



Referat fra Røroshelg 28.-29. oktober 2022

Historisk lunsj på Kaffestuggu lørdag 29. oktober

Etter en god frokost på Røros Hotell tok noen av oss under ledelse av Maître Hôte Terje Lysholm turen til Smeltehytta som er bygd opp som et museum etter brannen i 1975. Her ble vi møtt av en guide fra Røros Museum som tok oss med på 1 times rundtur i museet. Han ga oss en fascinerende og grundig innføring i Røros kobberverks historie fra midten på 1600-tallet og fram til konkursen og nedleggelsen av kobbergruvene på Røros i 1977. Dette er en omvisning som på det sterkeste kan anbefales ved ditt neste Røros-besøk. Sørg for å bestille en guide som går turen med deg, det gir en unik opplevelse.

Turen gikk etter omvisningen videre ned til sentrum av Røros og et besøk på helgens lokalmatmarked. Her var det god stemning og masse folk, og en mengde fristende produkter fra hele Trøndelag.

Da klokken nærmet seg 13.00, ruslet vi til historiske Kaffestuggu for en lokal-lunsj.



Bordet var satt sammen som en firkant, og for oss 14 som satte oss til bord var det en trivelig bordsetting der alle kun så hverandre. Maître Hôte Terje Lysholm ønsket velkommen og ga ordet til stedets engasjerte vertskap Anne Lise Løkken og Rolf Hamland.



Sammen med en lokalmat-guide da de oss en grundig presentasjon av både mat og drikke. Røros har et utmerket lokalt håndverksbryggeri og vi kunne velge blant flere sorter som pils, IPA og Bayer fra Røros Bryggeri eller viner som den hvite Soalheiro Allo 2021 fra Portugal og rødvin fra Italia, Campolieti Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2020. I tillegg kunne vi få servert den historisk inspirerte Atlungstad Lasskjørerdrum No.14, som falt svært godt i smak rundt bordet.

Vi fikk en fascinerende og utmerket lokal-inspirert lunsj med retter som har dype røtter i Røros sin lange historie. Vi startet med Røros-Kål (som ikke inneholder noe kål), som her var tillaget som en suppe med syv ulike kjøttslag, byggryn, gule erter, gulerøtter og kålrot. Og vi fikk forklaringen på navnet som stammer fra å gjøre kål på resten av den maten du hadde på stabburet før du skulle fylle opp stabburet på nytt på høsten. Videre fikk vi stekt Surpølse fra Røroskjøtt tillaget på storfekjøtt, byggryn og tjukkmelk fra Rørosmeieriet, som ble servert med tyttebærcoulis i stedet for tomatketchup. Etterpå fikk vi inn et stort brett med et utvalg lokale spekepølser, røkt storfekjøtt, skjørst, rømme, et utvalg oster fra Galåvolden Gård og Eggen Gardsysteri, samt godt smør og flatbrød fra Rørosbakeren. Alle godsakene var raust presentert og av utsøkt kvalitet.

Det hele ble avsluttet med en skjørstkake med pasjonsfrukt på sjokoladebunn.

Undertegnede takket på vegne av oss gjestene som var til stede for en utsøkt lunsj med mye god historisk bakgrunn for de ulike rettene og råvarene.



Roar Hildonen
Bailli Régional

Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.