Odd Gunnar Skagestad



VINMONOPOLET

Vinbladet, godt lesestoff om morgenen, etter dagens dont, i ferier og på reiser. Ubegrenset holdbarhet i bokhylla, på kjøkkenbenken, salongbordet eller nattbordet.

VINBLADET

NR. 2/2005, 18. ÅRGANG

Et kundemagasin fra
AS Vinmonopolet
Pb 1944 Vika, 0125 Oslo
www.vinmonopolet.no
Tlf. 04560

Utgis fire ganger per år

Ansvarlig redaktør
Trine Melgård

Redaktør
Marit Mosnesset

Øvrige redaksjonsmedlemmer
Knut Ebbe Astrup
Ann Kristin Heggeseeth Bakkeng
Geir Busch
Asbjørn Langmyr
Jørgen Ljøstad
Halvor Bing Lorentzen

Formgivning/illustrasjon
Grafisk Form, Oslo

Korrektur
Lill Inger Frydenlund

Trykk
Norprint Rotasjon as

Opplag
85 000

Dersom du har ideer og innspill
til magasinet, send e-post til:
marit.mosnesset@vinmonopolet.no

Redaksjonen har ikke
ansvar for ubestilt materiale

Neste nummer kommer i september

Forside

Nå er minimalismen endelig over, og
man kan slå til med friske farger!
mener Signe Schineller.
(Foto: Marianne Otterdahl-Jensen)

Trykt på
miljøvennlig papir



Merket for God Design
En utmerkelse fra Norsk Designråd

● ● ● LESERINNLEGG



Foto: Marianne Otterdahl-Jensen

Om glass, øl og dram

I Ann-Mari Gregersens for øvrig meget lesverdige artikkel «Alle glass på riktig plass» i nr. 3/2004, kan vi avslutningsvis lese at «Øl og dram inngår ikke i Ledaals klassiske oppsetning. Skal du servere dette, anbefales det å sette dramme glasset til høyre og øl glasset til venstre».

Nei, hvorfor det? Jeg har en mistanke om at anbefalingen har sin rot i danske drikkeskikker. Det har seg dessverre slik at mange nordmenn simpelthen ikke liker smaken av vår nasjonale dram – den edle norske akevitten – men føler likevel at de ved visse anledninger *må* drikke den. Derfor drikkes akevitten på dansk manér, som var den en simpel Aalborgger: Den fryses ned til en temperatur hvor smaken nesten er borte, drammen hives ned med grøssende gulp og etter smaken skylles hurtig vekk med en øl eller tre. Og man puster lettet ut; heldigvis nesten et helt år til neste jul!

Når dette er situasjonen, gir det selvsagt mening i å sette dramme glasset til høyre og øl glasset til venstre, ut i fra hovedregelen om glassenes rekkefølge: At man starter med glasset lengst til høyre og drikker seg videre mot venstre. Men slik bør det ikke være. God, dvs. norsk, akevitt skal nytes med omhu og andakt. Temperert, – som cognac. Øl hører med, men må inntas (i moderate mengder) *før* akevitten, slik at gane og strupe er behagelig avkjølt (ikke nedkjølt) og optimalt rede til å kildres og meskes av de edle dråper. Og da bør det også være klart at øl glasset står til høyre og dramme glasset til venstre!

Med vennlig hilsen
Odd Gunnar Skagestad

(Innlegget er forkortet.)



Foto: Marianne Otterdahl-Jensen

Om glass, øl og dram

I Ann-Mari Gregersens for øvrig meget lesverdige artikkel «Alle glass på riktig plass» i nr. 3/2004, kan vi avslutningsvis lese at «Øl og dram inngår ikke i Ledaals klassiske oppsetning. Skal du servere dette, anbefales det å sette dramme glasset til høyre og øl glasset til venstre».

Nei, hvorfor det? Jeg har en mistanke om at anbefalingen har sin rot i danske drikkeskikker. Det har seg dessverre slik at mange nordmenn simpelthen ikke liker smaken av vår nasjonale dram – den edle norske akevitten – men føler likevel at de ved visse anledninger *må* drikke den. Derfor drikkes akevitten på dansk manér, som var den en simpel Aalborger: Den fryses ned til en temperatur hvor smaken nesten er borte, drammen hives ned med grøssende gulp og etter smaken skylles hurtig vekk med en øl eller tre. Og man puster lettet ut; heldigvis nesten et helt år til neste jull!

Når dette er situasjonen, gir det selvsagt mening i å sette dramme glasset til høyre og øl glasset til venstre, ut i fra hovedregelen om glassenes rekkefølge: At man starter med glasset lengst til høyre og drikker seg videre mot venstre. Men slik bør det ikke være. God, dvs. norsk, akevitt skal nytes med omhu og andakt. Temperert, – som cognac. Øl hører med, men må inntas (i moderate mengder) *før* akevitten, slik at gane og strupe er behagelig avkjølt (ikke nedkjølt) og optimalt rede til å kildres og meskes av de edle dråper. Og da bør det også være klart at øl glasset står til høyre og dramme glasset til venstre!

Med vennlig hilsen
Odd Gunnar Skagestad

(Innlegget er forkortet.)

VINBLADET

Nr. 2 – juni 2005.

Om glass, øl og dram

I Ann-Mari Gregersens for øvrig meget lesverdige artikkel «Alle glass på riktig plass» i nr. 3/2004, kan vi avslutningsvis lese at «Øl og dram inngår ikke i Ledaals klassiske oppsetning. Skal du servere dette, anbefales det å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre».

Nei, hvorfor det? Jeg har en mistanke om at anbefalingen har sin rot i danske drikkeskikker. Det har seg dessverre slik at mange nordmenn simpelthen ikke liker smaken av vår nasjonale dram – den edle norske akevitten – men føler likevel at de ved visse anledninger må drikke den. Derfor drikkes akevitten på dansk manér, som var den en simpel Aalborger: Den fryses ned til en temperatur hvor smaken nesten er borte, drammen hives ned med grøssende gulp og etter smaken skylles hurtig vekk med en øl eller tre. Og man puster lettet ut; heldigvis nesten et helt år til neste jull

Når dette er situasjonen, gir det selvsagt mening i å sette drammeglasset til høyre og ølglasset til venstre, ut i fra hovedregelen om glassenes rekkefølge: At man starter med glasset lengst til høyre og drikker seg videre mot venstre. Men slik bør det ikke være. God, dvs. norsk, akevitt skal nytes med omhu og andakt. Temperert, – som cognac. Øl hører med, men må inntas (i moderate mengder) før akevitten, slik at gane og strupe er behagelig avkjølt (ikke nedkjølt) og optimalt rede til å kildres og meskes av de edle dråper. Og da bør det også være klart at ølglasset står til høyre og drammeglasset til venstre!

Med vennlig hilsen
Odd Gunnar Skagestad