

Mat på is, tre og stein

Forretten kan serveres på et lite isflak og suppa i et ausekar.



JOURNALIST
RAGNHILD ENOKSEN
ragnhild.enoksen@nordlys.no

OLDERDALEN (Nordlys): Det er et av mange tips til matprodusenter og serveringsbedrifter i Nord-Troms og Alta. De vil gjerne jobbe sammen for å bli enda flinkere til å lage og selge varene og tjenestene sine.

Torsdag kom de sammen på opplæringskjøkkenet i Olderdalen for å utveksle smaksprøver, tips og erfaringer. Kjøkkensjef Johnny Trasti fra Sorrisniva opplevelser i Alta hadde de villeste ideene.

Is fra elver og vatn

– Vi sager opp is fra elver og vatn og har i drinkene til gjestene våre. Det vil de gjerne ha, så lenge isen er blank og fri for rusk. Vi kan også servere mat på flate isblokker. Etter bruk vil blokkene tine og forsvinne, sier han.

Vibeke Danielsen driver Tappeluft opplevelser som ligger delvis i sjøen og delvis på land i Langfjord i Alta. Hun har lenge hatt lyst til å servere suppe i ausekar, men har vært usikker på hva kundene og Mattilsynet vil si til det.

– Når kafeer og kantiner har lov å selge mat på plast- og papptallerkener, må vi også ha lov å servere gjestene våre fra tre og stein. I det rette miljøet vil ausekar være utmerkede suppeboller, mener Johnny Trasti.



PRØVESMAKER: Vibeke Danielsen, Kristian Berg, Gunhild Skogstad, Ruth Ulving, Marion Prochnow og Lisbeth Holm smaker på ulike retter på opplæringskjøkkenet i Olderdalen. Alle jobber med produksjon og servering av lokal mat.
Foto: Ragnhild Enoksen

Skotsk høylandsfe

Vibeke Danielsen sier at hun er utdannet sykepleier som har gått over fra helsevesenet til reiselivet. På Tappeluft opplevelser tar hun ansvaret for maten. Den lager hun etter oppskrifter fra den gang det verken var salat eller paprika å få kjøpt i butikkene. Til Olderdalen kom hun med hvalkjøttgryte klar til servering.

Den fikk blant annet Kristian Berg og Gunhild Skogstad fra Straumfjord i Nordreisa smake på. Til gjengjeld serverte de biffgryte av beste merke.

– Vi har overtatt et gårdsbruk der vi holder skotsk høylandsfe. Det er dyr som klarer seg veldig godt i naturen vår. De kan beite fritt i utmarka, og verken gaup, jerv eller bjørn kan gjøre dem noe, sier de, og avslører kjøttet i gryta kommer fra egen gård.

Planlegger matfestival

Daglig leder Lisbeth Holm ved Nord-Troms studiesenter sier at treffet skal følges opp med nye tiltak som kan styrke samarbeidet mellom de som lever av å lage eller servere mat.

– Studiesenteret skal ha et arrangement under forskningsdagene i høsten. Det planlegges en matfestival på Storslett, og det kan bli snakk om kurs i markedsføring og bruk av sosiale medier for matprodusenter, sier Holm.

Hun var en av de få som ikke hadde mat med til treffet i Olderdalen, der deltakerne blant annet serverte lokale råstoffer tilberedt på thailandsk vis, tørrfisk i ulike varianter, syltetøy, saft og sirup av skogsbær og hagebær, ost fra gårdsysteri og mye mer.

Nordlys