



## Nie samym łososiem człowiek żyje, czyli kulinarne niespodzianki norweskiej kuchni

2015-01-26

Norwegia to jeden z najbardziej malowniczych, a zarazem popularnych krajów Europy. Większość z nas natychmiast kojarzy ją z siarczystymi zimami, bogatym folklorem, czy sportami zimowymi. Jednak tym, którzy myślą, że ten północnoeuropejski kraj nie może ich niczym szczególnym zaskoczyć proponujemy zmierzyć się z lokalną kuchnią... Ta może zadziwić nawet całkiem doświadczonych podróżujących smakoszy.

Norweskim partnerem Krakowa już od kilku lat jest Trondheim. Jedno z trzech największych miast Norwegii warto odwiedzić ze względu na wspaniałe zabytki, piękną przyrodę okolic miasta no i lokalną kuchnię oczywiście.

1. Przygodę z kulinarnymi ciekawostkami Trondheim rozpocząć można w zasadzie w dowolnym sklepie spożywczym od zakupu **Brunost**, czyli aromatycznego brązowego sera. Charakterystyczny karmelowy kolor uzyskuje się długimi godzinami gotując serwatkę koziego mleka. Z czasem prawie cała woda odparowuje, a pozostały cukier karmelizuje się. Ten sposób produkcji i fakt, że Brunost nie jest wyrobem dojrzewającym, sprawiają, że nie ma on wiele wspólnego z tradycyjnymi serami. To bynajmniej nie przeszkadza zakochanym w tej lokalnej specjalności Norwegom. Smak *Brunost* opisać można jako zaskakującą mieszankę słonych nut charakterystycznych dla kozich produktów z wyraźną słodyczą karmelu. Nawet, jeżeli wizja słonych ciągutek nie przemawia do was szczególnie mocno, to warto spróbować – już nie jeden sceptyczny turysta wyjeżdżał z Norwegii z walizką pełną paczuszek Brunost. Okazji do degustacji z pewnością nie braknie. W Norwegii Brunost można jeść z chlebem do śniadania, dodawać do obiadowych sosów, serwować z dżemem truskawkowym, a niektórzy robią z niego nawet lody...

2. Kolejnym kulinarnym doświadczeniem może lepiej nie dzielić się z dziećmi, zwłaszcza w okolicach świąt Bożego Narodzenia. Nikt chyba nie chciałby usłyszeć od nich pełnego wyrzutu „Zjadłeś Rudolfa?” Chodzi oczywiście o potrawy z mięsa reniferów, które dla większości z nas są nieco szokującą egzotyką. Jednak wśród Norwegów to bardzo popularny przysmak wywodzący się z tradycji kulinarnych rdzennego ludu Samów. Jednym z najbardziej typowych potraw z tego mięsa jest **Finnbiff**, czyli gulasz. Przygotowuje się go z cienkich plastrów zmrożonego mięsa z dodatkiem grzybów, jagód jałowca i sera Brunost. Gulasz gotowy jest błyskawicznie dzięki cieniutkim kawałkom mięsa i doskonale rozgrzewa w zimny norweski dzień. Mięso reniferów serwuje się oczywiście w wielu innych postaciach, także jako cienkie plastry suszonego mięsa, które mogą być doskonałą przekąską na przykład do piwa. A skoro o tym trunku mowa, nie sposób nie wspomnieć o pubach Trondheim. Są wyjątkowo liczne, a jednym z najchętniej odwiedzanych jest warząca swoje własne piwo *Mikrobryggeri*. Ten przytulny mini browar powstał w 1998 r. i szybko stał się znany w prawie całej Norwegii. Warto go odwiedzić. Jeżeli jednak chcecie uniknąć kolejnej, tym razem niezbyt przyjemnej niespodzianki, pamiętajcie, że ceny alkoholu w Norwegii są jednymi z najwyższych na świecie.

