

# R KULTUR



**Elisabeth Johnsen**  
Leder for kultur og magasin  
e|jo@rb.no  
911 86 515

TLF: 63 80 50 50  
SMS/MMS: RBKULTUR til 2005

**kultur@rb.no**

## DEL DIN VIDEO:

Har du en video som du vil dele med våre lesere. Last opp her: [rb.no/vis/videtips/](http://rb.no/vis/videtips/)



**GYLLENT MÅLTID:**  
Lutefisk, øl og dram.

FOTO: TOM GUSTAVSEN

## Den beste lutefisken

**NITTEDAL:** – Et godt lutefiskmåltid starter allerede i butikken når du kjøper fisken, sier Øystein Næss, kjøkkensjef på Mortens kro.

Best kontroll over kvaliteten har du om du kjøper den i fiskedisken, fersk.

– Lutefisk har mye bein i seg. Ofte er det sammenheng mellom pris og beinmengde. Jo rimeligere fisk, jo mer bein. På litt dyrere lutefisk kan skinnnet og mye av beinet være trimmet bort, slik vi pleier å servere den hos oss, sier Øystein Næss.

Kjøttet skal helst være litt gulhvitt, og fisken må gjerne lukte svakt av lut. Beregn minimum en halv kilo lutefisk per person.

### Slik gjør du:

Vanligst er å dampe fisken i stekeovn. Fjern hinner og sener. Skjær fisken i store serveringsstykker. Den krymper kraftig under damping.

**Salt lutefisken,** i ss per kilo kjøtt. La stå et par timer. **Saltet gjør fisken fastere i kjøttet.** Hell av vannet som har dannet seg. Legg lutefisken med skinnensiden ned i en langpanne med litt oppkokt vann i bunnen for bedre damping. **Dekk med aluminiumsfolie og damp fisken på ca. 220 grader i 20-35-40 minutter.** Her varierer det veldig fra oven til ovn. Du bør sjekke fisken etter ca. 20 minutter. **Skiver den seg og er hvit i kjøttet, er den klar.** Hvis deler av kjøttet er litt vannaktig i fargen, fortsetter du dampingen. Når den er ferdig, heller du av vannet og setter tilbake noen minutter for at den skal «sette seg» og bli fast og fin i kjøttet. Server på varme tallerkener.

■ Mortens kros kjøkkensjef hjelper deg med julemiddagen

# De beste rådene for best julemat



**PINNEKJØTT:** Slik den serveres på Mortens kro, med sjå i egen skål.

**NITTEDAL:** Mortens kro er trolig det spise-stedet på Romerike som serverer mest julemat som ribbe, pinnekjøtt og lutefisk. Her får du kjøkkensjefens råd for best mulig resultat.

OLA EINBU  
olei@rb.no  
922 34 910

Mortens kro bruker norsk tynnribbe og tipser om at den gjerne kan kjøpes med ferdig rutet svor og knekte bein.

– Selv om det er en tynnribbe, bør du påse at den har en god fettrand. Det gir bedre smak og du får lettere fin svor, sier kjøkkensjef Øystein Næss.

Gni inn begge sider med salt og grovmalt sort pepper, gjerne en til to dager før tilbereding. Skal du rute selv, er det viktig at du skjærer godt ned i spekket, men ikke helt ned til kjøttet.

**Slik får du best svor**  
Fyll litt vann i en langpanne og legg ribba med svoren ned og stek på 220 grader i 30 minutter. Nå blåser svoren seg opp. Snu ribba, bygg den godt opp på undersiden så den blir buet og rutene fra svoren «sprekker opp». Benytt gjerne aluminiumsfolie som er krøllet sammen til harde baller. Sett så ovnen på 180 grader og stek i cirka to timer; dette gir



**VÆR SÅ GOD ... JUL:** Det er travle tider for Morten kros kjøkkensjef Øystein Næss og hans stab. Det er 10-11 kokker på jobb hver eneste dag, og de siste dagene før jul er det kokker på jobb 24 timer i døgnet. Her gjør kjøkkensjefen klar en juletallerken, som han serverer hele 5.000 av i tiden fram mot jul.

BEGGE FOTO: TOM GUSTAVSEN

en fin og sprø svor.

– Hvis ikke svoren «elder» seg mot slutten, sett den litt under grillen. Men nå må du følge med hele tiden slik at det ikke svir seg, sier kjøkkensjefen.

Server med surkål, rørt tyttebær, medisterkaker, julepølse, julesaus, kokte poteter, eple og sviskekompott.

### Smakfullt pinnekjøtt

Mortens kro serverer pinnekjøtt av norsk lam fra Imsdalen i Østerdalen.

– Vi bruker urøkt pinnekjøtt da det er det de fleste av gjestene våre ønsker, sier Øystein Næss.

Pinnekjøttet vannes ut i kaldt vann 112 til 15 timer; skift vann en til to ganger i løpet av denne

perioden for å få ut mest salt. Damp pinnekjøttet i ovn på 100 grader i 2-3 timer. Alternativt kan det dampes i kjele på rist eller over pinner. Sjekker undervois, når kjøttet enkelt slipper beinet er det klart for servering. Til pinnekjøttet serveres kålrøstappe, mandelpoteter og kraft fra pinnekjøttet.

