

© FOTO/PHOTOS:
Marius Rua: 138a, 138b, 140a, 140b, 140c,
141, 142a, 142c, 144a, 144b
Yayoi Hamazaki Halle: 139, 142b, 143,
145a, 145b
Mick Sheard/Visus: 160
Haavard Lunde: 165
Lasse Bjørn Rossing: 175
Norsk folkemuseum: 146a, 149a, 150a,
153a, 154a, 157a

ALLE ANDRE FOTO/ALL OTHER PHOTOS:
Espen Grønli

ENGELSK OVERSETTING/ENGLISH
TRANSLATION: Melody Favish
GRAFISK DESIGN/GRAPHIC DESIGN:
Blæst | Aud Gloppen

FONT/FONT: Fedra
PAPIR/PAPER: 150 Lessebo Linné
TRYKK/PRINTED BY: Fälth & Hässler

© SKALD AS 2008
TLF. +47 57 65 41 55
E-POST: forlag@skald.no
www.skald.no

ISBN 978-82-7959-127-6



Fru Ingrid på Røisheim Mrs. Ingrid at Røisheim

Ingrid Hov Lunde (RED./ED.)
Espen Grønli (FOTO/PHOTO)

Kari Anne Skjaak
Morten Schakenda
Arnfinn Engen
Haavard Lunde



INGRID HOV LUNDE (f. 1953) er fra Eide på Nordmøre. Hun har vært innom andre bransjer, men har allikevel arbeidet med selskapsmat i hele sitt voksne liv. Hun tok fagbrev som kokk i 1997. Fra 1998 har hun, som kjøkkensjef, drevet Røisheim hotell og skysstasjon sammen med ektemannen, Haavard Lunde. I 2004 utga hun sin første kokebok, «En smak av Røisheim».

ESPEN GRØNLI (f. 1954) er fra Oslo. Han er fotograf med spesialområdene mat, interiør og arkitektur og har tidligere bl.a. vært fotograf for bøkene «Bord til glede», «Under hans blomstrende Mimosa», «Vandring-er i Spania», «En reise i Norge», «Kviknes Hotel – eventyrslottet ved Sognefjorden» og «En smak av Røisheim». Han arbeider til daglig bl.a. for Bonytt, Design og Interiørmagasinet.

KARI ANNE SKJAAK (f. 1976) er odelsjente fra Skjåk. Hun har jobbet innen grafisk design og journalistikk siden tenårene. Hun har skrevet teksten om Bakeriet i Lom og er en av bakeriet sine faste og tilfredse kunder.

MORTEN SCHAKENDA (f. 1966) er ingen hvemsomhelst i matsammenheng. Han er tidligere landslagskokk og mangeårig leder av Gastronomisk Institutt, han har fartet verden rundt med markedsføring av norsk mat. Han kokkelert på Bagatelle, Holmenkollen Park, Terra, D'Artagnan, har kokkelert på restauranter i Frankrike, Singapore og USA, og han har vært stuert på en reket-råler – bare for å nevne noe.

ARNFINN ENGEN (f. 1944) er fra Dombås, men bor på Lillehammer. Han er historiker og har arbeidet på høgskolene i Bodø og Lillehammer, men lengst som fylkeskonservator i Oppland. Han har skrevet og redigert en rekke bøker med kulturhistoriske emner, som byggeskikk, treskurd, husmannsvesenet, utvandring, og i 11 år vært redaktør for Årbok for Gudbrandsdalen. Han er nå konservator i Oppland fylkeskommune ved siden av å være forfatter.

HAAVARD LUNDE (f. 1943) er fra Lillehammer. Han er bedriftsøkonom av utdanning og drev bl.a. tekstilforretning i hjembyen til han sammen med ektefellen, Ingrid Hov Lunde, ble hentet inn for å drive Røisheim hotell og skysstasjon i 1998, han som daglig leder. Han har vært fjellfører i Jotunheimen siden 1961.

INGRID HOV LUNDE (born 1953) is from Eide in Nordmøre. Although she has worked in other areas, she has been in the catering industry her entire adult life. She qualified as a cook in 1997. From 1998, she has been the chef at Røisheim Hotel and Coaching Inn, which she runs with her husband, Haavard Lunde. In 2004, she published her first cookbook, “A Taste of Røisheim”.

ESPEN GRØNLI (born 1954) is from Oslo. He is a professional photographer with food, interior design and architecture as his specialties. He has worked on many books, including “A Taste of Røisheim”. His photographs can be seen regularly in three Norwegian interior and design magazines.

