



NYT

Januar 2010

Årgang 5 nr. 1

### **Velkommen til nye medlemmer**

Coenraad J. Rebel, Drosselvænget 12, 2980 Kokkedal  
<mail:coenraad\_rebel@yahoo.dk>

Peter Toubroe, Saltværksvej 85, 2770 Kastrup  
<mail:ptoubroe@email.dk>

Erik Wibrand, Store Mølle Vej 7, 2 th. 2300 København S  
<mail:erik.wibrand@gmail.com>

Torben Bech, Randkløve Alle 122, 2770 Kastrup  
<mail:torben.bech@comxnet.dk>

Svend Bøgsted, Tingstedvej 9 c, 2640 Hedehusene  
<mail:svend.bogsted@vip.cybercity.dk>

Inger Hansen, Njalsgade 14 A 2 th, 2300 S

Birgit Ørnskjold, Nybøl Alle 22, 2770 Kastrup  
<mail:ornskjold@webspeed.dk>

Inge Lytzen, Roskildevej 84 2 tv. 2000 Frederiksberg  
<Mail:ingelyt@privat.dk>

### **Dødsfald**

Knud Hvidtfelt Chistensen

Jytte Bundgaard

Æret være deres minde

## **Nyt fra Philips**

### **Den Skaldede Kok dampende begejstret**

Carsten Olsen - bedre kendt som Den Skaldede Kok — er dampende begejstret for Philips' nye serie af steamere til at dampe maden med.

Mandag eftermiddag i sommeren 2009 holdt Consumer Lifestyle et pressemøde i hans restaurant i Tivoli, hvor madjournalisterne efter en demonstration blev sendt i køkkenet for selv at lave den mad, de senere fik serveret. I øvrigt et smart fif at lade gæsterne selv lave maden – prøv det derhjemme!

Dampkogerne består af et varmeelement med 3 bokse til maden. Det betyder, at eksempelvis kød, som skal have længere tid, placeres i den nederste boks. Når så grøntsagerne skal dampes lidt senere, placeres de i en boks oven på og låget flyttet til toppen. Betjeningen er uhyre nem og afhængig af model har du forskellige nemme indstillingsmuligheder – sense and simplicity så det batter!

Der er stor interesse for sund mad og levevis, og denne serie på 3 dampkogere er et eksempel på at Philips er et health and well-being firma, der samtidig gør det nemt for forbrugerne. Du undgår at vitaminerne koger ud i vandet og slipper for at bruge fedtstof til stegningen:

- Kan man bevare smagen synes jeg man har vundet meget. Og at bevare sprødheden synes jeg også er meget vigtigt, sagde Carsten Olsen, da han roste dampkogeren.

Carsten Olsen og hans kokke har haft lejlighed til at prøve en steamer i nogle uger, og der var kommet en stribe opskrifter ud af det, som journalisterne blev sat til at lave – akkompagneret af frisk juice fra en Philips Juicer.

Hvad kan man så tilberede i en steamer? Stort set alt! Menuen var udelukkende lavet i steameren: Dampet torsk med rosenkål og friske æbler, dampet kylling med citrus og sauce af feldsalat, sprængt andebryst med rødkålssalat, hamburgerryg med pak choy samt gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgele.

Og begejstringen var særdeles stor hos journalisterne! **(Denne var gevinst til bankospillet)**

## **Lovord fra Bankospillet**

Tak for et fint banko arrangement. Det var nogle hyggelige lokaler I havde fundet, og de tjenende ånder klarede serveringen fint. De løb stærkt. Glæder os til samme sted i 2010.

De bedste jule hilsener  
John Bredahl

**Har du noget, som du gerne vil delagtiggøre andre i, f.eks. sælge, købe eller noget du søger, så kontakt Käthe Sørensen, e-mail:**

**[kaol@soerensen.tdcadsl.dk](mailto:kaol@soerensen.tdcadsl.dk),**

**mobil 2086 6153 eller pr. brev til adressen Amagerbrogade 53, 4 th.  
2300 København S.**

**Dit indlæg vil så komme med i næste PVK nyt.  
Deadline for indlæg primo april 2010.**

**Næste PVK nyt bliver udsendt april 2010.**