

Under åpen  
himmel



### **Randi Skaug**

er fjellklatrer, eventyrer, forfatter og foredragsholder. Hun har bl.a. besteget de høyeste fjelltoppene 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.

# Hjertegodt i fjellheimen

**Å spise ute.**

**For noen betyr det fin restaurant, kunst på veggene og kanskje en stjerne eller to.**

**For meg betyr det gode smaker under åpen himmel, flammende solnedgang og millioner av stjerner.**

**JEG ER EVENTYRER** og elsker å være utendørs. Puste ute, tenke ute, sove ute, bevege meg ute. Ja, spise ute. Noen ber meg av og til å ta dem med. En kunde, et firma, ba meg organisere et nordisk ledermøte. De ønsket å ta del i mitt lille - for dem muligens noe annerledes - univers. Norefjell var reisemålet - en god times kjøretur fra Oslo. Intensjonen var å glede og overraske.

Det var tidlig høst og gode sjanser for perfekte forhold. Jeg krysset fingrene for tørrvær. Nærmest vanemessig - jeg sto-



**STEMNING:** Bålet gjør noe med dem som samler seg rundt de sprakende flammene.

ler i grunnen på værgudene. Synes oftest de står meg bi. Menyen tok jeg derimot ikke lett på. Tur uten god mat er som samliv uten sex. Det kan fungere, men bevares så livløst.

Å proviantere mat for meg selv på tur er enkelt. Det er noe jeg kan. Men å servere 17 nordiske ledere et måltid som gleder og overrasker - ute og oppe på fjellet. Grillede pølser? Gjesp! Kjøttsuppe? Nei, besværlig å transportere. Real tur-

mat? Nei, altfor kort tur til at det blir noe å hoppe i været av. Ferskt brød? Hei, hvor ble det av overraskelsen, da? Disse folkene er vant til høye smørbrød og gåselever. Rosé til lunsj og Amarone til middag. Det var i alle fall slik jeg så det for meg. Jeg avsto mine egne ideer like kontant som en samlivstrøtt kvinne avviser forutsigbare tilnærmelser fra en uinspirert gubbe, men som likevel prøver på et eller annet i tilfelle det skulle slå til.

>





**FEST I NATUREN:** Her er hele menyen. Råvarene fortæres i de samme omgivelsene som de kommer fra.

### Møte på høyt nivå

Det var kun fire dager igjen. Hodet hadde gått inn i en hjerneskrumpende idétørke. Mer desperat enn motløs gikk jeg ombord i et fullstappet Norwegianfly til Stavanger. Nest bakerst, alene på den eneste ledige seteraden i flyet, satt en kar med dress og skjegg. Den treseteren håper han å beholde for seg selv, tenkte jeg. Jeg hadde sete 23 C. Der satt han. Han flyttet seg til vinduet. Motvillig, tenkte jeg. Han så opp. Litt trett, tenkte jeg.

- Hva skal du i Stavanger, da? spurte han høflig.
- Holde foredrag, svarte jeg. Og du da?
- Holde foredrag, jeg også.
- Om hva da?
- Brennevin.

Ett forløsende ord. Brennevin! Mannen jobbet med brennevin. Om det er noe som engasjerer oss nordmenn, er det euforiske drikker. Vi ble som gamle svirebrødre på noen få minutter, vi to. Han brukte profesjonsord som smakssatt, luktsterk, volumprosent og frysepunkt. Dette oppkommet av opphøyde kunnskaper bøyde seg over det ledige setet mellom oss og delte gavmildt av sin viten. Jeg kunne avsløre at jeg nok hadde vært borti brennevinsproduksjon i gamle dager, men i langt mindre målestokk og med langt lavere krav til smak og kvalitet. Før jeg visste ordet av det hadde jeg en lovnad om levering av spesialprodusert Polarakevitt til min nært forestående Antarktisekspedisjon, en versjon som ikke ville fryse uansett hvor mangeogførte kuldegrader det ville bli. Det var selveste Halvor Heuch, Arcus sin akevitteskupert jeg hadde møtt. Hans engasjement for sitt fag fikk meg til å tørste etter mer informasjon.