KARI ANNE SKJAAK (born 1976) grew up on the family farm at Skjåk. She has worked in the fields of graphic design and journalism since she was a teenager. She wrote the text about the Bakery in Lom and is a loyal and satisfied customer.

MORTEN SCHAKENDA (born 1966) has made a name for himself as a chef. The former head of the Norwegian national culinary team and long-time manager of the Culinary Institute of Norway, he has traveled around the world promoting Norwegian food. He trained at Restaurant Bagatelle, Holmenkollen Park Hotel, Terra, D'Artagnan and at restaurants in France, Singapore and the US. He has also been a steward on a shrimp trawler – just to name a few things.

ARNFINN ENGEN (born 1944) is from Dombås but lives in Lillehammer. He is a historian and has worked at colleges in Bodø and Lillehammer, but his longest position has been as county curator in Oppland. He has written and edited many books on cultural history, with subjects such as building traditions, wood carving, tenant farmers and emigration. For 11 years he has been editor of the Gudsbrandsdalen Yearbook. He is now both county curator for Oppland and author.

HAAVARD LUNDE (born 1943) is from Lillehammer. He has a degree in business administration and ran a textile business in his home town until he was recruited along with his wife, Ingrid Hov Lunde, to run Røisheim Hotel and Coaching Inn in 1998. He is the manager there today. He has been a mountain guide in the Jotunheimen mountain region since 1961.



06

Velbekomme
Welcome

08

Forretter
Starters

50

Hovedretter
Main dishes

84

Desserter
Desserts

138

Bakeriet i Lom
The Bakery in Lom

146

Røisheim
Røisheim

161

Tre turer fra Røisheim
Three excursions from Røisheim

Velbekomme av Live Sætre

NOEN MENNESKER ER så musikalske at de husker en melodi etter å ha hørt den én gang. Ingrid er så matmusikalsk at hun kan gjengi et måltid i detalj etter å ha spist retten én gang på restaurant. Å sitte og pirke i maten er et uttrykk med ny betydning når det gjelder Ingrid. Mens andre skravler og skåler, sitter hun og analyserer maten, lar ganen gjenkjenne hvilke smaker som er blandet her, hvordan det fungerer. Hvorfor har kokken satt sammen dette, hvordan er det krydret, har jeg noe å lære her? Dette må jeg prøve, tenker Ingrid. Eller det motsatte: Dette er ikke godt nok. Kokken Ingrid er alltid på jobb. Hvorfor er det så moro å kokke? Ingrid er rask med svaret.

– Jeg føler meg så avslappet når jeg lager mat. Det er dette jeg brenner for, dette jeg tenker på hele tida. Jeg leser alt jeg kommer over om mat, alle tidsskrifter. Jeg er helt fascinert av matretter.

Når andre setter seg med avisen for å slappe av, går Ingrid på kjøkkenet og setter i gang en gjærbackst. Det er terapi for henne. De som har spist middag på Røisheim med jevne mellomrom opp gjennom årene, vet at de sjelden får samme rett to ganger. Det skjer alltid en uventet utvikling av rettene fra år til år. Jøss tenker vi som ikke kan kunsten. Den var ny. Det kan være noe med sausen, noe med tilbehøret, noe du ikke i din vildeste fantasi hadde kommet på sjøl. En smak av kanel, lakris, brunost. Ikke mye, bare en anelse som skal forsterke, bygge oppunder smaken av råvarene. Det er lekkert, ja, kanskje faktisk ganske freidig, men likevel uhyre enkelt. Ikke minst dette: Enkelt. Det eneste som ikke forandrer seg, er utgangspunktet: Gode råvarer som skal smake slik de er ment å smake.

– Kanskje er jeg litt for enkel, sier Ingrid. En brokkoli skal ikke smake karri. Den skal smake brokkoli. Lamme-kjøtt skal smake lam. Elg skal smake elg. Derfor arbeider hun konsekvent med å forenkle sine oppskrifter. I noen har hun ikke engang salt og pepper.

– Ti slags krydder i samme rett? Det forekommer aldri, bedyrer hun. Ikke i hennes oppskrifter. Kanskje bare litt timian eller rosmarin.

– Jeg ser ikke engang på en oppskrift med ti slags krydder, sier hun.

