

Erasmus+ prispevek

Restavracija Lysverket, Bergen, Norveška

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 razstavljeni 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 z svojim zelo dobrim prijateljem in potapljačem Knut Magnusom, ki nam dostavlja sveže, ročno nabrane raznovrstne školjke, od ostrig, velikih, srednjih in velikih, do dagenj, pokrovač in pa tudi školjke imenovane mahogany clam, katere 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 odličnimi dodatki kot so gobe shitake in bonito kosmiči, pečena slanina ter dimljen in okisan ananas, pica z lokalnimi 3 siri, klasična margarita ... 2. restavracija, odprta konec decembra se imenuje Damsgard in postavlja v ospredje meso, 2-3 mesece suho zorjena govedina, svinjina. Pripravljajo vse od klasičnih t-bone stake-ov, pljučne pečenke, vratu ... Pri Damsgardu mi je všeč to, da naročajo cele kose mesa ter jih sami razkosajo ter ničesar ne zavržejo. Ko dobijo lepe kose za žar, odrežejo odvečno maščobo, katero porabijo za burgerje in mesne kroglice, iz kosti naredijo osnove... ostanke mesa porabijo za mleto meso. Poleg zrezkov v Damsgardu pripravljajo tudi tradicionalno bergensko ribjo juho, ribje kroglice in puding, burgerje, ribje sendviče, zelo so znani po svojem jagenjčkovem vratu, kateri je dimljen, premazan z glazuro in pečen na žaru. V Lysverketu poleg školjk delamo tudi z kraljevimi rakovicami, škampi, kozicami in lokalnimi ribami kot so polenovka, spaka oziroma žaba, ostrigar... Na Norveško sem prišel z željo pridobiti nove mednarodne izkušnje in delati z odličnimi sestavinami, ki jih ponuja norveška pokrajina in seveda morje. Restavracija ponuja A'la cart možnost, kjer gostje lahko izbirajo med raznoliko ponudbo jedi. Lahko pa izberejo degustacijski meni, kjer se lahko prepustijo odličnim okusom, skrbno pripravljenih jedi, izpod rok izvrstnih kuharjev. Svoje delo sem pričel na hladni postaji, kjer sem z kanapeji in hladnimi predjedmi poskrbel za odličen prvi vtis gostov o hrani. Restavracija je odprta samo za večerje,

kuhinja se odpre za goste ob 18. uri. Odprti smo od torka to sobote, tako da lahko v nedeljo in ponedeljek uživamo ob prostem dnevu, katere sem jaz izkoristil za raziskovanje mesta, hojo v hribe, druženje z sodelavci in gledanju filmov in serij, skok v ledeno vodo... Preden prihodom na Norveško, nisem imel veliko predznanja o nordijski hrani. Vedel sem le, da zaradi ostrih razmer veliko fermentirajo in konzervirajo oziroma da nekaterih veliko svežih sestavin ni na voljo oziroma jih ni čez celo leto. 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 2. restavraciji Damsgard smo jih pripravljali iz mešanice govejih ličk, mletega suhozorjenega govejega mesa ter svinjske masti, začimb ter mleka in smetane. Tradicionalno jih postrežejo 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. Postreženo 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, kjer v loncu po plasteh zлагаš kose sušene jagnjetine/ovčetine ter zelja. Na koncu vse skupaj zaliješ z vodo ter kuhaš.



Smalahove

Zelo starinska jed, a se jo še najde v kakih starih domačih, tradicionalnih restavracijah. Je gotovo med najbolj čudnimi značilnimi jedmi za Norveško in verjetno res ni za vsakogar. Gre za ovčjo glavo ki je bila kuhana ali parjena 3 ure in navadno postrežena s krompirjem in kolerabo. Včasih je veljala za hrano revežev.



Delavnik

Moj delavnik se je pričel v torek ob 14. uri, a sem prišel po navadi v restavracijo že ob 13. uri kjer smo se skupaj z sodelavci sedli za mizo in ob kavi govorili o poteku/načrtu dela za čez dan. Ob 14. uri sem pričel s pripravo. Za kanape nudimo gostom 3 različne prigrizke - glazirani trakci korenja z zelenjavno redukcijo ter črnim sezamom; marinirana postrv z omako iz sojine omake ter jabolčnega soka z kompresirano nadzemno kolerabo ter mini kebabe z krompirjevo tortiljo napolnjeno z maslom dimljene skuše. Za hladno predjed so gostje lahko izbirali med malim in velikim pladnjem školjk, marinirano postrvjo. Ob 16.30 smo zaključili z pripravo in začeli čistiti kuhinjo. Ob 17. uri smo imeli s strežnim osebjem skupno večerjo in do 17.30 smo pojedli in se do 18. ure pripravili da začnemo sprejemati goste in prva naročila. Zadnja naročila smo sprejemali do 22. ure in ob izdaji zadnjega naročila začeli pospravljati in čistiti kuhinjo. Navadno smo končali 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 osebno sem živel v kraju Helleveien, študentsko območje, ker je tam šola za več kot 5000 dijakov študentov, v hiši še s 5 drugimi študenti, vsi Norvežani a govorijo angleško, odlično se razumemo med seboj, 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 sem imel trgovino Špar nedaleč stran še eno trgovino za nakup živil in drugih potrebščin. Nastanitev sem našel preko norveške spletne strani za oglaševanje finn.so, katero so mi priporočili 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 to pomeni lokalna in organska hrana in kako to pripraviti na najboljši možni način. Vesel sem, da sem nadgradil moje 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 odlične pridelke, sveže ribe in

školjke, meso.... V Damsgardu sem se učil mesarstva, razkosavanja celih kosov mesa, peke na žaru, pripravljanje tradicionalnih receptov, v Hoggormu sem se učil peke pic.... Pridobil sem ogromno novih prijateljev, s katerimi bom še dolgo 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 Noveškem.

Nejc Polanič