- Si meg, kunne du hatt et lite råd om hva som kunne passe å servere som dram på en fjelltur om et par dager? ymtet jeg frampå.
- Hva slags mat skal du servere da?

- Eh....vet ikke riktig ennå...

I ly av stillheten som fulgte, i den grad en flykropp i flukt kan inneholde stillhet, skjedde et under. «Fjell, det er reinsdyr, det», resonnererte Heuch, som altså kunne mer enn sin akevitt. «Og tyttebær. Rømme. Ja, det må være rømme i bildet. Godt med smør. Og urter. Pors. Einebær...» Han resiterte som fra et indre gjemme og med gjenopplevelse i blikket. Jeg noterte flittig. Før kapteinen satte flyhjulene i bakken var menyen klar. Den kjentes så riktig at det var som om lukten av varmt fjellandskap en klar solrik høstdag vibrerte i nesa. Menyten ble det fjellet kunne by på, såre enkelt. Takk, skjebne!

### Bærer all maten selv

Tre dager senere er åstedet spesialforretningen Fenakroken i Tordenskioldsgate i Oslo. Handlelisten er klar. Mest spent er jeg på gammalosten. Den ideen ville aldri ha kommet fra meg. Det er garantert. Ikke hadde matbrennevinet Faun havnet i sekken heller. Når gjestene noe seinere på dagen trækker oppover stien mot Augundshaugen på Norefjell, har de følge av en trippende forventningsfull vertinne. Det får vite at serveringen vil bli det fjellet har å by på. Lenge-etterlunsj-sultne blikk stirrer undrende, ja nærmest litt forskremt, på de sparsomme forekomstene av krøkling og tyttebær. Maten er så kompakt og lett at jeg bærer alt selv, uten at sekken virker overlesset av den grunn. Det er høykonsentrerte produkter vi snakker om her. Kun tørrfisk har høyere proteininnhold enn tørka reinsdyr i forhold til vekt. Kjøkkenutstyret består av min gamle fars slirekniv, ei treskje og tretallerkener. Kjøkkenbenken er solid stein. Kjøkkengulvet er lyng. Dette blir autentisk. Tørka reinsdyrhjerte har vært med på mange av mine turer, blant annet til Aconcagua, Søramerikas høyeste fjell. Da min gode venn eskimoen Nick fra Grønland oppdaget det tørkede kjøttet, stilte

han seg opp og tagg. Men han er en kjenner. Hva med dagens gjester? En liten tvil stakk i brystet.

### Med en lukt av vilt

På mine turer har tørket kjøtt vært praktisk mat. Det samme kjøttet skal nå bli eksotisk mat. Forskjellen er garnityr og omtanke. Herr Heuchs anbefalinger virket så troverdige at jeg har ikke en gang prøvesmakt selv. Men det der med gammelost, med Kviteseidsmør over og under, jo, jeg kjenner en liten angst for fiasko. Jeg forsøker å trøste meg med at det verste som kan skje er at de spytter det ut, samtidig som jeg forsøker å fortrenge at det bare er vin det er greit å gjøre nettopp det med.

Vi stopper på en bar kolle. Gjestene får utdelt litt tyrived og beskjed om å lage et trygt lite bål på steingrunn, mens maten blir til. Jeg kjenner de stjalne sideblikkene, der jeg står på knærne i lyngen og spikker på små faste kjøttstykker med tollekniven. Det lukter vilt. Fargen er mektig. En liten smakebit forsvinner inn i munnen. Er det virkelig så godt som jeg selv synes akkurat nå?

Kjøttet legger jeg på Bræks brød, også kjent som krotakaker og Hardangerbrød. En liten dæsj med forhåndsforberedt tyttebærrømme og noen tyttebærrett fra tua på toppen. Det begynner å skumre. Bålet kaster varmt lys mot friluftskledde buksebein. Praten går rolig. Skuldrene er lave. Utsikten er vid. Tåka ligger nede ved Krøderen. Himmelen er klar og blå i øst, flammende rød og gul i vest. Her er det naturlig å føle seg høy.