– Det dreper råvarene. Av og til er en rett så sterkt krydret at du ikke vet om du spiser kjøtt eller fisk. Jeg skulle sikkert vært flinkere med krydder. Men det er nå en gang ikke meg. Jeg jobber på en annen måte. Jeg setter heller en råvare opp mot en annen og prøver meg fram. Jeg bruker fantasien, tenker ut hvordan det vil smake. Av og til blir det godt, av og til ikke. Så leter jeg meg fram med forskjellige dressinger, sauser. Det er tilbehøret som gir smaksvariantene i mine oppskrifter. Og så enkelt skal det være at alle oppskriftene hennes skal kunne lages i et tradisjonelt norsk hjem med de råvarer du finner i nærmeste dagligvarebutikk. Nesten i alle fall. Oppskriftene skal heller ikke være for tidkrevende. Det er dette hun jobber med, å gjøre oppskriftene så lett tilgjengelige at kokebokas eiere virkelig vil ta oppskriftene i bruk.

Smaken er nå én ting, men ikke alt.

– Et måltid mat er et spill av råvarer og farger, sier Ingrid og fortsetter:

– Jeg er fryktelig opptatt av fargene, av hvordan maten tar seg ut på tallerkenen. Maten skal ikke bare smake godt. Den skal også spises med øynene. Den skal se innbydende ut. Når jeg setter opp en meny, skal det være et spill av råvarer og farger.

– Hva kan vi vente oss av denne andre kokeboka?

– Kanskje er det flere fiskeretter i denne boka enn i den forrige, men råvarene er som sist: Norske og tilgjengelige. Mer fisk og vilt. Det er der hun føler hun er i sitt ess.

– Og mer langkokt mat, sier Ingrid. Trendene forandrer seg, og hun vil følge med. Samtidig er hun opptatt av tradisjon, av hvordan reinsdyr, elg og blåskjell skal behandles for å smake godt, slik hun har lært det. Hun snakker om å holde seg til sitt eget konsept, sine egne erfaringer uten å løpe etter en trend eller kopiere. Stjele litt her og der, smake seg fram og la seg inspirere, ja. Men smake seg fram sjøl. Forenkle.

Welcome by Live Sætre

SOME PEOPLE ARE SO musical that they can remember a melody after having listened to it only once. Ingrid is like that when it comes to food – she can recreate a meal in detail after having dined only once at a restaurant. To sit and pick at food is an expression with new meaning for Ingrid. While others chat and drink toasts, she analyzes the food and allows her palate to recognize all the flavor combinations and how they work together. Why did the cook use those ingredients? How is the dish seasoned? Can I learn anything here? That I have to try, she thinks. Or just the opposite: This is not good enough. Chef Ingrid is always on the job. Why is it such fun to cook? Ingrid is quick to reply.

– I feel so relaxed when I cook. It’s what I enjoy doing most, what I think about all the time. I read everything I find about food. I am fascinated with food. When others sit down with a newspaper to relax, Ingrid goes into the kitchen and bakes bread. That’s therapy for her. People who have dined frequently at Røisheim over the years know that they rarely get the same dish twice. There is always an unexpected development from year to year. Wow, we think, as we wouldn’t know where to begin. That was new. It can be a new twist to the sauce or an extra touch to the side dishes, something you never would have come upon yourself in your wildest fantasies. A taste of cinnamon, licorice or goat cheese. Not much, just a hint that intensifies or complements the flavor of the main ingredients. This is lovely, yes, maybe even rather bold, but still remarkably simple. And that’s important: Simple. The only thing that doesn’t change is the starting point: Quality ingredients that taste as they were meant to taste.

– Maybe I am a little too simple, says Ingrid. Broccoli is not supposed to taste like curry. It should taste like broccoli. Lamb should taste of lamb, moose of moose. Therefore she works constantly to pare down her recipes. In some, she doesn’t even use salt and pepper.

– Ten spices in one dish? I would never do that, she says. Not in her recipes. But maybe a little thyme or rosemary.

– I don’t even look at recipes with 10 kinds of spices, she says.

– That kills the ingredients. Now and then a dish is so heavily seasoned that you don’t know whether you are eating meat or fish. I ought to be better with seasonings. But that is just not me. I work in a different way. I prefer to put two ingredients together and see what happens. I use my imagination and I figure out how it will taste. Sometimes it works and sometimes it doesn’t. Then I experiment with different dressings and sauces. The side dishes add flavors to my recipes. Ingrid’s recipes are so simple that they can be made in any traditional Norwegian home with ingredients found in the nearest grocery store. At least most of them. And the recipes shouldn’t take too much time, either. That’s what she likes to do – make the recipes so easy and accessible that whoever buys her cookbook will really try the recipes.

