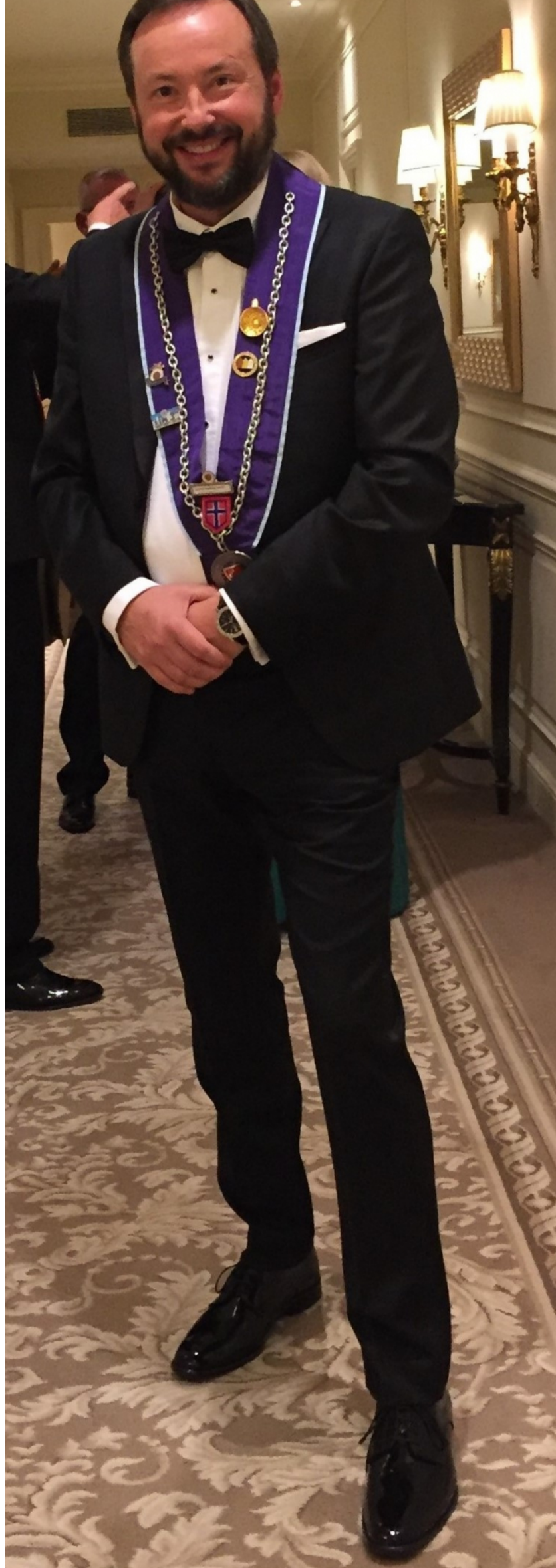




VI TOK EN SOMMERPRAT MED MORTEN HYLDBORG JENSEN



Mange takk for at du tok deg tid i en hektisk hverdag til dette Morten.

Bare hyggelig. Det er fint med litt adspredelse her på hjemmekontoret.

Kan du fortelle litt om deg selv og din bakgrunn, samt hvorfor du ble medlem av CdR?

Jeg er født og oppvokst i Danmark. Har jobbet i Tyskland og England før jeg flyttet til Norge i begynnelsen av 90-tallet. Jeg er utdannet innen økonomi og marketing og har jobbet med produksjon og eksport av fisk det meste av min profesjonelle karriere.

Har siden ung alder vært opptatt av å lage mat og er så heldig å få jobbe med produksjon og markedsføring av sunn og bærekraftig sjømat i Insula. Det var derfor lett å takke ja til invitasjonen til å bli medlem av CdR fra min gode nabo, Rolf Brænd.

Hvor lenge har du nå vært medlem i CdR?

Min samboer Cecile og jeg har vært medlem av CdR siden 2014. Vi ble intronisert i Håkonshallen, sammen med bl.a. Trude Drevland.

Hva opplever du at ditt medlemskap gir deg?

Gode mat- og vinopplevelser samt sosialt samvær med folk som er opptatt av gastronomi på et høyt nivå. Vi har vært på flere reiser med CdR, og det er gode minner å ha med seg - ikke minst i en kjedelig Covid-19 hverdag. Nå åpner heldigvis samfunnet langsamt opp igjen, og vi ser frem til flere sammenkomster og turer i lag med CdR.

Hvordan anbefaler du Cdr til andre?