«Vørsågod - det er servert», sier jeg og rekker de første tretallerkenene fram.

«Det der er speket reinsdyrkjøtt. Den ved siden av er røkt reinsdyrhjerte, det der er tørket. Og den fjerde er gammelost». Jeg syntes jeg hørte et lite sukk, og lot som om jeg ikke merket meg ved det.

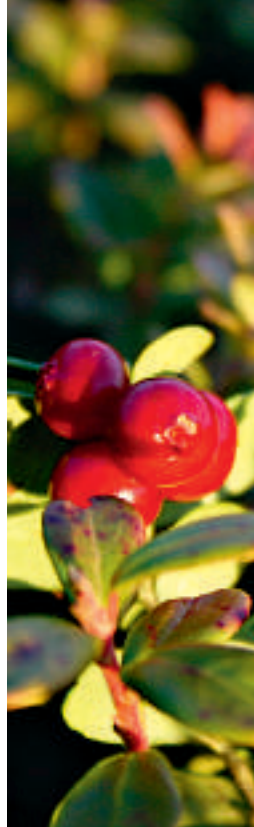
Vi begynner med kjøttet. Det serveres med Steinvikholm. «Dette er et matbrennevin som er smakssatt med røkmalt fra Stjørdalsøl», sier jeg og gjenforteller alt jeg kan huske fra Heuchs repertoar. Det smakes og nikkes. Det skåles og skravles. Ingen har smakt maken. Alle liker reinsdyrkjøttet. Godt! lyder det. Hjertet er neste. Én er skeptisk til at hjerte kan oppfattes som mat. De andre iler til og forsvarer hjertet som matvare. Kanskje man blir hjertegod av det? Luften er mild, vindstille og omfavnende.

Det er tur for gammelost og Faun. Ingen av utlendingene har hørt om gammelost. Ikke Faun heller. De norske er for høflige til å vri åpenbart på nesen. Jeg forklarer kort at gammelost er en tradisjonsrik ost i Norge, og holder et litt lenger foredrag om brennevinet Faun som er smakssatt med pors, einer og kvann. Lukt på drammen, sier jeg. Det dufter fjell, skog og vidder. Og så smaker vi på osten...

Vi smaker, tygger, skåler og svelger. «Det var godt, jo - gammelosten, mener jeg» sier en av de norske. «Det hadde jeg ikke trodd». «Nei, ikke jeg heller», ler jeg.

«Vørsågod, forsyn dere».

Over oss var stjernene kommet til syne.



**RÅVARE:** Tyttebærene blir ekstra gode hvis du rører dem ut i et beger med rømme.



**NATTA KOMMER:** Kan man tenke seg en flottare tak over en restaurant? Mat smaker ekstra godt under slike forhold. Alle foto: RANDI SKAUG

## HJERTEGOD FJELLTALLERKEN

Legg krotakake i bunnen.

Fyll på med tørket reinsdyrkjøtt, røkt reinsdyrhjerte og speket reinsdyrhjerte i tynne skiver over krotakakene. Ha godt med tyttebærrømme på toppen og pynt med friske tyttebær. Smør tykt med Kviteseidsmør på krotakaka, legg ei god skive Gammelost oppå og smør godt med smør oppå der igjen. Pynt med tyttebær.

### Tyttebærrømme

Ha en neve tyttebær i et beger med skikkelig rømme. Rør godt, slik at rømmen får en lys rød frisk farge. Kan gjøres før du drar ut på tur.

### Krotakaker

Kan serveres som de er, da er de sprø som flatbrød. Eller de kan bløtes et par timer i vann eller øl, da kan de ruller som lefse. Det er mulig å bruke begge varianter.

### Drikk

Litt godt øl blir sjelden feil etter en fjelltur. Mye morsomt lokallaget nå. Server Steinvikholm akevitt til kjøttet og matbrennevinet Faun til osten. Om ønskes så er det friskt og gledelig å avslutte med en Vianvang til dessert.