Flavor is one thing, but it’s not everything.

– A meal is an interplay of ingredients and colors, says Ingrid, and continues:

– Color is so important, and food should look good on the plate. It’s not just a matter of taste. Food should look good, too. When I plan a menu, it is an interplay of ingredients and colors.

– What can we look forward to with this cookbook?

– There are probably more fish dishes in this book than in the previous one, but the ingredients are basically the same as they were last time: Norwegian and available. More fish and game. Those are her favorite ingredients.

– And more slow food that cooks for a long time, says Ingrid. Trends change, and she wants to keep up, but at the same time, she is well aware of tradition, of how reindeer, moose and mussels should be prepared to bring out their unique flavors. She speaks of staying true to her own concept, her own experiences, without running after a trend or copying it. Take a little here and there, taste your way forward and let yourself be inspired. But taste your own way, yourself. Simplify.

– Simple is best, says Ingrid one more time. That is the most refined, the most elegant. That’s the challenge.



4 personer
4 servings

Kongekrabbe med vaniljemajones King crab with vanilla mayonnaise and pesto

500 g kongekrabbekjøtt (fra ca. 800 g kongekrabbe i skall)
1 vaniljestang
½ pakke (ca. 80 g) majones

Rens kongekrabben. Splitt vaniljestangen og skrap ut frøene. Bland frøene med majones. Legg krabbe på tallerkenen og sprøyt majones ved siden av.

500 g (1 pound) king crabmeat
1 vanilla bean
1 ¼ dl (½ cup) mayonnaise

Pick over the crab and discard any bits of shell. Split the vanilla bean lengthwise and scrape out the seeds. Mix the seeds into the mayonnaise. Arrange the crab on plates with mayonnaise on the side.





Stekt rypebryst med rørte bringebær Ptarmigan breast with raspberries

2 ryper	2 ptarmigan (or squab pigeons)
salt og nykvernet pepper	Salt and freshly ground pepper
olje	Oil
smør	Butter
200 g kantarell eller assortert sopp	200 g (8 ounces) fresh chanterelles or mixed wild mushrooms
½ løk, hakket	½ onion, chopped
1 dl bringebær	1 dl (½ cup) fresh raspberries
2 ss sukker	2 tablespoons sugar

Skjær ut rypebrystene og krydre dem med salt og pepper. Stek dem raskt på begge sider i olje med litt smør, 6–7 minutter. La dem hvile i 10–15 minutter før du skjærer dem i fine skiver. Stek sopp og løk i samme pannen. Rør bringebær og sukker sammen med en gaffel og server ved siden av. Du kan fryse rypeskrogene til neste gang du skal lage en god viltsaus.

Legg en stor skje soppblanding på tallerkenen. Topp med rypeskiver. Server rørte bringebær ved siden av.

Carve the breasts out of the ptarmigans (or squab pigeons). Freeze the carcasses for another use. Season the ptarmigan with salt and freshly ground pepper. Brown on both sides in oil and butter, 6–7 minutes. Remove from the pan, wrap in foil and let rest for 10–15 minutes. Sauté the mushrooms and onion. Combine the berries and sugar, mashing lightly with a fork.

Slice the ptarmigan and arrange on individual plates with the chanterelles and raspberries.

4 personer
4 servings



Hovedretter
Main dishes

4 personer
4 servings

Basilikumfarsert kyllingrullade med sjampinjongsaus Basil-stuffed chicken roulade with mushroom sauce

5 kyllingbrystfileter
salt og nykvernet pepper
olje
1 ss hakket basilikum
1 egg
2 ss kremfløte
12 scampi

Saus

300 g sjampinjong i skiver
1 løk, hakket
olje
3 dl matfløte
½ ts salt
½ ts nykvernet pepper

Stek sjampinjong og løk i olje. Tilsett fløte og kok opp. La det surre i ca. 10 minutter. Krydre med salt og pepper. Du kan godt erstatte en del av fløtemengden med vin.

Grønnsaker

1 gulrot
½ purre
1 paprika
smør

Skjær grønnsakene i tynne strimler. Kok dem i litt lettsaltet vann med smør i ca. 1 minutt.

