

Kurs tur til Oslo

av Annette og Ingrid



Me ville gjerne reisa på kurs, og fann eit Dessertkurs over to dagar ved Gastronomisk Institutt i Stavanger. Dette kurset vart desverre avlyst på grunn av for få påmeldte, men me fekk grønt lys for å bruka pengane til eit anna kurs. Etter litt leiting fann me fram til eit kurs ved Gastronomisk Institutt i Oslo, i regi av Aperitif. Me fekk plass, og 23. mai tok me av stad:

Me treiste fra Sogndal med fly til Oslo tirsdag, litt forseinka av dårlege landingsforhold på flyplassen. Me skulle egentleg få omvisning på Restaurant Eik m.m. kl 14.00, men grunna forseinkinga blei ikkje dette noko av. I staden for fekk me bord på Restaurant Eik kl 20.00 der me åt vekas fem-retters meny med vinpakke, i tillegg til apetiitt-vekkar, kvilerett og petit four. Etter to og ein halv time med mat og drikke fekk me ein rask titt på kjøkkenet, før me mette og førnøgde rusla tilbake til hotellet. Her er menyen me åt:

hummersuppe

- aspargessalat med posjert vaktelegg, løyrom crème fraîche

posjert skatevinge

- sommerkål, artiskokk og potetpuré, persillecoulis, beurre blanc

tynn svinenakke

- gulrotpuré, aspargesbønner, vårgulrot, fritert skorsonnerot, vinsaus med estragon

dagens ost

pecannøtt - rips pai

-sjokoladeterrin, bringebærsorbe

Vinane me fekk til:

La Monestiere 2004
Bergerac Sec

Chablis 2004
Domaine des Iles

Quinta Do Vallado
Douro D.O.C.

Tawny Port 10 years old
Churchill's

Moscato d'Asti 2004
Saracco

Onsdagen starta med ein tur på handel, du veit, jenter på tur....
Klokka 17.00 tok kurset til, så me satte kursen for Gastronomisk Institutt sine lokaler på Økern torg. Her vart me ønskte velkomne av Aperitif sin representant, Gaute Gusrud. Etter eit glas musserande vin og to små apettitt-vekkarar, presenterte kveldens kokkar seg sjølve og kveldens meny, som skulle tilberedast av Annette, Ingrid og dei 15 andre deltakarane på kurset. I spissen for kokkane stod Øyvind Hjelle, mangeårig kjøkkensjef ved Palace grill. Med seg hadde han commis Sebastian Myhre og lærling ved Fossheim Hotell Kristian Bjerkvold.



Menyen me skulle laga bestod av:

Grøne og kvite asperges med grytestekte kamskjell
Gresskar mousseline
Greskarkjerner som dryss

Kveite med krydder smular
Blomkål og sitronkrem
Grilla og sylta vårlauk
Chorizo vinagrette

Grilla tunfisk med tartar kjerne
Tomatiserte tomater i mange fargar
Artiskokk hjerter
Mizuna og sesamfrø

Vårkylling
Vårens primørar
Mandel og kvitlauksaus
Potetkrem

Tjukkmjølkk pannacotta med vanilje og sitron
Karamelliserte munkar
Rabarbrakompott med jorbær og vanilje
Yoghurt sorbet

Vinane til menyen var som følgjer:

Alsace Crémant

Petit Bougeois Sauvignon 2004

Itsas Mendi Hondarrabi Zuri 2004

Varja Langhe Rosso 2004

Il Falchetto Brachetto d'Acqui 2004

Me vart delt i fem grupper som skulle laga kvar sin rett. Annette skulle laga grilla tunfisk, medan eg laga vårkyllingen. Arbeidsoppgavene me utførte var blant anna: oppdeling av kylling, rensing, kutting og blansjering av ulike grønnsaker som blant anna artiskokk, koking av saus, fylling av tunfisk med tartar, laga tomat kompott, tilsmaking, steiking, koking og opplegging.

Da all mise en place var klar, kunne kvar gruppe etter tur legga opp og presantera kvar sin rett, som me åt med vin til.



Kokkane hjalp til og ferdigstilte ein del av rettane, medan kursdeltakarane såg på og hjalp til.

Til kvar rett fekk me og ein presantasjon av retten og vinen til, av Øyvind/Gaute. Måltidet/kurset varte ein del timar, me var ferdige ca 23.30, og reiste mette og førnøgde heim til hotellet.

Torsdag skulle me reisa heim med fly fra Oslo, me dette flyet kunne ikkje landa på Haukåsen pga for tett skodde, så me måtte fly tilbake til Oslo og ta eit seinare fly heim, heller ikkje dette flyet kunne landa på Haukåsen, så me måtte bli med til Sandane og ta buss tilbake til Sogndal.

Etter ein kjekk og lærerik (om enn litt lengre enn planlagt) tur til Oslo, vil me på det varmaste anbefala andre å søka støtte fra Terje Ness legatet. Me har fått mykje inspirasjon og ”påfyll” desse dagane, både på restaurantbesøket og kurset.

Viktig når du søker er å vita kva du har lyst til å oppleva, og skriva ein utfyllande søknad. Å beregna og dokumentera kva alt kostar gjer det og lettare å gjennomføra. Me fekk støtte ikkje berre til kursavgift, men reise og opphold også, da me søkte om dette.

