



## International - Norway



Velkommen til den internasjonale delen av Patak's Foods nettside. Hos Patak's har vi lidenskap for indisk mat, og vi vil dele kunnskapen og lidenskapen vår med deg. Her vil du finne opplysninger om alle våre prisbelønte sauser, curry pastes, chutneys og pappadums. Du vil i tillegg finne nye og spennende oppskrifter og serveringsforslag for å prøve hjemme.

## Sette Seg i Forbindelse Med Detaljene

Haugen-Gruppen AS,  
Delitoppen 5,  
PO Box 14,  
1541 Vestby,  
Norway  
Telephone: ++47 64 986 000  
Fax: ++47 64 986 001  
Email: [companymail@haugen-gruppen.no](mailto:companymail@haugen-gruppen.no)  
[www.haugen-gruppen.no](http://www.haugen-gruppen.no)



## Patak's Historien

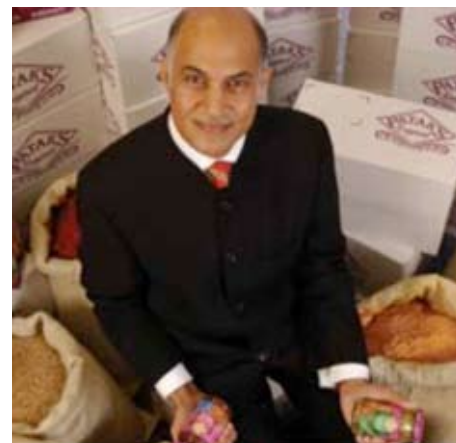
Patak's har vokst fra en beskjeden start til en av Englands mest suksessrike merker - et kjent navn blant folk flest og brukt av profesjonelle kokker verden over.

Merkenavnet Patak's blir distribuert i over 40 land og har etablert seg som markedsleder i de fleste. Patak's ble grunnlagt av faren til den nåværende formann og direktør, Kirit Pathak, på slutten av 50-tallet. L.G. Pathak kom til England fra Kenya med sin kone og 6 barn, og med kun £5 og en livsfor sikringspolise i lommen. Han hadde store vanskeligheter med å finne en jobb og mente det var muligheter for å selge autentisk indisk mat til indere i England. For å tjene penger startet han med å lage og selge samosas på hans lille 1,5m x 1,8m kjøkken og tilslutt klarte han å få nok penger til å kjøpe sin først butikk i 134 Drummond Street, London.

LG Pathak bestemte seg for å utvide sortimentet som han og hans kone produserte, for å inkludere flere autentiske produkter, blant annet pickles og chutneys. Kjennskapen til kvaliteten på produktene spredte seg blant folk og bestillinger fra butikker, husmødre og studenter strømmet inn. L.G. Pathak begynte også med å lage mat for tilstelninger ved den indiske Høykomisjonen.

Etter en katastrofal distribusjonsordning som førte til at forretningen begynte å gå dårlig, ble Kirit Pathak tvunget til å forlate studiene sine i en alder av 17 år. Han måtte hjelpe sin far. Fra og med denne dagen har han stått i spissen for firmaets oppgang, som har vokst til å bli et av de ledende autentiske merkene i den indiske matsektoren i England. Kirit så potensialet i det indiske matmarkedet og hadde en visjon som holder stand den dag i dag - å produsere og selge autentisk indisk mat av høy kvalitet verden over.

På en innkjøpstur til India i 1976 møtte han hans fremtidige kone, Meena, og 3 måneder senere giftet de seg. Meena hadde på den tiden fullført en grad i matteknologi og hotelledelse, men det var først da hun besøkte familiens fabrikk at Kirit forsto konens talent og begeistring for mat og tilbød henne en jobb.



