

En smak av Norge

Av Cecilie C. Sandberg
og Nancy Bundt (foto)

Schibsted forlag

Dette er en kulinarisk hylningsferd Norge rundt med vekt på lokale matretter laget av lokale råstoffer. Men det er ikke bare en kokebok, den viser mangfoldet i det norske kjøkken, og du får også litt geografi og kulturhistorie med på kjøpet.



Lenge var norsk mat nærmest synonymt med husmannskost. Slik er det ikke lenger. Folk reiser, og tar med seg impulser utenfra, men tilpasser disse til norske ganer, tradisjoner og råvarer.

Reisen begynner helt i sør, i Lillesand og Hotel Norge som serverer Hamsuns sildetallerken. Ferden går videre til Strand Hotel Fevik hvor kjøkkensjef og matentusiast Erwin Stocker gjennom matprosjektet «Smak av historie» serverer retter med krabbe, kveite og kalvefilet, den siste rullet i ramsløk som Stocker selv har plukket.

Stocker har et tett samarbeide med Hesnes gartneri, som sommerstid bugner av spennende grønnsaker i et stort fargespekter. Ta bare blomkålen som finnes i hvitt, gult, grønt og lilla. Og tomatene, i et stort utvalg av farger, størrelse, fasong og smak. Gartneriet har da også fått sine egne sider.

Etter makrell i Arendal går det side etter side landet rundt, via Lofoten og lofottorsken, samt rorbui-dyll på Reine og tørrfisk med Chorizo, aprikos og mandler, via Kvæfjord og den berømte kaken til gravet bjørn i Mathisdalen og blodpannekaker i Kautokeino. Pluss et eget kapittel med jul og julemat.

En bok full av lekre bilder av mat og natur, en bok å bla og lese i, en bok til å bli sulten av, en bok til å få reiselyst av.

Karin Engh

karin.engh@gmail.com