5 chicken breast filets
Salt and freshly ground pepper
1 tablespoon chopped fresh basil
1 egg
2 tablespoons whipping cream
Vegetable oil
12 jumbo shrimp

Mushroom sauce

300 g mushrooms, sliced
1 onion, chopped
Vegetable oil
3 dl (1 ¼ cups) light cream
½ teaspoon salt
½ teaspoon pepper

Sauté the mushrooms and onion in oil. Add the cream and heat to boiling. Lower heat and let simmer for around 10 minutes. Season with salt and pepper. Wine can be substituted for part of the cream, if desired.

Julienne vegetables

1 carrot, peeled
½ leek
1 red bell pepper
Butter
Salt

Cut the vegetables into shreds. Heat water with butter and salt to boiling. Just before serving, cook the vegetables for 1–2 minutes. Drain.

Renskjær kyllingfiletene. Kjør en filet med avskjær fra de andre med litt salt og pepper i foodprosessor til farse. Tilsett basilikum og spe med egg og fløte. Skjær de andre filetene i strimler og legg dem i et taksteinmønster (de skal overlappe litt) på godt smurt aluminiumsfolie, ca. 15x30 cm. Krydre med salt og pepper. Spre farsen utover kyllingstrimlene og rull sammen til en pølse. Rull folie godt omkring og frys inntil nesten frosset. Sett ovnen på 200 °C. Skjær gjennom folien til fire like store biter. Stek dem (med folie på) på endesidene i olje. Legg dem over på ovnsplate og etterstek i ovn i ca. 10 minutter. La dem hvile litt. Ta av folie før servering. Stek scapiene raskt i olje til de skifter farge. Krydre med salt og pepper.

Legg kyllingrulladen på tallerkenen. Legg en skje med grønnsaksstrimler på toppen. Tre scapiene på pinner og stikk en pinne med scampi i hver rulladeskive. Server med sjampinjongsaus.

Trim the chicken filets. Use one filet plus trimmings from the others to make the stuffing. Cut the filet into chunks and place in a food processor with salt and pepper and process until finely chopped. Add the basil, egg and cream and puree until smooth. Cut the remaining filets into strips and arrange in a rectangular “brick” pattern on a well-greased sheet of aluminum foil. Season with salt and pepper. Spread the ground chicken mixture over the chicken strips and roll up tightly, using the foil to push the chicken along. Do not roll up the foil with the chicken! Wrap well and freeze until almost frozen. Preheat the oven to 200 °C (400 °F).

Divide the chicken into four pieces of equal size, cutting through the foil. While the chicken is still wrapped in foil, sauté on both cut sides in oil. Transfer to the oven and bake for around 10 minutes. Remove from the oven and let rest for a few minutes. Remove the foil before serving. Sauté the shrimp in oil, seasoning to taste.

Place a chicken roulade slice on each dish. Top with vegetables. Thread three shrimp onto wooden sticks. Insert a stick of shrimp into each roulade. Serve with mushrooms.





Middelhavsgryte Mediterranean stew

2 gulrøtter i staver
1 fennikel i skiver
1 løk i båter
2 hvitløkfedd, hakket
24 cherrytomater
olivenolje
1 dl hvitvin
2 dl fiskekraft
1 dl eplemost
saft av ½ lime
200 g laksefilet i biter
200 g hvit fisk (torsk eller sei) i biter
200 g blåskjell
16 scampi, rensset eller 4-8 sjøkrepsaler

2 carrots, in batons
1 fennel, sliced
1 onion, in wedges
2 garlic cloves, chopped
24 cherry tomatoes
Olive oil
1 dl (½ cup) white wine
2 dl (1 cup) fish stock
1 dl (½ cup) apple juice
Juice of ½ lime
200 g (8 ounces) boneless salmon fillet, in chunks
200 g (8 ounces) boneless white fish fillet (cod, haddock, pollock), in chunks
200 g (8 ounces) blue mussels or cockles
15 jumbo shrimp, shelled

Fres grønnsakene og tomatene i olivenolje til de er blanke. Tilsett hvitvin, eplemost og fiskekraft. La det småkoke i ca. 20 minutter. Tilsett limesaft, fisk og skalldyr og la det småkoke i ca. 5 minutter. Server i dype tallerkener med godt brød til.

Sauté the vegetables and tomatoes in olive oil in a soup pot until shiny. Add wine, stock and apple juice and heat to boiling. Lower heat and let simmer for around 20 minutes. Add lime juice, fish and shellfish, cover and let simmer for around 5 minutes. Serve in deep bowls with hearty bread.

