

Nyhetsbrev fra Øyfjell Kjøkkensenter

Øyfjell Øya

Øyfjell er ikke bare et fjell, men også en øy. Nærmere bestemt en mobil kjøkkenøy. Den ble nylig vist på Dyrsku'n og nå er det mange som godt kan tenke seg en egen mobil øy. Øyfjell kjøkkenøy finnes i en standard utgave, men bygges i de fleste tilfelle etter mål til alle som vil ha litt mer benkeplass å boltre seg med på kjøkkenet, eller andre steder. Den kan bestilles hos oss, og det står et eksemplar her i Kjøkkensenteret i Skien



Matspalten.

Du kan ikke ha unngått å se den: Kampanjen for Norsk lam i verdensklasse. Men som det er forskjell på kjøkken er det også forskjell på Norsk lam. Vi holder en knapp, en stor knapp, på lam som har beitet på Øyfjell. At de har det godt har vi sett ved selvsyn under sauesankingen der i september. Anbefales på det varmeste. Nå...ikke fullt så varmt. 65 grader kjernetemperatur holder. Dagsaviser og ukeblader er nærmest tapetserte med oppskrifter for tiden, så vi nøyer oss med et par egne Øyfjell ideer.

Lammelår med frisk rosmarin.

Har du et skikkelig kjøkken og en skarp kniv beiner du ut lammet selv. Kjøp en potte frisk grønn rosmarin og legg det grønne inn i steken før du surrer den igjen. Spe gjerne på med noen finhakkede hvitløksbåter. Stek sakte til 60 grader. Sett på grillelementet og stopp ved 65 grader. Like bra til Villsau som vanlig sau.

Lammeskank.

Dette er nærmest for en Engelsk Nasjonalrett å regne, men er egentlig kommet til Norge først nå. Oppskriftene i pressen er ofte litt vel kompliserte, men gi ikke opp av den grunn. Her er en oppskrift for begynnere: Beregn en skank pr voksen person.

Gni den litt med olje slik at salt, pepper og rosmarin fester seg. Brun skankene godt i panne eller under grillelementet. I en ildfast form legger du en stor løk skåret i båter, samt noen biter av gulrot. Fyll på med et glass rødvin og sett skankene ved siden av hverandre med beinpipa opp under lokk eller tett folie. Ovnen på 170 grader i 90 minutter.



Poteter og grøntfor slik du liker det best. Så

til det Engelske: Hul ut sjampinjong hatter, brun dem lett og fyll hullet med myntegele. Blandingen av kraft og rødvin tilsettes mer myntegele og smør. Serveres med løftet nesetipp på The Queens English

Har du noen ideer som kan gjøre oss til enda bedre kjøkkensnekkere.

Vi og våre kjøkkenvaner og kjøkkenbehov er i konstant forandring. Selv om det grunnleggende ved et kjøkken forblir det samme oppstår det stadig nye bruksmønstre basert på endrede matvaner og endrede familievaner, nye prioriteringer og ikke minst all de kjøkkennyhetene som kommer og har det til felles at de har en stikkontakt i den ene enden. Alt det er vel og bra. Vi er kanskje ikke alltid like begeistret for alt, men denne utviklingen er uunngåelig, så er her en utfordring til våre lesere:

Er det kjøkken forbedringer eller forandringer du kunne tenke deg. Det seg være nye skap, nye innredninger, eller nye "hva som helst" som du kan tenke deg vil gjøre et kjøkken bedre, enklere, mer tiltrekkende, eller ????

Send oss ideene dine på mail til post@oyfjellkjokken.no, ring eller kom innom. Vi belønner alle forslag med et Øyfjell Chef kjøkkenforkle. Dersom det blir produksjon av det sørger vi for at akkurat ditt kjøkken for en slik enhet installert.

Det er mye mer mellom.....

....himmel og jord enn andre steder. Det er også mye mer mellom benkeplate og overskap enn det var før. Før var det keramiske fliser som gjaldt, og det er det til dels ennå. Men nå er det mange flere valgmuligheter. Stadig flere velger glass i ulike varianter som bakplater...med og uten dekor. Det er stabilt og det er så avgjort lett å holde rent. En annen mulighet med samme egenskaper som er ulike former for laminater. Men det er også muligheter for å gå seg bort i tilbudsjungelen. I den jungelen er vi imidlertid godt kjente og vi har prøver montert her, og ikke minst erfaring til nytte for alle som enten bare skal fornye eller lage et helt nytt kjøkken.



Vi minner om.....:

At vi her på Øyfjell også innreder bad, garderober og vaskerom etter de samme prinsippene som vi benytter når vi utvikler våre kjøkken.

ØYFJELL™

www.oyfjellkjokken.no