Vi viser frem bilder på mobilen av mat og vin fra CdR sammenkomster, og så inviterer vi selvsagt også mulige kandidater med på CdR arrangementer.

Har du noen gode minner fra Chaîne arrangementer du vil dele med oss?

Vi minnes spesielt turen til Monaco i 2015. Der fikk vi bl.a. æren av å hilse på Albert II av Monaco. Det var en fin opplevelse, og gallamiddagen var nesten hele reisen verd. Det var også fint å oppleve monegaskisk gjestfrihet. De er ikke så formelle som mange sikkert tror. Turen til Monaco, sammen med gode venner fra Bailliage d'Oslo, var en flott opplevelse.

Siste tur med CdR før Covid-19 lockdown var Grand Diner den 25. januar 2020 på Hotel d'Angleterre i København. Det var hektiske 25 timer tur/retur, men vi rakk i løpet av et hektisk døgn både å ha min københavnske familie på en superdeilig lunsj på Marchal, Intronisasjon, Grand Diner og nachspiel i sjampanjebaren på hotellet. Jeg hadde helt glemt hvor gode mine landsfeller er til å organisere fester, det ble lite søvn. Det er ellers også godt å være utenlandsdanser i Danmark.

Hva vektlegger du i forhold til et vellykket arrangement eller ikke?

Bordsetning er for Cecile og meg nesten likeså viktig som mat og drikke. Vi like å mingle og treffe folk. Mat, vinvalg og service er selvsagt også viktig i en CdR sammenheng. De varme rettene må serveres varm, og gjestene bør få mat på tilnærmet samme tid. Vi har enkelte ganger opplevd det motsatte. Videre så tror jeg at de fleste medlemmer av CdR foretrekker klassisk eksperimentell frem for molekylær gastronomi og spesialviner for det smale publikummet. Vi like å prøve nye ting, men jeg er f.eks. ikke stor fan av NOMA. Hver ting til sin tid, og det er viktig å få alle på. Kulturelle innslag setter vi selvsagt meget stor pris på.

Utover ditt medlemskap i Cdr, hvilke andre fritidsysler eller hobbyer opptar deg.

Vi går mye tur i byen og marka og reiser ofte på utenlandstur (pre-Covid-19). Hagla har jeg lagt på hyllen inntil videre. Jeg forsøker å få mer tid å spille golf, men det er vanskelig å kombinere golf med den typen jobb jeg har. Om vinteren står jeg mest på ski nedoverbakke. Langrenn ble jeg aldri helt god på. Må være de danske genene.

Noen favoritt sommerlektre?

Jeg leser mest aviser, økonomiske nyheter og faglitteratur. På sengebordet ligger «Kongens nei». Jeg er stor fan av historisk litteratur, ikke minst om nordisk kulturarv og historie.

Hva er din favorittmat om sommeren og hva drikkes til? Noen anbefalinger du vil dele med oss?

Selvsagt fisk og skalldyr. I går hadde vi middagsselskap hjemme. Menyen var: løyrom på toast, toppet med sjalottløk og rømme; gratinert kongekrabbe; ovnsbakt torsk med Sannefjordsmør, saltpoteter og kokte asparges. Til dessert fikk vi kake og konfekt fra Pascal. Det ble drukket sjampanje til rogn og krabbe og avkjølt Gevrey-Chambertin til fisken.

Når jeg tilbereder loin av torsk og laks i oven er en ofte brukt tommelfingerregel: 18 minutter ved 180 oC. Og husk at fisken skal være stuetemperatur (også i kjernen) når den tilberedes. Mange gjør den feil å slenge fisken rett fra kjøleskap i ovn eller gryte. Da blir fisken rå i midten og tør på utsiden.

Vi har begynt å servere hvit port som aperitiff. Det fungerer svært godt sammen med kald- og varmrøkt laks på kanapeer av dansk rugbrød.

Hvis vi skal se fremover hva er din mening om hva som er viktig for CdR i årene foran oss?

Viktig å få med flere unge medlemmer og holde aktivitetsnivået oppe. Jeg vil i den forbindelse berømme ledelsen i Bailliage d'Oslo for måten dere har opprettholdt kontakten med medlemmene under Covid-19 lockdown.

Mer aktivitet på sosiale medier tror jeg også er viktig, samt å tilpasse arrangementer så folk blandes mer og det blir mindre klikkdannelse.

Vi gleder oss uansett til igjen å treffe kjente og nye ansikter på kommende CdR treff.

Tusen takk for praten og fortsatt god sensommer

Bare hyggelig. Vi gleder oss til Bogstad!

Chaîne.no