Meena begynte å eksperimentere med tandooris og tikkas, de autentiske og populære indiske smakene, og i løpet av 3 måneder skapte hun en tandoori paste som kunne produseres på glass. Meena, produktutviklingsdirektør, er den skapende kraft bak Patak's merket og til dags dato godkjenner hun hver eneste Patak's oppskrift. I gjennomsnitt hjelper hun til med å utvikle og godkjenne over 20 nye oppskrifter i året. Hver oppskrift har sin egen hemmelige krydderblanding, en høyt bevoktet hemmelig blanding som kun Pathak familien kjenner til.



## Indisk Matlaging

Kirit e Meena têm uma participação muito activa na importante área do controlo de qualidade. O sabor dos produtos Patak's depende grandemente da qualidade e frescura das ervas e especiarias utilizadas, por isso, Kirit controla pessoalmente a sua selecção e importação da Índia e de todo o mundo. É o processo de moagem que liberta os óleos aromáticos das especiarias, que vão depois criar sabores deliciosos para a cozinha indiana. O sabor das especiarias desvanece-se com o tempo, no entanto, as utilizadas pela Patak's são únicas, porque são moídas no momento da confecção, de modo a garantirem a frescura do sabor. Em casa, Meena nunca guarda as especiarias por mais de três semanas e certifica-se de que são armazenadas numa caixa própria para especiarias, longe da luz do sol



## Urter og Krydder

### Kardemomme/Elaichi

Kardemomme blir vanligvis omtalt som "Krydderets dronning". Det er et meget allsidig krydder med mange bruk-sområder i det indiske kjøkkenet. Det sies også å skulle hjelpe med fordøyelsen og fungere som en pust oppfrisker.

### Svarte løkfrø - Kalonji/Nigella Sativa

Kalonji er den tørkede, frøliknende frukten av en liten urte. Den er vanligvis tørrstekt eller stekt i olje for å utvikle smaken. Frøene blir brukt i brøddeiger, slik som naan og kulchas, men også i salater og pickles.

### Chilli / Mirch

Umodne chillier er grønne - når de modner blir de gule, oransje, røde, brune eller lilla. Chilliene varierer i styrke fra milde til meget sterke, og styrken kommer fra capsaicin i frøene, kjøttet og skallet.

### Kanel / Dalchini

Kanel er barken av Cassia treet. Den blir brukt for å tilsette smak på ris, currier og desserter. Den fåes enten i stilker eller i pulverform, noe som er en vesentlig del av den grunnleggende Garam Masala blandingen.

### Nellik / Laung / Lavang

Nellik er de uåpnede røde blomsterknoppene til nelliktreet og kan bli brukt hel eller malt. Nellik har en ekstremt sterk, gjennomtrengende og aromatisk smak med varme toner av pepper og kamfer.

### Koriander blad / Hara Dhania

Koriander er av de mest vanlig brukte urtene i India. Smaken av bladene har både undertoner av sitron og ingefær.



## Diwali

Diwali, også kalt lysets festival, markerer begynnelsen av det indiske måne nyåret. Høytiden feires av hinduer, sikher og Jains og faller hvert år mellom oktober og november. Den nøyaktige datoen er avhengig av månekalenderen.

For hinduene symboliserer femdagers festspillene flukten fra mørket og gjør det mulig å fokusere på livets sanne og positive verdier. I løpet av denne tiden blir husene grundig vasket, vinduer åpnet og lys og lamper tennes for å ønske rikdommens gudinne Laksmi velkommen. Presanger byttes og festlige måltider blir tilberedt i løpet av Diwali. Denne høytiden betyr faktisk like mye for hinduer som julen gjør for kristne.

Mat står i sentrum under denne høytiden, og det fokuseres sterkt på familie og venner. "I India tilbringer kokken ofte flere dager på å forberede mat for Diwali," sier Meena Pathak. "Det er en tid for å besøke familie og venner, underholdning, og bytting av presanger. Det å tilby mat til besøkende og gjester er en vesentlig del av Diwali".

Diwali blir mer og mer feiret i land rundt omkring i verden, ikke bare i India. Med et slikt vidunderlig utvalg av måltider, hvorfor ikke prøver å lage ditt eget Diwali måltid med Patak's?