4 personer
4 servings



Vaniljemousseskake

75 g smør
75 g mørk sjokolade
2 egg
30 g sukker
50 g mandler, finmalt

Sett ovnen på 190 °C. Legg bakepapir i bunnen av en 24 cm rund form. Smelt sjokolade og smør sammen på lav varme eller i mikrobølgeovn. Skill eggene. Stivpisk hvitene med sukker til marengs. Bland plommene og mandlene i den smeltede sjokoladeblandingen og vend inn marengsen. Hell i formen. Glatt utover og stek i 10 minutter. Avkjøl i formen.

Bringebærgelé
3 gelatinplater
250 g bringebær
50 g sukker

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann. Kok bær og sukker til puré. Tilsett gelatin og rør til den er smeltet. Avkjøl. Fordel bærgelé over kakebunnen.

Vaniljemousse
5 gelatinplater
6 eggeplommer
100 g sukker
1 ss vaniljesukker
6 dl kremfløte
1 vaniljestang, delt på langs

Bløtlegg gelatinen i kaldt vann. Pisk eggeplommer, sukker og vaniljesukker til tykk eggedosis. Kok opp 3 dl kremfløte og vaniljestang. Avkjøl litt. Fjern vaniljestangen. Hell i eggedosisen og pisk lett sammen. Hell i en ren kjele og kok opp under omrøring til det begynner å tykne. Ta av varmen med en gang. Blandingen skal ikke koke. Sil. Tilsett gelatinen og rør godt om. La stå til den er kald. Stivpisk resten av fløten og vend forsiktig inn. Hell over bringebærgeléen i formen. Frys i minst 2 timer. Ta kaken ut av formen og pynt med friske bringebær like før servering.

Vanilla mousse cake

75 g (½ cup) butter
75 g (2 ½ ounces) semi-sweet chocolate
2 eggs, separated
3 tablespoons sugar
50 g (½ cup) ground almonds

Preheat the oven to 190 °C (175 °F). Line a 24 cm (9 inch) springform pan with baking parchment. Melt the butter with the chocolate over low heat or in a microwave oven. Stir to combine. Let cool. Beat the egg whites, adding the sugar gradually, until stiff meringue. Stir the egg yolks and nuts into the chocolate mixture, then fold in the meringue. Pour into the pan. Even the top with a spatula. Bake for 10 minutes. Cool in the pan

Raspberry jelly
3 gelatin sheets
250 g (2 cups) fresh raspberries
50 g (¼ cup) sugar

Soak the gelatin in cold water to soften. Cook berries and sugar until soft, around 10 minutes. Squeeze gelatin to remove excess water and add, stirring to melt. Let cool. Pour over the cake base. Refrigerate.

Vanilla mousse
5 gelatin sheets
1 vanilla bean, split lengthwise, seeds scraped out
6 dl (2 ½ cups) whipping cream
6 egg yolks
100 g (½ cup) sugar
1 tablespoon vanilla sugar (or 1 ½ teaspoons vanilla extract)

Soak the gelatin in cold water to soften. Scald 3 dl (1 ¼ cups) of the cream with the vanilla bean and seeds and remove from the heat. Let cool slightly. Beat the egg yolks, sugar and vanilla sugar with an electric mixer until thick and lemon-colored. With the motor running, gradually add the hot cream to the egg mixture. Pour into a clean saucepan and cook over moderate heat, stirring constantly, until slightly thickened. Do not allow to boil. Remove from the heat and strain into a bowl. Squeeze gelatin to remove excess water and add, stirring to melt. Let cool. Whip the remaining cream and fold carefully into the egg yolk mixture. Spoon over the raspberry jelly. Freeze for at least 2 hours. Just before serving, remove the sides of the pan, place on a serving platter and decorate with fresh raspberries.

10-12 personer
10-12 servings





Verdens beste gulrotkake med rømme/lime-glasur Carrot cake with lime-sour cream topping

4 egg
4 dl sukker
4 dl mel
2 ts natron
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
2 ½ dl smeltet smør
6 dl revne gulrøtter

4 eggs
4 dl (1 2/3 cups) sugar
4 dl (1 2/3 cups) all-purpose flour
2 teaspoons baking soda
2 teaspoons baking powder
2 teaspoons vanilla sugar (or 1 teaspoon vanilla extract)
250 g (8 ounces) butter, melted
6 dl (2 ½ cups) grated carrots

12 personer
12 servings

Sett ovnen på 160 °C. Legg bakepapir i bunnen av en 30 x 40 cm langpanne. Pisk egg og sukker til eggedosis. Bland inn resten. Hell i pannen og stek i ca. 45 minutter. Prøv med en pinne om den er stekt. Avkjøl helt.

