



Erasmus+ prispevek

Delovno mesto: delo v kuhinji

Lokacija: Norveška, Bergen

Delodajalec: restavracija Lysverket

Smer študija: mladi diplomant programa gostinstvo in turizem

Študent/-ka: Nejc Polanič

S 6. januarjem 2020 sem začel opravljati prakso v priznani norveški restavraciji Lysverket, v mestu Bergen. Lysverket se nahaja v muzeju/galeriji KODE 4, v kateri so razstavljenе razne slike znanih umetnikov. To je restavracija z velikim poudarkom na najboljši morski hrani, ki se jo da dobiti na Norveškem. Šef Christopher Haatuft sodeluje s svojim zelo dobrim prijateljem in potapljačem Knut Magnusom, ki nam dostavlja sveže, ročno nabrane raznovrstne školjke, od ostrig, velikih, srednjih in malih, do dagenj, pokrovač in pa tudi školjke imenovane *mahogany clam*, ki lahko dosežejo starost tudi do 500 let. Poleg restavracije Lysverket ima Christopher v lasti še 2 drugi restavraciji. Hoggorm je picerija, v kateri strežejo odlične pice iz kislega testa z raznimi izbranimi dodatki, kot so gobe shitake in bonito kosmiči, pečeno slanino ter dimljenim in okisanim ananasom, pice z lokalnimi 3 siri, klasične margerite in še mnogo več. Druga restavracija, ki so jo odprli konec decembra, se imenuje Damsgard in postavlja v ospredje meso, 2–3 mesece suho zorjeno govedino, svinjino. Pripravljajo vse od klasičnih *T-bone steake*-ov, pljučne pečenke, vratovine ... Pri Damsgardu mi je všeč, da naročajo cele kose mesa ter jih sami razkosajo ter ničesar ne zavržejo. Ko dobijo lepe kose za žar, odrežejo odvečno maščobo, ki jo porabijo za burgerje in mesne kroglice, iz kosti naredijo razne osnove, ostanke mesa pa porabijo za mleto meso. V Damsgardu poleg zrezkov pripravljajo tudi tradicionalno bergensko ribjo juho, ribje kroglice in puding, burgerje, ribje sendviče, zelo so znani po svojem jagenjčkovem vratu, ki je dimljen, premazan z glazuro in pečen na žaru. V Lysverketu poleg školjk delajo tudi s kraljevimi rakovicami, škampi, kozicami in lokalnimi ribami, kot so polenovka, spaka oziroma žaba, ostrigar in še drugimi.

Na Norveško sem prišel z željo pridobiti nove mednarodne izkušnje in delati z izvrstnimi sestavinami, ki jih ponujata norveška pokrajina in morje. Restavracija ponuja *a'la cart* možnost, kjer lahko gostje izbirajo med raznoliko ponudbo jedi. Lahko pa izberejo degustacijski meni in se prepustijo odličnim okusom skrbno pripravljenih jedi izpod rok vrhunskih kuharjev. Svoje delo sem pričel na hladni postaji, kjer sem pripravljaj kanapeje in hladne predjedi, tako da so se gostje lahko že na samem začetku prepričali o izvrstnosti hrane. Restavracija je odprta samo za večerje, kuhinja se za goste odpre ob 18. uri. Odprti smo od torka to sobote, tako da imamo proste nedelje in ponedeljke, ki jih sam izkoristim za raziskovanje mesta, hojo v hribe, druženje s sodelavci in gledanje filmov in serij, skok v ledeno vodo in podobno. Pred prihodom na Norveško nisem imel veliko predznanja o nordijski hrani. Vedel sem le, da zaradi ostrih razmer pogosto uporabljajo fermentacijo in konzervacijo oziroma, da precej svežih sestavin sploh ni na voljo ali pa so te omejene na posamezno sezono. Uporabljajo veliko jagnjetine, divjačine in pa gomoljne zelenjave, kot so krompir, rdeča pesa in koleraba.

Tipične jedi za Norveško

Kjøttkaker, kar v bistvu pomeni mesne tortice. Zelo spominjajo na naše mesne kroglice, le da so te malo bolj ploščate. V naši drugi restavraciji Damsgard smo jih pripravljali iz mešanice govejih ličk, mletega suhozorjenega govejega mesa ter svinjske masti, začimb ter mleka in smetane. Tradicionalno je postrežen s krompirjem in mesno rjavo omako ter brusnično omako.



