

Smaken fra bestemors kjøkken



Ordet tradisjon har nærmest en mytisk klang over seg. Det oser respekt og ærbødighet lang vei, og man føler en plikt til å følge tradisjonene.

Tradisjon

I ordets betydning ligger det både gjentakelse og mønster: Noe må ha skjedd flere ganger, og det må ha foregått på samme måte. Tradisjon innebærer også overlevering. Vi involverer nye generasjoner i våre tradisjoner og forventer at de skal gjøre ting på nøyaktig samme måte som vi alltid har gjort.

Når tradisjon kobles sammen med mat, er det et sett med minner, stemninger og sanseinntrykk som aktiveres i hukommelsen vår. Vi husker lukten fra bestemors kjøkken, den trygge atmosfæren, den fantastiske maten. Vi har tydelige bilder av porselenstallerkner med sirlig mønster, glass på stett og tøyserviett i sølvring. Bestemor gjorde det alltid slik. Og det smakte alltid fantastisk.

Vi involverer nye generasjoner i våre tradisjoner og forventer at de skal gjøre ting på nøyaktig samme måte som vi alltid har gjort.

Tidligere tiders tradisjonsmat var gjerne forbeholdt de store anledningene – i dag spiser vi karbonader på en hvilken som helst mandag. Tidligere var tradisjonsmaten nær knyttet til matauk og sesong – i dag er det meste tilgjengelig hele året. Tidligere var framstilling av tradisjonsmat en krevende prosess – i dag gjør Gilde den jobben for deg slik at du kan tilberede denne maten raskt og enkelt. Dog ikke uten visse kvaler – folket har nemlig meget sterke meninger om hvordan slike produkter skal smake!

Vi tar ikke ansvaret for de gode vibbene, men vi kan trygt si at smaken verner vi om.

Er det mulig å gjenskape de gode vibbene og den fantastiske smaken fra bestemors kjøkken? Vi tar ikke ansvaret for de gode vibbene, men vi kan trygt si at smaken verner vi om. Ikke noe annet kjøtt enn 100 prosent norsk storfekjøtt duger i våre originale karbonader. Kjøttkakene våre får sitt preg gjennom en litt finere malingsgrad og svinekjøtt i blandingen. Og kjøttbollene våre er selvsagt krydret med muskat. Akkurat som bestemor ville gjort det. Så steker vi dem på teflon slik at vi slipper å tilsette stekefett. Men ikke si det til bestemor, er du snill!

Oppskrifter



Fårikål

2t 40m Lett 4 pers.

Få matpakketips med Ekte Kokt skinke fra Gilde

Produktserie



Gilde Karbonadesandwich

30m Lett 4 pers.



Karbonadesmørbrød

35m Lett 4 pers.



Kjøttkaker i brun saus med potet

30m Middels 4 pers.



#12 Kjøttpølser med pasta

35m Lett 4 pers.



Kjøttkaker med ovnsbakte småpoteter og kantarellstuing

40m Lett 4 pers.



karbonader med egg på pannestekt landbrød

40m Middels 4 pers.



Karbonader i pitabrød

30m Middels 4 pers.



Besseggburger´n

[30m Lett 4 pers.](#)

Flere spennende oppskrifter



Helgrillet indrefilet av storfe

Helgrillet indrefilet er sommer på sitt beste! Å grille en hel indrefilet er heller ikke så vanskelig som du kanskje tror. Beregn 150-200 gram kjøtt per person.

[40m Lett 4 pers.](#)



Hjemmelaget fløtesaus

15m Lett 4 pers.



Hjemmelaget pesto

15m Lett 4 pers.



Maiskrem

10m Lett 4 pers.



Hjemmelaget pommes frites

30m Lett 4 pers.