3. Wykorzystanie procesu fermentacji w sztuce kulinarnej to dla nas Polaków żadna nowość. Każdy dobrze zna kiszzone ogórki, czy kapustę. Jednak sfermentowana ryba, czyli norweski **Rakfisk**, może



być nowością dla odwiedzających Trondheim. Bądźmy szczerzy: do tego smaku trzeba dojrzeć. Fermentowany pstrąg spędza bowiem w solance nawet trzy miesiące, a podaje się go bez gotowania, czy smażenia. Nic dziwnego, że zapach tak przygotowanej ryby dorównuje najlepszym francuskim serom. Norwegowie i tak go uwielbiają i spożywają 500 ton tego specjału rocznie. Jeżeli chcecie na własnym podniebieniu, wypróbować ten nietypowy smak, to najlepiej odwiedzić którąś z serwujących lokalne dania restauracji. Tradycyjnie podanemu rakfiskowi towarzyszyć będą norweskie kruche pieczywo z masłem, talarki białej i czerwonej cebuli, jajka oraz śmietanowy sos. Jeżeli *Rakfisk* przypadnie wam do gustu, to nie zapominajcie też o innych podobnie przygotowywanych rybach jak *Gralvax* – tu podstawę stanowi słynny norweski łosoś, czy *Lutefisk*. Fanom ryb i owoców morza polecamy też wizytę na głównym targu rybnym w Trondheim. Ravnkloa to targowisko położone w sąsiedztwie tutejszego fiordu. Można tu kupić wszystko, co właśnie przed chwilą złowili rybacy albo po prostu pospacerować pomiędzy kolorowymi stoiskami zwracając uwagę na ciekawy stary zegar targowy i interesująca rzeźbę Nils Aas'a „*Ostatni Wiking*”.

**4. Akevitt** to tradycyjny norweski trunek. Za pięknie brzmiącą nazwą kryje się produkowana z ziemniaków wódka doprawiana kminkiem i koprem serwowana w temperaturze pokojowej. Zanim jednak wpisze ten napitek na listę rzeczy, których za wszelką cenę należy unikać podczas wizyty w Norwegii, pamiętajcie, że jak wiele norweskich specjalności, on też zasługuje na drugą szansę zwłaszcza podczas wizyty w Trondheim. To tutaj powstał ten alkohol, a stało się to zupełnie przypadkiem. W 1805 r. tutejszy kupiec o nazwisku Lysholm wypełnił jeden ze swych statków dębowymi baryłkami kminkowej wódki i wraz z innymi lokalnymi towarami i wysłał go w rejs do Indonezji. Na miejscu wszystkie towary sprzedawały się dobrze, za wyjątkiem alkoholu, który wrócił do Trondheim. Cały rejs zajął blisko 2 lata, a kiedy Lysholm otworzył baryłki okazało się, że wysoka wilgotność, zmienna temperatura i ciągły ruch spowodowały, że trunek dojrzał i stał się naprawdę wyśmienity. Marka akevitt o nazwie Lysholm Linie z ogromnym powodzeniem funkcjonuje w Trondheim do dziś, a lokalna wytwórnia oferuje ciekawe wycieczki połączone z degustacją. Podczas wizyty w Trondheim warto też odwiedzić tutejszy Norsk Aquavit Bar No. 1. Pracujący tu barmani są prawdziwymi znawcami lokalnej wódki. Co więcej, potrafią doskonale dopasować je do rozmaitych dań tutejszej kuchni. Warto się skusić, choćby miała to być wyłącznie jednorazowa przygoda z norweską wodą życia.

Oczywiście będąc w Trondheim nie trzeba nastawiać się wyłącznie na kulinarne niespodzianki. W mieście znajdziemy również liczne puby, kawiarnie i restauracje oferujące doskonałe potrawy kuchni świata. Warto odwiedzić na przykład restaurację hotelu Scandic Nidelven, która już po raz dziewiąty otrzymała nagrodę za najlepszy bufet śniadaniowy w Norwegii. Międzynarodową renomą cieszy się też restauracja Credo oferująca połączenie innowacyjnej kuchni z doskonałymi winami. Jeżeli natomiast będziecie odwiedzać Trondheim na przełomie lipca i sierpnia, to warto spędzić trochę czasu na cieszącym się ogromnym powodzeniem i poświęconym w całości jedzeniu festiwalu **Trøndersk Matfestival**.