Preheat oven to 160 °C (320 °F). Line a 30 x 40 cm (12 x 16 inch) pan with baking parchment. Beat the eggs and sugar with an electric mixer until thick and lemon-colored. Add the remaining ingredients, beating until smooth. Pour into the pan. Bake for around 45 minutes. Do not overbake. Cool completely.

Rømme/lime-glasur
3 dl rømme
5 dl melis
90 g smør, smeltet og avkjølt
revet skall og saft av ½ lime

Topping
3 dl (1 ¼ cups) sour cream
5 dl (2 cups) sifted powdered sugar
90 g (3 ounces) butter, melted
Grated zest and juice of ½ lime

Bland alt sammen og spre utover kaken. Sett i kjøleskap i 2 timer før servering. Denne kaken blir bare bedre av å stå i et par dager.

Combine all ingredients, beating until smooth. Spread over the cold cake. Refrigerate for at least 2 hours before serving. This cake tastes even better the following day.



Bakeriet i Lom

Av Kari Anne Skjaak/ Morten Schakenda

I JUNI 2004 åpnet Morten Schakenda Bakeriet i Lom. Historien om Morten og bakeriet handler om å følge drømmene sine, og den må være et stjerne-eksempel på en vellykket bedriftsetablering i bygde-Norge. Det var brød-kø i Lom den dagen bakeriet åpnet, en kø som fylte hele bakeriutsalget og strakte seg langt ut på gårdsplassen. Brøddisken var tom før klokka 12.

Morten og kona Jeanette hadde en bestemt idé om hvordan de ville at bakeriet skulle være. To vedfyrte ovner ble spesialbestilt, her skulle brød stekes etter gamle tradisjoner. Det Morten sikkert ikke fortalte andre enn Jeanette, var at han faktisk hadde så godt som ingen erfaring med å steke brød i steinovn. Men med prøving, eksperimentering og litt feiling fant han fort frem til hva som var fasiten for å lykkes. Morten og Jeanette ønsket å bygge et håndverksbakeri og ikke en typisk kafé. Derfor er bakedelen laget slik at den er helt åpen ut mot utsalgsdelen, med en mindre kafédél og en stor uteservering som blir brukt i de travle sommermånedene.

Å bake brød er noe Morten tar svært høytidelig.

– Du må bruke god tid hvis du skal lage godt bakverk! Det er en gylden regel for Morten. Han tar tiden til hjelp og bruker ikke lettvinte løsninger. Lite gjær, kaldere vann, kaldheving over lang tid, mye elting og ikke minst steking i steinovn er grunnleggende for at brødene fra Bakeriet i Lom har en sprø og fin skorpe og en innmat som er elastisk og saftig. Ikke minst gir dette brød som er

holdbare og gir mye mat i hver skive. Morten ønsker å benytte så mange lokale råvarer som mulig, derfor bruker han mel laget av lokalt korn så sant det lar seg gjøre. I Ottadalen er det spesielt gode forhold for bygg, en sunn og god kornsort. Melet han bruker er for en stor del av gamle kornsorter slik som spelt og rug, i tillegg til bygg. Disse kornsortene gir en gevinst både når det gjelder smak og næringsinnhold i brødet. Dessuten har han bannlyst all slags fett i brødene, han benytter verken smør, margarin eller planteoljer. Fett virker uttørrende på brød.

Et godt tips Morten kan gi er å blande sammen vann og mel og la dette stå en halv time før gjær og salt blir tilsatt. På denne måten vil vannet trekke godt inn i melet og deretter gi et mykere og mer elastisk brød. Han råder også til å kutte ut alt fett og heller tilsette mer vann. Deretter er hans råd å bruke lang tid til heving. Slå ned brødene og la dem heve en eller to ganger til etter første heving. Kaldheving gjør mye for at smaken i brødet utvikler seg og blir bedre. Når en først skal steke brødene råder Morten til å sette stekeovnen på fullt 250–300 grader, fem minutter etter at brødene er inne i komfyren skal temperaturen senkes til normalen, 180–200 grader. På denne måten unngår en for stort varmetap når en åpner stekeovnsdøra for å sette inn brødene. Det er også lurt å sette inn en langpanne med litt vann i bunnen av komfyren. Følger du disse rådene er Morten sikker på at du kan heve kvaliteten på brødbaksten din med flere hakk.