Fiskeboller in **Fiskpudding** so ribje kroglice oziroma ribji puding, narejen iz ribjega mesa, tradicionalno iz polenovke in beljakov, zmiksano ter kuhano nad soparo. Postrežen je z belo omako in korenjem.





Bergensk fiskesuppe je ribja juha, narejena iz ribje osnove, smetane, kisle smetane, podmeta in jajc za zgostitev. Tradicionalno je postrežena z na trakce narezanim korenjem, gomoljno zeleno ter porom.



Fårikål je zelo preprosta enolončnica, pri kateri se v loncu po plasteh zлага kose sušene jagnjetine/ovčetine ter zelje. Na koncu se vse skupaj zalije z vodo ter skuha.





Smalahove je zelo starinska jed, a se jo še najde v kakih starih domačih, tradicionalnih restavracijah. Je gotovo ena izmed najbolj »čudnih« značilnih jedi za Norveško in verjetno res ni za vsakogar. Gre namreč za ovčjo glavo, ki je bila kuhana ali parjena 3 ure in je navadno postrežena s krompirjem in kolerabo. Včasih je veljala za hrano revežev.



Delavnik

Moj delavnik se je pričel vsak torek ob 14. uri, a sem v restavracijo po navadi prišel že ob 13. uri, da smo s sodelavci sedli za mizo in se ob kavi pogovorili o poteku dela čez dan. Ob 14. uri sem pričel s pripravo. Za kanape smo gostom nudili 3 različne prigrizke – glazirani trakci korenja z zelenjavno redukcijo ter črnim sezamom; marinirana postrv z omako iz sojine omake ter jabolčnega soka s kompresirano nadzemno kolerabo ter mini kebabe s krompirjevo tortiljo, napolnjeno z maslom dimljene skuše. Za hladno predjed so gostje lahko izbirali med malim in velikim pladnjem školjk ter marinirano postrvjo. Ob 16.30 smo zaključili s pripravo in začeli čistiti kuhinjo. Ob 17.00 smo imeli s strežnim osebjem skupno večerjo, do 17.30 smo pojedli in se do 18.00 pripravili za sprejem gostov in za prva naročila. Naročila smo sprejemali do 22. ure in ob izdaji zadnjega naročila začeli s pospravljanjem in čiščenjem kuhinje. Navadno smo zaključili ob 23. uri in odšli na pijačo do naše picerije Hoggorm. Večer smo nadaljevali v kakšnem drugem lokalu, se zabavali in uživali po še enem uspešnem dnevu.

Nastanitev in prevoz

Sam sem živel v kraju Helleveien, v študentskem območju, kjer je šola za več kot 5000 dijakov in študentov. V hiši je bivalo še 5 drugih študentov – vsi Norvežani, ki pa so govorili angleško, s katerimi smo se odlično razumeli. Do centra Bergna je 10 minut vožnje z avtobusom, kar sploh ni tako slabo. Hiša je na odlični lokaciji, leži direktno nad avtobusno postajo, čez cesto je trgovina Spar, nedaleč stran pa še ena trgovina za nakup živil in drugih potrebščin. Nastanitev sem našel



preko norveške spletne strani za oglaševanje *finn.so*, za katero sem dobil priporočilo preko Facebook skupine imenovane *Slovenci na Norveškem*.

Zaključek

V restavraciji Lysverket sem se res veliko naučil, predvsem sem hvaležen za nove mednarodne izkušnje in pridobljeno znanje. Naučil sem se ceniti, kaj pomeni lokalna in organska hrana in kako le-to pripraviti na najboljši možen način. Vesel sem, da sem nadgradil svoje prejšnje znanje in pridobil veliko novega. Naučil sem se samostojno voditi hladno postajo v vrhunski restavraciji. Vesel sem, da sem imel možnost spoznati pridelovalce, ki so nam dostavljali kvalitetne pridelke, sveže ribe in školjke, meso ... V Damsgardu sem se učil mesarstva, razkosavanja celih kosov mesa, peke na žaru, pripravljanja tradicionalnih receptov, na drugi strani pa sem se v Hoggormu učil peke pic. Pridobil sem ogromno novih prijateljev, s katerimi bom sigurno še sodeloval, saj sem v restavraciji Lysverket prejel ponudbo za službo in seveda sem jo z veseljem sprejel. Veselim se novih izzivov in pustolovščin, ki me čakajo na Norveškem.