

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.

Røtter

Her i vinter ble jeg overmannet av en voldsom hjemlengsel. Det begynte med feil oppslag i min bestemors ærverdige kokebok fra 1919 og endte med rykende varm suppe på kanten av en 250 millioner år gammel vulkan.

EVENTYRRIKET: «Det lysnet i skogen» skrev eventyrsamleren Jørgen Moe da han så utsikten mot Tyrifjorden, Ringerike og fjellene Gaustatoppen, Norefjell og Vikerfjell, bak. Her har jeg mine røtter.

FRA MIN BESTEMOR Sofie har jeg arvet tre ting: en velbrukt utgave av Fru Henriette Schönberg Erkens «Stor kokebok», en messingmørtel og en ukuelig trang til å komme meg ut på tur. Det er kokeboka som luftes sjeldnest hjemme hos meg, men nå lå den på bordet, og jeg lette meg fram i registeret til «Surkaal s. 360».

Det var bare det at det på den siden sto auberginer og kardoner. «Kardoner maa alltid blancheres før den egentlige kokning, dette gjøres for at fjerne alt slim,» leste jeg før jeg bladde raskt videre forbi gulrøtter på neste side og rett inn i en glemt fortid med Pastinakboller, Næper/stuede og indbakte skorzonerrøtter. Det lukter litt av bestemors kokebok, et snev av duften på hennes kjøkken. Det brakte meg tilbake til gamle tomter.

Suppe over bålet

Den første paprikaen kom til Norge tidlig på 70-tallet. Bestemor forsvant omtrent samtidig. På hennes kjøkken fantes verken hvitløk, chili, paprika, sitrongress eller ris, og langt mindre kokosmelk og olivenolje. Det var smør, poteter og sild. I kjelleren hadde hun en sandkasse for oppbevaring av gulrøtter og kålrot. Sine egendyrkede. I hyllene i kjelleren lå vinflaskene på rekke og rad. Det ble servert blåbærvin tynnet med vann til middag og hyllebærlikør til kaffen. Egenprodusert. Kveldskosen var sild pakket i folie og stekt på glørne i kaminen. Plutselig, her jeg satt og mimret, var det som om jeg fikk ferten av fersk nystekt sild. Når kjente jeg den lukta sist? Luktet det fortsatt litt sild av kokeboka, tro? Jeg løftet den til nesa og kjente at det bare luktet bestemors kjøkken og at det luktet godt, og jeg kunne gitt hva som helst for å sitte og småprate med henne på kjøkkenet igjen.

Eller om vi kunne slått oss ned sammen ved en bekk i skauen og koke suppe i en fiskebolleboks og koke kaffe i den samme boksen etterpå. Da ville hun rettet på skautet med den hånda med bare fire fingre og brukt forkleet som gryteklut, og suppa ville smakt himmelsk slik rotfruktsuppe gjør en kald vinterdag.

Bestemor døde i 1978. Sorgen er over, men savnet er med meg. Savn er en positiv følelse. Det er å lengte etter noe godt. Nå kjente jeg at det var røtter jeg savnet, i flere betydninger. Jeg ble nysgjerrig på røttene i kokeboka som jeg knapt klarte å stove. Scorzonere? Finnes det i dag? Og hva med en tur hjem til de store skoger på Ringerike? Jeg kjente jeg trengte å slå røtter i bakken der jeg kommer fra. Gå litt i den skogen. Snuse inn den grantrelukta. Kjenne litt på de gode minnene fra museflettetida i livet.

På randen av en vulkan

Jeg ringte en venn. Sturla kaller seg villmarkens sønnesønn. Det var kommet mengder med nysnø. Den var luftig og kald og uten hold. Vi kom tretti meter innover i skauen før det var klart at vi ikke kom til å komme så veldig mye lengre med mindre vi valgte en annen vei. Så vi valgte en vei der brøytemaskinen hadde laget hardpakket løype og vi kunne komme nesten helt fram til hytta. Den ligger helt på kanten av Krokskogen der bakkestupet skrånar ned mot Sundvollen og Kroksund, som har gitt Krokskogen sitt navn. Turen ble lang nok uten å gå egne spor. Jeg hadde fjellski og kom først fram og hadde fått fyr på primusen før Sturla slo seg ned sammen med meg på reinsdyrfellen og skuet utover Tyrifjorden, Ringerike og fjellene bak. Vi skulle spise ute. Hjertet mitt banket litt ekstra av det kjente synet.

