

Randi Skaug

er fjellklatrer, eventyrer, forfatter og foredragsholder. Hun var første norske kvinne på toppen av Mount Everest og har besteget de høyeste toppene på hvert av de syv kontinentene.



I **Mat fra Norge** skriver hun om gode spiseopplevelser under åpen himmel og deler sine tips og oppskrifter med leserne.

MANGO FOR TO

Bli med på tango, inviterte jeg. Danser ikke, svarte han. Jeg mente mango, skrønte jeg.

DET VAR i Argentina, ved kysten der Atlanterhavet konstant ruller inn mot uendelige, hvite strender og hvor du kan se sola og månen stige opp fra havet. Jeg var der for å skrive bok, og jeg håpet å lære tango av varmblodige argentinere. Hjemmefra fikk jeg daglig bilder fra en ekstremvinter med minus 25, gnistrende skiføre og kuldeblå himmel.

Hver morgen spiste jeg frokost ved havkanten etter en økt på rulleski og et havfriskt morgenbad. Samme strandrestaurant, samme bord, samme kelner. Etter hvert sto rykende, varm kaffe, omelett og frisk juice på mitt faste bord og ventet i det jeg ristet sjøvannet ut av håret. Kelneren hevdet det måtte være altfor kaldt i vannet ennå.

– Nordmenn er så glad i å være ute at vi bader midt på vinteren og sitter ute og nyter våre måltider. I hvert fall noen av oss, i det minste av og til, la jeg freidig ut der jeg sto med huden full av gåsehud.

Argentinsk parrilla

– Jaså, grilling er populært hos dere også, forsøkte kelneren seg.

I store deler av Sør-Amerika, deriblant Argentina, er grilling ikke bare en måte å lage mat på, men en betydningsfull sosial og kulturell hendelse. Grillen heter parrilla, og ofte er den laget av murstein med hette og pipe. Det er tre eller kull som gjelder, og grillingen skal skje langsomt, gjerne over et par timer. Grillmat heter asado og uttales med pasjon. Jeg så hvordan kelneren ble blank i blikket.

Embutidos, morcillas, chichulines og chimichurri, tenkte han kanskje i sitt indre. Det er henholdsvis spekede grill-

pølser, blodpølse, fylte tarmer og en sterkt krydret dressing som alle hører hjemme over glohett kull. De grilles sammen med all verdens kjøttstykker, helst uten å dryppe fett på kullet, slik at maten unngår å få røyksmak.

Blue moon

Jeg satt i Argentina og skrev på et kapittel om en tur på Finnmarksvidda, og hjertet mitt var fullt av vinterstemning. Det er en av mine flotteste turer noensinne. Bunnløs snø i bjørkeskogen, eventyrlig

nordlys, reinsdyrsuppe og den blå timen da det verken er dag eller natt. Det var mye å skildre og mange setninger å skape. Plutselig var det blitt kveld. Det var fredag og tangodag her i den lille strandbyen Pinamar. Jeg stilte forventningsfullt opp, alene, i masaïsko, såne litt tunge sko med avrundede vippesåler.

– Kom heller tilbake i morgen med skikkelige dansesko nede på milongaen ved strandrestauranten, så skal jeg lære deg å danse på en time, sa instruktøren.

– Og ta gjerne med en kavalier du kan



danse på stranda med etterpå. Det er Blue Moon i morgen.

Milonga er et sted der tango blir danset, og Blue Moon er et kalenderfenomen mer enn et naturfenomen. Det skjer når det kommer en ekstra fullmåne i løpet av en kalendermåned. Det var kjølig kveldsluft og stjerneklart da jeg tuslet sakte hjem. Plutselig fikk jeg en idé.

Kyllingkraft

Neste morgen kjøpte jeg en stor fersk kylling på vei hjem fra rulleskitur. Jeg skar av kyllingbrystene og lårene, satte skroget til koking og satte kursen mot havet, frokosten og kelneren. Den eneste personen jeg kjente her var ham. Kanskje han ville bli med på min idé? Det var en flott kar, og det kunne bli en flott kveld. Han vinket ivrig da jeg kom.

- Jeg har fri i kveld, kvitret han.
- Bli med på tango, forslo jeg.
- Danser ikke, sa han.
- Jeg sa mango, skrønte jeg.
- For to, lo han.
- Ta med bålved, sa jeg.
- Asado, spurte han.
- Mer spennende enn som så, svarte jeg.
- Kle deg varmt.



