

Referat fra Blåtur til Brimse – 15. juni 2018

Fredagskvelden 15. juni ble en stor opplevelse for 22 medlemmer og gjester fra Bailliage de Rogaland på Brimse Gård. Etter torsdagens storm og regn og litt dårlig værmelding var vi noe skeptiske til en kveld i det fri, men været spilte på lag, selv om temperaturen var på normalt vestlandsnivå!

Etter den korte båtturen fra Østhusvik til den lille øya Brimse, ble vi tatt godt imot av bonde Frode Ljosdal, og gikk den korte turen på smal og idyllisk grusvei til gårdstunet. Gisle Steffensen ønsket alle velkommen, og minnet oss på det unike ved gårdsdriften, og at Frode fikk *Chaine des Rottisseurs'* Matkulturpris i 2017. Frode ga en kort og engasjert orientering om gårdsdriften og produktene. Han leverer råvarer til 60 av landets beste restauranter, og har 6-10 ansatte i arbeid, avhengig av sesong. Han dyrker noe hele året! Han viste eksempler på ulike størrelser av gulrøtter og neper, og fortalte hvordan hver restaurant og kokk vil ha akkurat sin størrelse på grønnsakene. Hver restaurant får det de ønsker. Frode er størst i landet på smågrønnsaker og dyrker over 200 sorter, i tillegg til utallige urter og spiselige blomster.

Så gikk turen til et par av åkrene! FOR en opplevelse det var å lytte til Frodes engasjement, entusiasme og ikke minst rike kunnskap om urter og grønnsaker. Dyrkingsmetoder, smaker, hva som passer til hva, forslag til bruksområder! Tiden gikk så altfor fort, og vi hadde mange spørsmål! Vi fikk smake både kjente og ukjente urter; salt, surt, bittert og søtt. Spennende ideer til bruk av hele urtene – blomster, blader og frø. Salturt, spansk kjørvel, bronsefennikel, sitrontagetes, en brennskarp oregano, oktoberbergknapp, ulike typer blader, mange forskjellige mynter og mye, mye mer! Vi fant ut at vi nok har noen spiselige blomster og blader i hagene hjemme som passer i salaten! Frode viste oss også en del vanlige ugress som er spiselige, men advarte samtidig mot å bruke planter vi ikke er helt sikre på. Vi fikk se ugress som ser nesten like ut, der den ene er ekstremt giftig og den andre spiselig, så her gjelder det å ha kunnskapene i orden!

Vi fikk også se noen av grønnsakene i åkeren, og da Frode fortalte oss om squashdyrkingen, begynte vi å skjønne at dette er krevende saker. Blomstene er jo både vakre og helt fortreffelige i matlagingen, men så snart grønnsaken viser seg, kan en nesten se hvor raskt den vokser. Så når de ulike restaurantene skal ha akkurat *sin* størrelse på squashen – fra mini til store - og standard vekt til butikk er akkurat 350 gram - må de som høster være både dyktige og raske for å sikre så lite svinn som mulig. Vi fikk også se gresskarplanter utover et stort areal, hele 15 ulike sorter. Ellers var det purre i lange rekker og i mindre format enn vi er vant til, delikat vårløk, sylteagurker under fiberduk, salater og mye mer. Jordbær også. De av oss som var skeptiske til bruk av plast under de ulike plantene fikk noe å tenke på da vi fikk vite at det var 'plast' laget av mais, som blir pløyd ned i jorda etter at avlingen var høstet.

Som Frode selv sa – vi kunne brukt en hel dag i åkrene! Han fikk mange oppfordringer om å dokumentere all kunnskapen i en bok! Den ville blitt utrolig spennende og interessant!

Etter åkerturen gikk vi til den flotte lavvoen der vårt medlem Ryfylkekokken Frode Selvaag ønsket oss velkommen med et glass frisk prosecco – Colli Vicentini Prosecco Tore dei Vescovi Extra Dry. Frode hadde forberedt kveldens meny og hadde hatt både dielam og grønnsaker på grillen lenge før vi kom! Frode er offisiell Sterling Chef for Sterling White Halibut, er en ivrig forkjemper for lokal mat og er også dommer i internasjonale kokkekonkurranser. Han fortalte litt om hvordan han jobber med ulike råvarer, og at han ville gi oss en opplevelse av 'rene smaker'. Jo bedre råvarer, jo mindre tilsetninger! Vi fikk et smakfullt, varmt brød med ramsløkmajones først. Deretter en nydelig bladsalat til forretten – ulike blader og bladsalat til forretten – ulike blader og reddiker fra åkeren og mange forskjellige tomater fra naboøya Finnøy. God ide å bruke salat til forretten, ikke bare som tilbehør til annen mat! Så fikk vi et fantastisk dielam – lår og ribbe – perfekt grillet, utrolig mørt og smakfullt, servert med nypoteter, grillet blomkål og nykål, jordskock og en smaksbombe av en sjysaus med tomater. Til dessert fikk vi smake Brimses jordbær 'svøpt i jordbærpure', lettpisket fløte og et stykke saftig krydderkake. Nydelige smaker og all ære til kokken!!!

Til maten ble det servert italiensk hvit- og rødvin; en tørr og frisk Alpha Zeta Soave og en rødvin som smakte utmerket til lammet - Dolcetto d'Alba, Renato Ratti.

Begge Frodene fortalte engasjert om både mat og råvarer gjennom måltidet. Frode L dukket også opp med en stor bukett kvann og ga oss et innblikk i hvordan denne gedigne urten har vært brukt gjennom historien.

Gisle avrundet kvelden med stor og hjertelig takk til både Frode Ljosdal og Frode Selvaag!! Dette ble en fantastisk opplevelse som vi kommer til å huske lenge!! Vi skulle ønske at flere av våre medlemmer hadde hatt anledning til å være med!

Her er link til flere bilder fra kvelden: <https://photos.app.goo.gl/gHUB8VGtXshFqp3J7>

Med gastronomisk hilsen
Gisle Steffensen
Bailli Régional