

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.

Het opplevelse

Mytene om fullmånenes kraft er mange. Hva som er sant eller usant er diskutabelt, men at en fullmånetur inneholder ingredienser som styrker romantikken kan vi vel fort bli enige om?

DET SKJER SÆRLIG om vinteren. Det opptrer i samme periode som katten stadig oftere blir sittende i vinduskarmen om kvelden å stirre henført ut i mørket. For hver kveld blir natten lysere og skygenes omriss tydeligere. Jeg kjenner en blanding av stigende uro og spent forventning, og det er ikke fordi jeg skal se Tore på Sporet på TV.

Det begynner med et komma på himmelen. «Komma, så kommer'n» sa broren min og la til: «Så husker du det!» Akkurat som om det er noe man glemmer. Min første gang var på øya Taquile i Titicacasjøen i Peru, for lenge siden og før jeg ble ung for alderen. Det ble så intenst at jeg

glemte alt som heter mat. Taquile er øya der mennene, og bare mennene, går rundt og strikker. De begynner i åtteårsalderen. Vi var tre jenter. Ingen av oss strikket. Tvert imot kunne vi la oss friste til en bestigning i mørket. Landsbyen på øya ligger på 3950 moh. Øyas høyeste punkt er 4050 moh. Da sola hadde lagt seg, tok vi hodelyktene fram og skrevet ut med faste skritt. Den tynne luften i denne høyden førte til at vi hev etter pusten. Sekkene var pakket med pledd, ferskt brød og nydelig suppe på termos. Planen var å feire påskeaften på Titicacas høyeste punkt, mens øyas befolkning strømmet til kirken for kveldsgudstjeneste.





«Det er noen der allerede. Se det lyser» sa Jane fra Australia og stoppet brått.

«Uæh» sa Caroline. Hun hadde vokst opp i utrygge omgivelser på Jamaica og likte dårlig uventede møter i mørket. Det hjalp ikke å vite at godtfolket akkurat nå satt på harde benker innenfor tykke murvegger og avsang salmer i kor. Vi kvinnenet oss opp og gikk videre. Det er grunn til å tro at ganglaget så stivt ut, selv på lang avstand og i mørket. Det hadde ikke mangel på skremmehistorier om geriljabevegelsen Lysende sti som både ranet og gjorde det som verre var mot oss turister i Sør-Amerika på 90-tallet.

Månelyst

Jo høyere vi kom, jo sterkere skinte lyset bakom åsen. Det strålte oppover, slik at åskanten ovenfor oss avtegnet seg i skarp kontrast mot himmelen. Caroline gjettet viskende at de måtte være fler og argumenterte lavt men intenst for at det klokeste ville være å gå ned. Med ett skrek Jane ut: «Det er ikke mange, det er én. Mannen i månen!» Hun hylte av latter og pekte mot ei smal gul lysstripe som presset seg opp over horisonten.

I det øyeblikk bestigningen var fullendt hang hele den smekkkulle månen på himmelen og lyste over land og by. Den hang i hoftehøyde. Aldri før hadde jeg følt

meg så nær månen. Om jeg hadde jeg hatt en stige skulle jeg klatret opp og satt meg og dinglet med beina mens jeg skuet ned mot Venus.

Lunefull

Ordet lunefull kommer av luna, det latinske ordet for måne, og peker på én av mytene om månen som sier at den påvirker både folk og dyr til å bli litt smågale. Det finnes også å lese at «når det er fullmåne over Venus, er det en mulighet til å finne en kjæreste, eller fornye kjærligheten til vår partner, en sjanse som ikke bør forspilles».

>

Smågale eller ikke - vår adferd skiftet i det minste karakter. Visking ble til hoing, bekymring ble til latter. Stive trinn ble erstattet av en frigjørende løssluppenhet og uhemmet skråling. Titicacasjøen er så stor at å stå på toppen av Taquile kjentes som å balansere på toppen av en sjampiskork på et enormt sølvfat etter å ha tømt innholdet i flaska på 10 sekunder. Månens gjenskinns blinket i sølv rundt hele øya og så langt øyet kunne skue. Sjøen er 190 kilometer meter lang og 80 kilometer bred.

«Kom, vi bader» ropte jeg og begynte å løpe nedover mot vannkanten med de andre to hylende av fryd i hælene. Stemningen bruste av eufori da tre nakne kvinnekropper stupte gjennom månestrålenes kalde skinn og traff det våte element. Det var friskt. Vi rakk så vidt å kjenne at vannet smakte salt før vi spratt på land og ikke fant annet å tørke oss med enn trusa. Lufta var mild, men strøk kjølig over huden. Jeg tenkte at så fint det hadde vært å ha en kjæreste å varme seg på. Akkurat der og da.