Tango for to

Jeg marinerte kyllingen med kanel, lagde en suppe av kraften og smakte den til med mango. Da jeg kom bærende med piknikkurven lyste sanda på den uendelige stranda hvitt som snø. Tangomusikken fløt fra danseklubben like ovenfor, og bølgende slo mildt mot land. Min nye venn stod allerede ved bålet han hadde tent opp.

- Hvordan kan dere sitte ute og spise om vinteren i Norge. Det må være veldig mye kaldere enn her, hutret han i den kjølige havlufta.

MANGO FOR TO

Hvis du vil gjøre dette på en måte som får hjerter til å bevre, så lag retten helt fra bunnen. Kjøp en hel, fersk kylling. Skjær av kyllingbrystene og klubbene med en flat skarp kniv. Del kjøttet i fingerlange biter. Gni dem med litt salt, pepper, chili og kanel. Legg dem i en pose, fyll på ei skje eller to med rapsolje og oppbevar dem kjølig.

Kok opp skroget og kyllingbeina i vann og la det trekke i tre timer. Smak til med salt, pepper og ørlite rød chili. Sil av kraften og reduser til halvparten. Del en hel mango i biter, mos med stavmikser og smak til med 1/3 boks crème fraîche. Ta med 1/2 squash i små biter og en eske delte sherrytomater, som skal i suppa når du varmer den på bålet ute.

Stikk kyllingkjøttet på pinner, grill kjøttet over bålet og dypp det i suppa.

Hvis du vil ta en snarvei, kjøper du ferdig kyllingkraft på boks, f.eks. Jacobs kyllingkraft, og ei pakke kyllingbryst. For øvrig går du fram på samme måte. Det smaker godt det også, men jeg er usikker på om det berører hjertet på samme måten som et langsomt kokt måltid.

- Hemmeligheten er suppe, blunket jeg - og å være to, tenkte jeg.

Vi grillet kylling på bålet, drakk varm suppe av kopp og dyppet kjøttet i suppen. Den var varm og eksotisk. Med ett steg månen opp i øst. Havet begynte å glitre. Han ble helt stille og stirret henført utover. Så slikket han kanelen av fingrene, reiste seg, bukket dypt og rakte meg høyre hånd.

- Får jeg lov, señorita?
- Trodde ikke du danset, jeg?
- Jeg er argentiner. Klart jeg danser tango, men ikke med hvem som helst. Kom!



Åpen gårdsbutikk med eierprodusert ost og lokalproduserte varer fra Buskerud.

Godt turmåligheter med flotte opplyste lagver for parkering

Om du vil bli en Høstgjest, har det blitt spesielt merket

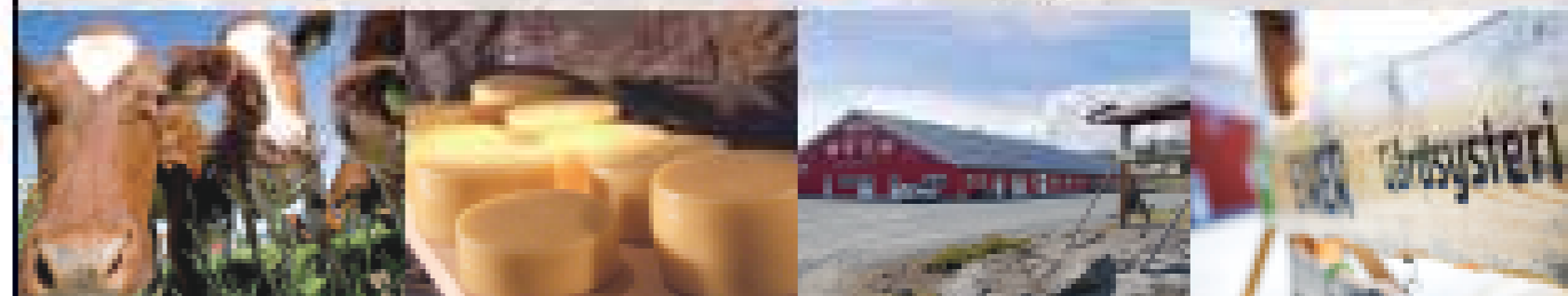


Åpent: Alle hverdager fra 11-15, torsdager 11-17

Stor utvalgt holdning

Til kontakt, så sender vi deg et tilbud og smakspromer

Vi strekberer gjennomgått alle produkter og er firmafellegerer



Adresse: Bermlis gårdsmø, 31 00 Halden a/l. Telefon: 03 70 00 00 / 994 34 570. E-post: post@bermlisgardsmo.no www.etterpa.no