The Bakery in Lom

By Kari Anne Skjaak/ Morten Schakenda

IN JUNE, 2004, Morten Schakenda opened the Bakery in Lom. The story of Morten and his bakery is all about following a dream. It has to be one of the best examples of a successful business in rural Norway. There was a long line at the bakery the day it opened. It filled the entire shop and stretched far out the door. And by noon, they were sold out!

Morten and his wife Jeanette had a definite idea about how the bakery should be. They ordered two wood-burning ovens, in order to bake bread the old-fashioned way. What Morten probably didn't tell anyone other than Jeanette was that he had next to no experience in baking bread like this. But with trial, error and experimentation, he quickly learned what he needed to know. Morten and Jeanette wanted to make an artisanal bakery, not a typical café. For that reason, the bakery side is completely open and faces the shop. There is a smaller café area, as well as a big outdoor patio used during the busy summer months.

Baking bread is something Morten takes very seriously.

– If you want to make good bread, you have to take your time! That's Morten's golden rule. He uses the time he needs and never resorts to easy solutions. Only a little bit of yeast, colder water than usual, cold-rise over a long period, lots of kneading, and of course baking in a wood-burning oven are all fundamental to why bread from the Bakery in Lom has such a crispy crust

and an elastic and moist interior. This bread is both filling and full of flavor, and it keeps well, too. Morten likes to use as many local ingredients as possible, so he uses flour made from local grain as often as he can. Barley, a hearty and nutritious grain, grows well in the Otta valley. In addition to barley, he uses flour made from old-fashioned grains such as spelt and rye. These grains add both flavor and nutrients to the bread. Morten has banned all fats from his breads. That means no butter, margarine or vegetable oil to dry out the bread.

Morten recommends mixing flour and water and letting it sit for half an hour before adding yeast and salt. This way, the flour can absorb the water better, which results in a softer, more elastic bread. He also advises cutting out all fat and adding a little more water. And then he suggests letting the dough rise for a long time. Punch down the dough and let it rise one or two more times after the first rising. Cold-rising helps to develop and intensify the flavor of the bread. As long as you are going to bake bread, Morten feels that you may as well use the highest heat your oven can produce, 250–300 °C (500–600 °F). Five minutes after you put the loaves in the oven, turn the thermostat down to 180–200 °C (350–500 °F). That way you avoid too great a heat loss when you open the oven door to put in the loaves. It's also a good idea to place a tray of water on the oven floor. If you follow this advice, Morten is certain that you can improve the quality of your own bread considerably.

4 personer
4 servings

Takk for maten

HVORFOR KOMMER VI tilbake til Røisheim år etter år? Svaret er like enkelt som det er sammensatt; det er på grunn av opplevelsen, totalopplevelsen. Naturen med all sin prakt. Beliggenheten nær høye tinder og Sognefjellet. Atmosfæren og roen langt borte fra tv og e-post. Vertskapet og betjeningen som på en folkelig måte får deg til å føle deg vel. Og sist, men ikke minst maten.

For vårt vedkommende er det maten som står som sentrum i opplevelsen. Tilberedningen, presentasjonen, smaken og måten den blir servert på. Alt i harmoni med omgivelsene. Enten det er til frokost, full av forventninger til dagens opplevelse, eller det er til middag som avslutning på en opplevelsesrik dag.

Vi ble i sin tid introdusert til Røisheim på grunn av den gode maten. I ettertid har vi oppdaget at Røisheim er mye mer enn det. For oss, imidlertid, vil fortsatt maten og den hyggelige atmosfæren være hovedgrunnene til at vi reiser tilbake år etter år.

En stor takk til vertskap og betjening.

Thanks for the food

WHY DO WE return to Røisheim year after year? The answer is just as simple as it is complex; it is because of the experience, the total experience. Nature with all its beauty. Its location near the high peaks and Sognefjell mountain. The atmosphere and the quiet solitude far away from television and email. The hosts and the staff who make everyone feel at home in a comfortable way. And especially the food.

For us, the food is at the center of the experience. Its preparation, presentation, flavor and the way it is served. Everything is in harmony with the surroundings. Whether it is breakfast, when everyone is full of anticipation about the plans for the day, or dinner as the conclusion of a day full of adventure.

We first came to Røisheim because of its wonderful food. Since then, we have discovered that Røisheim is much more than that. For us, however, the food and the friendly atmosphere at Røisheim are the main reasons why we return year after year.

Many thanks to the hosts and staff.

Hanne og Amund Skarholt

