

Hippie House i en sund, glad og velsmagende nutid

Måske får navnet på det nye danske firma dig hensat til de glade 60'ere, hvor livet bare var sådan lidt mere ligetil. For det var tiden, hvor vi fik alle mulige fancy farvestoffer, som vi ikke vidste var noget mæg, og det var tiden, hvor vi måske var lidt for forhippede (ja, undskyld) på at leve det sjove liv uden tanke for fremtiden.

// Marianne Palm

Det er slut nu. Vi er blevet overhalet af kemikalier og mærkværdige madvarer, og det har Hippie House faktisk tænkt sig at gøre noget ved. Uden at det dermed skal blive støvet at være dansker anno sund nutid.

Kast dig glad over de sunde praliner, bliv klogere på, hvad det er for en størrelse, og tag med på en rejse til Spanien. Til det sunde og gode liv med en mundfuld vin til duften af mandelblomster af den økologiske slags.

Hippie House, er de hippier? Næ, egentlig ikke, men de elsker det autentiske og naturlige, som stammer fra en tid, hvor man kunne slå sig løs i farverige gevandter, og hvor det var helt naturligt at spise råkost i lange baner.

Helle Grundahl og Peter Jensen fortæller: - Vi er opvokset som børn af 60'erne, hvor farvestoffer og konserveringsmidler for

alvor gjorde sit indtog i danskernes hverdag, og det har vi jo set konsekvensen af med stigende problemer med hormonproblemer, eksemmer og allergier. Det kan ikke være rigtigt, at man skal blive syg af sine madvaner...

Helle og Peter fortsætter: - Derfor lægger vi vægt på de naturlige og enkle produkter, som ikke støver i munden, men giver leverpostej og den røde pølse kamp til stregen.

Vi har valgt de rene produkter, der også kan bruges som snacks en festlig aften. Alt er af økologisk kvalitet, og garneret med en mundfuld økologisk rødvin behøver sunde vaner slet ikke at blive en kedelig affære, slutter Helle Grundahl og Peter Jensen, som begge har travet rundt i det spanske landskab efter de bedste råvarer.

I det spæde forår breder der sig et lyserødt blomstertæppe ud over de sydspanske marker, og naturen forvandler sig til et kunstværk. Mandeltræerne står i flor og skaber sine små smagfulde frugter - mandlerne.





Den økologiske hvidvin Navesur Verdejo er modnet gennem leed-stirring i minimum tre måneder og har en gylden farve med et grønt skær. Den har en rig og frugtfuld aroma samt en kompleks smag, som kommer fra modningsperioden. Passer især godt til grillet hvidt kød, salater og tunfisk. Serveres med en temperatur på seks til otte grader.

Den økologiske Navesur Tempranillo er en rødvin lavet på 100 % økologiske Tempranillo-druer. Vinen har en dyb mørklilla farve og indeholder aromaer fra røde og sorte bær som brombær og hindbær. Den har en velafbalanceret, rund og blød eftersmag, som holder længe i munden. Den perfekte vin til gryderetter, stege og ost. Skal serveres, når den har en temperatur på 14 til 16 grader.

Du kan læse mere på www.hippiehouse.dk, og Helle Grundahl kan du træffe på info@hippiehouse.dk eller på 70 20 10 39, som henviser til nærmeste forhandler.

Spansk praline, eller bare på dansk, creme skabt af nødder eller mandler



Det er mest i Spanien og Frankrig, at man har kendt til praliner, som tilbage i tiderne har været alt for sukkerfyldte nødde- og mandelkager. Den moderne praline er meget sundere, og hos Hippie House kan du finde tre forskellige økologiske nøddepraliner, som er velegnede til desserter eller til det hjemmebagte brød.

Du kan også vælge den økologiske mandelcreme, som med sin gunstige fedtsyresammensætning hjælper hjerne og nervesystem, hud og kredsløb.

Skift det usunde pålæg ud med den nøddeagtige creme, som kan nydes i alle aldre.