– Er det ikke vakkert, ivret jeg og pekte ut Gaustatoppen, Norefjell og Vikerfjell i horisonten.

– Jo, også så godt det lukter, sa Sturla og stirret sultent ned i den boblende gryta.

– Takk, sa jeg.

– Suppa er snart ferdig. Vet du forresten at du sitter på en kaldera, kanten av en vulkan? Her oppe på kanten treffer du ryggmargen i norske folkeeventyr. Det var da han så denne utsikten at Jørgen Moe skrev «Det lysnet i skogen». «Da ilte jeg frem,» nynet jeg og gjorde klart for å legge fisken i gryta. Skorsonerrot hadde ikke vært å oppdrive. Ikke jordskock heller, selv om det og nepe var de to viktigste grønnsakene i Norge fram til

poteten kom og tok over ballet. Det lyste gyllent i kålrot, rødt i gulrot og hvitt i sellerirot, pastinakk og persillerot da jeg løftet på lokket. Jeg nynet videre: «Jeg så den vide bygd, jeg så mitt kjære hjem.»

– Hvor er røttene dine da, Sturla?

– I Afrika! Og så litt i Nord-Norge.

De mørkebrune øynene hans glimtet lurt under lua.

– Passer fint, sa jeg.

– Det er eksotiske innslag som hvitløk, ingefærrot og chili i suppa.

– Og dine røtter da?

– Opp i gryta her, smilte jeg og tegnet en stor ring med armen i lufta bak meg.

– For 250 millioner år siden var hele Nordmarka en stor sydende gryte av flytende lava. Øyangsvulkanen, som ligger litt lenger nord, var én av de største vulkanene verden har sett. Dit skal vi når vi har spist. Men kanskje vi skal svippe innom mora mi og få litt kaffe på veien først?



ARVEN ETTER BESTEMOR: Etter bestemor arvet jeg tre ting; Schönberg Erkens «Stor kokebok», en mørtel – og en ustoppelig trang til å komme meg ut på tur.

Ved nærmere ettersyn viser det seg at «Surkaal» står på side 380 i 1919-utgaven, ikke side 360. Det var en veldig heldig lesefeil. Og P.S. Kardon er en flerårig urt i kurvplantefamilien. De tykke bladstilkene spises kokt. Artiskokk er en kulturform av kardon.



SLÅ ROT: Røtter er våre egne grønnsaker. Jordsmonn, klima og veksttid gir disse grønnsakene ekstra god smak og høyt næringsinnhold. Røtter inneholder fiber, vitaminer og mineraler. Suppe kokt på røtter er uslæelig. Vi skiller mellom jordknoller som Jordskokk, poteter og søtpotet, og røtter som gulrot, kålrot, nepe, persillerot, sellerirot, pastinakk, skorsonerrot, rødbeter, pepperrot og reddik.



Jeg kjente jeg trengte å slå røtter i bakken der jeg kommer fra. Gå litt i den skogen. Snuse inn den grantrelukta.

Randi Skaug

VARM VINTERSUPPE MED RØTTER OG FISK

4 porsjoner

1. Forberedes hjemme:

Legg fisk til tining. Findus Pollock i porsjonspakker er vakuumbettede og fine å transportere.

4 gulrøtter

½ kålrot

1 persillerot

½ sellerirot

1 pastinakk

1 liten bit pepperrot

Røttene skrelles, kuttes i småbiter og legges nederst i en plastpose. Knytt igjen.

2 sjalottløk

2 fedd hvitløk

1 cm ingefærrot

½ rød chili

Hakkes smått og legges i nytt rom i samme pose. Knytt igjen.

