

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 sanseintrykk 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

Klassisk fårrikål med norsk lam

120 min Lett 4 pers.

Vi lager ekte kokt skinke på skikkelig vis!

Produktserie

Gilde Karbonadesandwich

30 min Lett 4 pers.

Blings med karbonader

35 min Lett 4 pers.

Kjøttkaker i brun saus med potet

30 min Middels 4 pers.

Kjøttpølser med pasta

35 min Lett 4 pers.

karbonader med nudelsalat og peanøttsaus

35 min Middels 4 pers.

Kjøttkaker med ovnsbakte småpoteter og kantarellstuing

40 min Lett 4 pers.

karbonader med egg på pannestekt landbrød

40 min Middels 4 pers.

Karbonader i pitabrød

[30 min](#) [Middels](#) [4 pers.](#)

Flere spennende oppskrifter

Oppskrift

Røkt bratwurst med sommersalat og pepperrotkrem

[Dette middagstipset er en 6'er på terningen! I hvertfall det VG ga oss på sin test av Gilde Bratwurst.](#)

[Prøv nyheten du også!](#)

[30 min](#) [Middels](#) [4 pers.](#)

Salat med ris og Ekte Kukt Skinke

10 Lett 2 pers.

Salat og spyd med hamburgerrygg, fetaost og melon

10 Lett 4 pers.

Polarbrød med servelat

10 min Lett 4 pers.

Wrap med grilla skinke og grønnsaker

10 Lett 4 pers.