Frosten siger fort inn under nybadet fuktig skinn. Jeg hutret lett. Det var allerede kveld. Vi småløp hjem til gjestehuset og krøp inn under hver vår tynne dyne for å få igjen varmen. Jane hakket tenner i mørket: «Også vi som har varm suppe i sekken, jenter. Og den står igjen på toppen.»

På rygg under stjernene

Fortsatt - omtrent 230 fullmåner seinere - setter månen mine lengsler i sving. Ved fullmåne eller på stigende måne er været oftest bra og månen er synlig om kvelden. Da får jeg en uimotståelig lunefull trang til å sitte på reinsdyrsfellen ute i snøen og fyre bål under åpen himmel. Jeg mesker meg med glohet deilig suppe, mens jeg beundrer bålet uforutsigelige gnistregn og månens langsomme ferd over himmelen. Reinsdyrsfellen er varm og god og stor nok til to.

Gjennomsnittlig avstand i tid mellom to fullmåner er 29,5 dager. Det er om vinteren når nattehimmelen er kullsvart og snøen ligger skinnende hvit at kontrasten er størst og opplevelsen sterkst. Da pakker jeg tørrved, reinsdyrsfell og klargjorte ingredienser til en varmende og lunefull løksuppe i pulken. I nødsfall fyller jeg ferdig suppe på termos før jeg drar. Men den koker på bare 15 minutter. Og i hyggelig selskap er ikke et glass Prosecco å forakte. Den skal uansett drikkes kald.

En gang hadde jeg en romantisk kjæreste. «Same moon, same stars» sa han varmt i øret mitt. Jeg lot meg synke bløtt bakover på reinsdyrsfellen. Så var vi altså under fullmånen sammen likevel, han og jeg, selv om vi var på hvert vårt kontinent. Den kvelden ble suppa spist og det var ikke bare suppa som var het, jeg mener bestemt at telefonlinjen også glødet.





RANDIS LUNEFULLE LØKSUPPE

Ingrediensene forberedes hjemme på kjøkkenbenken og medbringes i fire adskilte poser:

Pose 1:

En god klatt med ekte smør eller 4-5 spiseskjeer rapsolje i et tomt pilleglass el.l.

Pose 2:

To gode skiver kjøtt skåret i terninger. Okse, kylling eller vilt

Pose 3:

2-4- fedd hakket hvitløk, 4 sjalottløker i båter, 2 gule løk i biter

Pose 4:

4-5 tørkede tomater i biter og 1 spiseskje tørket sopp, f.eks. traktantarell

8 dl. varm buljong eller kraft på termos salt og pepper en hel chili litt timian i matpapir. Ferskt brød og noen tykke skiver god ost, f.eks. spansk Manchego eller vellagret sveitser.

Fyr opp primusen. Sett på gryta og varm opp halvparten av smøret eller oljen. Det går fort, så hold deg vær klar med pose 2 og 3.

Brun kjøttet lett, mens du rører lett så det ikke svir seg fast. Ha i mer smør eller olje, hvis gryta er gått tørr. Hell i pose 3 med løk og hvitløk. Stek til løken glinser gyllent, men uten å svi den. Hell i buljongen og ha i pose 4 med tørkede tomater og tørket sopp. Server et glass vinterkald Prosecco i høyt glass og ønsk velkommen til en lunefull aften. La suppa koke i 15 minutter. Smak til med salt og pepper og et dryss av timian.

Hvis du vil sette litt farge på suppa, så har du tatt med deg en femte pose med cherrytomater som du toppe suppa med etter servering.

Hvis du vil sette litt fart på suppa, så rører du litt med chilien i suppa før servering og lar din gjest selv få bestemme hvor stor bit han vil ha i sin tallerken.

Hvis du vil sette litt fart på humoren, så stikk to lange pøsepinne gjennom brødsnivene og stek dem på bålet til osten smelter. Alternativet er å legge brødsnivene i suppa og håpe osten smelter. Det er litt avhengig av lufttemperaturen. Morsommere med bålsteiking! Du har selvsagt husket både tollekniv, tallerkener, skje, øse, kaffekopp og høye glass, i tillegg til suppekjele, kaffekjele, primus og kaffe. OG FYRSTIKKER!

Et godt alkoholfritt drikkealternativ er Ringi epleaft av James Rieve epler.

Eventyrlig godt til løksuppe!

P.S. Du kan også brukes Brimis turkrydder istedenfor pose 4. Det inneholder sjalottløk, sopp, tørket tomat og basilikum.

Personlig foretrekker jeg smaken av timian i løksuppe.