Ta med salt og pepper, smør og ¾ liter vann, eller smelt snø på stedet.

Litt friske krydderurter gjør suppen ekstra god.

Ta med primus, kjele, øse og tallerkener eller store kopper å spise av. Husk skje.

2. Lages ute:

Begynn med å smelte snø, hvis du ikke har vann med.

Åpne posen fra toppen.

Smelt smøret.

Fres løk, ingefær, hvitløk og chili mens du rører lett.

Når løken er gyllen har du i røttene.

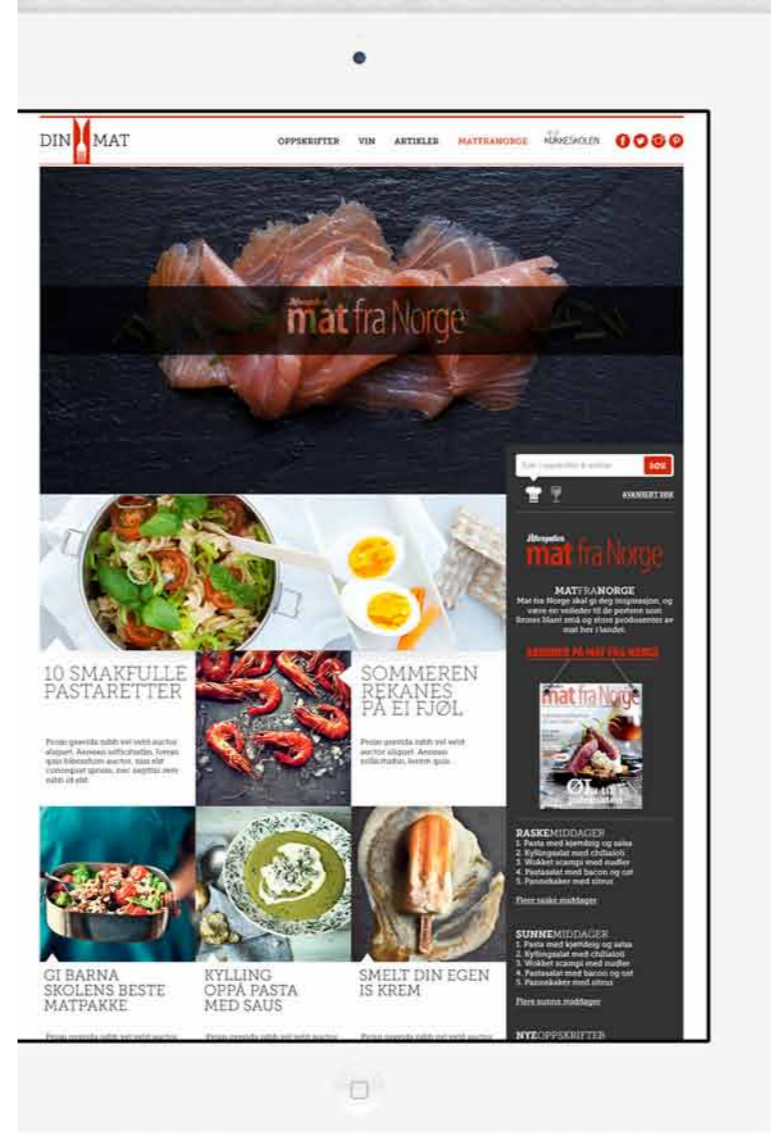
Fortsett å røre og steke et par minutter.

Ha i vann, smak til med salt og pepper og la røttene koke

i 6-7 minutter.

Ha i fiskestykkene og la dem trekke i 3 minutter.

Nyt suppa og utsikten, og drikk vann eller en kopp ingefærte til.



SULTEN PÅ NYE NETTSIDER?

Mat fra Norge har lansert nye nettsider i samarbeid med Din Mat. Det gir et enda større mangfold av artikler og oppskrifter på både nett og mobil.

Vel(be)kommen!

www.matfranorge.no