## Produkter



### Matlagings-sauser

Patak's matlagings-sauser er utviklet fra autentiske indiske oppskrifter, og beholder de ekte smakene og aromaene som utgjør en vesentlig del av det komplekse indiske kjøkkenet. Patak's sausene er lette og enkle å tilberede, og er et flott inngangsprodukt til indisk mat.

Tilgjengelig: Tikka Masala, Korma, Almond Pasanda, Jalfrezi

### Paste

Paste Patak's curry paste er en spesiell blanding av fersk kvernet krydder og urter, konserverert i grønnsaksolje for å bevare ferskheten. Brukes som en marinade sammen med yoghurt før matlagning eller med løk og tomater for å skape en deilig saus til kjøtt, høns, skaldyr eller grønnsaker. Oppskrift står på glasset.

Tilgjengelig: Tikka Masala, Tandoori, Mild Curry

### Chutnery

Patak's Chutney er en spesiell blanding av frukt som er kokt i sukker og krydder. Chutney er et relish-liknende tilbehør som har en unik blanding av søthet og krydder. Tradisjonelt sett blir chutney bruk sammen med pappadums eller som et tilbehør til de fleste indiske måltider, men er like godt for å sette en tvist på smørbrød, grillet kylling, salat, fisk og kjøtt.

Tilgjengelig: Sweet Mango, Hot Mango

### Raita

Raita Patak's Raita er en tradisjonell indisk dipp, laget av kjølede yoghurt, agurk og mynte. Den er perfekt sammen med pappadums som en snacks eller som tilbehør ved et indisk måltid.

Tilgjengelig: Raita

### Pappadums

Patak's pappadums blir vanligvis håndlaget av linsemel og tørket under den varme indiske solen. Patak's pappadums nytes vanligvis med et utvalg av chutneys, pickles eller dipp, men er også supre alene som en sprø snack, forretten eller som tilbehør til ethvert indisk måltid.

Tilgjengelig: Mild



# Receitas

## KYLLING TIKKA MASALA

2 porsjoner

5 ss Patak's Tikka Masala Curry Paste  
250g kyllingbryst i terninger  
1 medium løk, oppskåret  
1 ss olje  
100 ml vann  
400 g friske tomater eller tomater på boks  
100 ml matfløte  
2 1/2 ss yoghurt



Tips: Kylling kan erstattes med oksekjøtt, lam, fisk og grønnsaker.

### Fremgangsmåte

1. Bland sammen yoghurt og Patak's Tikka Masala Paste og tilsett kyllingen. Mariner i kjøleskapet i 1 time eller over natten for en fyldigere smak. 2. Stek løken gylden, tilsett kyllingen og stek til den er hvit. Tilsett de hakkede tomatene og vann; la det småkoke i 25 minutter til kyllingen er gjennomstekt. 3. Rør i fløten rett før servering (frivillig). Serveres varmt med ris.

### Et råd fra Meena Pathak

For en spesiell Tikka Masala, ha i kokosmelk i sausen under koking eller tilsett kremfløte.

Har du det travelt? - Gjør det enkelt og bruk Patak's matlagingsssauser. Brun kjøtt og tilsett en ferdig saus. Server med ris og salat.



## TANDOORI LAKS

4 porsjoner

4 laksefileter  
4 ss olje  
100 ml yoghurt naturell  
140g (2/5 glass) Patak's Tandoori Curry Paste  
1 ts knust hvitløk  
1 ts frisk mynte (oppskåret)  
Blandet salat  
Patak's Raita  
Sitron, i båter

Tips: Laks kan erstattes med oksekjøtt, lam, kylling og grønnsaker.

### Fremgangsmåte

1. Vask og tørk laksefileten. 2. Bland Patak's Tandoori Curry Paste med olje, hvitløk, mynte og yoghurt. 3. Mariner laksen i 20 minutter (eller lenger hvis du har tid). Grill eller stek laksen i ca. 5 minutter på hver side og pensle med olje iblant. 4. Press fersk sitronjuice over. 5. Serveres varm med salat, sitronskiver og Patak's Raita.