## Julemat i Norden: Julskinke, flæsketek og pirog

Vi har mange juleretter som ligner hverandre i Norden. Men også noen særegenheter.

Svenskene ønsker hverandre god jul og er kjent for sitt julebord, bugnende av blant annet julsinke, köttbullar, sylte, silde, gravlaks og Janssons frestelse. Lutefisk med all slags tilbehør er også populært, skriver matprat.no.

I danske hjem ønsker de hverandre

glædelig jul, og på bordet står flæsketek, helstekt and eller gås med rødkål, brunede poteter og ripsgelé som troner på bordet på julaften. Til dessert må det være ris à la mande, riskrem med mandel og kirsebærsaus.

### Finsk grøt med gulrøtter

Hyvää joyula sier de i Finland. Finsk julemat kan til forskjelling likne den svenske, med skinketek som det mest tradisjonelle. Skinka blir ofte servert

med kokte grønne erter og med en eller flere såkalte låder, eller puddinger bakt i ovnen med potet, gulrot, kålrøtt eller lever. Gulrot-lådan er laget av risgrøt som blir blandet med revet gulrot, fløte og egg og bakt i ovnen.

Lever-lådan inneholder også ris og fløte, og smakes til med krydder og rosiner. Og det skal ikke mangle på noe; rød-betesalet, soppsalat, silde, gravlaks, kaviar og piroger er noe av det som hører hjemme på et finsk julebord.

### Islandsk fisk med lamme fett

På Island ønsker de hverandre gledelig jol. Hangikjøtt, eller røkt lamme kjøtt har i flere generasjoner vært den mest tradisjonelle julematen, servert med hvit saus, poteter og grønnsaker. I dag er det nesten like vanlig å servere rype, reinsdyrkjøtt, kalkun eller glaseret skinketek. Lille julaften er det vanlig å spise «kært skata», raket skate (fisk), kokt og servert med lamme fett, poteter og mørkt rugbrød, ifølge matprat.no.



**SKÅL I VIN:** – Stadig flere bryter med øl og dram til julematen, sier Morten Lund, nestor ved Vinmonopolet i Lillestrøm.

FOTO LISBETH LUND ANDRESEN

## – Utmerket med vin til julematen

**LILLESTRØM:** Stadig flere skåler i vin til julematen. Her får du vinskjerpertens beste tips.

OLA EINBU  
olei@rb.no  
922 34 910

– Hva vil du anbefale til ribbe, pølser og medisterkaker?

– Hvitvin er veldig anvendelig. En Riesling er vanntilgjengelig bra til slik julemat, uten tvil. Husk at svinefettet ikke er kraftig, og Rieslingen byr på fin friskhet, og kompletterer, utfyller godt denne type mat, sier Morten Lund ved Vinmonopolet i Lillestrøm der han har vært i 28 år. Men til sammen har han jobbet hos Vinmonopolet og rådet kunder i 38 år.

Lund og anbefaler også hvitvin til pinnekjøtt.

– Vinen du velger til julematen, bør ha god syrestruktur, fylde og noe sødme.

### Unngå tunge viner

– Hva med rødvin?

– Det kan du også velge, med omhu. Men tunge viner som er Amaroner må du sky som pesten.

– Hvorfor det?

– Den har for mye smak og fylde, og det er jo ikke meningen at julemåltidet kun skal smake rødvin. Nei, du må velge en vin som ikke er for kraftig, en toscaner for eksempel, friske og fine, sier Morten Lund.

Også annen rødvin egner seg; den bør ha frisk syre, ungdommelig frukt, og den må

ikke være lagret på eik, som gir for mye tyngde.

– Husk at vinen skal gjøre maten og hele opplevelsen bedre. Den skal ikke dominere måltidet.

– Hva med vin til lutefisk?

– Musserende går veldig bra.

**Garvestoffer gir god vin**

– Er det garvestoffene – tanninene – i rødvinen, som gir hodene hos noen?

– Nei, men det er ikke uvanlig at den får skylden for å forårsake hoveder. Disse garvestoffene har med stor sannsynlighet veldig lite med hodene å gjøre.

– Store og tunge flotte rødviner må ha masse garvestoff. Jo mer garvestoff, jo mer substans, kvalitet. Jo mindre garvestoff, jo mer pappvin, sier Morten Lund.

### Temperatur og servering

Det at vinen skal serveres romtemperert gjelder ikke lenger. I dag har de fleste 20 til 24 grader i stua. Uttrykket oppsto da folk hadde 16 til 17 grader i stua, og det er den temperaturen rødvin bør ha i dag, hvitvin kjøligere.

– Rødvinsflaska kan gjerne settes i kjøleskapp en halv time før servering, sier Morten Lund.

– Spiller det noen rolle hva slags glass man serverer i?

– Absolutt. Glasset bør ikke ha form som en trakt, men som tulipan. Slik tar det best vare på bouqueten og gir i det hele en bedre opplevelse av vinen.