



**Spente:** Høydepunktet var smakingen - mye overraskende, nytt og spennende. F.v. Liv Berit Haraldsen fra Fausko og Mia Syversbråten fra Tamt og Vilt.



**Dessert:** Rømmegrøt med ost, multer og timianhonning.



**Kortreist mat:** Bare lokale råvarer og tennene løper i vann.



**Raud og Kvit:** Vinsmakingen ga to positive overraskelser.



**Nye ideer:** Kreativitet og høyt tempo på Skarsnutens kjøkken. Foran f.v. Jonas Hallden og Fredrik Larsson, begge fra Skarsnuten. Bak Thomas Oxelgren fra Hemsedal Cafe.

# Lokal mat i restaurantene

Næringslivet i Hemsedal tok Knut Arne Gurigards utfordring i Hallingdølen om å utnytte den positive trenden lokal fingermat, hallingtapas, er inne i. Det kom det mye godt ut av.

Tirsdag møttes kjøkkensjefer, kokker og servitører fra hele Hemsedal til workshop på Skarsnuten hotell. For anledningen stilte de lokale matprodusentene og Bama opp med sine beste råvarer, og Skarsnuten stilte opp med kjøkkenfasiliteter. Kokkene skulle finne ut hvordan de best mulig kunne utnytte den fantastiske ressursen lokalprodusert mat er i egne menyer.

**Kokkekappleik**  
Kjøkkenet yret av kreativitet i de to ti-

mene matkomponeringen pågikk. En aldri så liten kokkekappleik utspant seg. De lekreste retter ble fremtryllet ved bruk av oster fra Hemsegarden Ysteri og Himmelspannet, kjøtt fra Tamt og Vilt og fra Hemsedal Hjort, rømmegrøt fra Hemsedal Flatbrødbakeri og produkter fra flere andre bedrifter i Hallingkost.

**Forsvarer prisen**  
Prøvesmakingen var en spennende opplevelse. Fra de mest forfriskende



Foto: Marius Rua.

## Hallingdølen PRESENTERER VEKAS **HALLINGTAPAS**

Kvar laurdag presenterer me ein Hallingtapas, det vil seie smårett med lokale råvarer. Oppskriftene er henta frå boka «Hallingtapas - smått og smakleg», utgitt av Hallingkost 2008. Det er lokale kokkar og kokkelærlingar som har komponert rettane.



### Speka ørret på sesamkjeks med blå bruse

4 porsjonar

**120 g speka ørret frå Tamt&Vilt**  
**4 sesamkjeks frå Økogarden**  
**80 g Blå Bruse frå Bruse**  
**Gårdsmeieri**  
**Salvie**  
**Olivenolje**

Varm oljen til 40 grader.  
Tilset salvie.  
Køyr alt med ein stavmiksar.  
Legg opp.

**Tor Gunnar, Pers**



**Frskt:** Lefse og ost som basis for en frisk og lekker dessert.

og pirrende forretter til utsøkt velsmakende hovedretter. Dessertene var en historie for seg! Det var bred enighet om at råvarene hadde vært eksellente, at produktene nå godt forsvare pris i forhold til kvalitet, og at de står seg fint mot både storprodusenter og importvarer.

#### Raud og Kvit

Ett av høydepunktene for kvelden var selvsagt prøvesmakingen av Kvit og Raud halling, de to nylanserte vinene som er komponert nettopp med tanke på disse råvarene. Disse ble servert ved siden av Skogshorn kildevann. Hvitvinen rundet perfekt av ostene og de lettere fiskerettene. Rødvinen fylte plassen ved siden av hjort og lam på en flott måte. De mange vinkelenne som var

til stede var virkelig positive til druevalget og resultatet Hallingkost har kommet til med disse to vinene. Hallingkost venter å være utsolgt allerede i januar om kjøpstrenden fortsetter.

#### Inspirasjon

Initiativtakerne i Hallingkost og på Skarsnuten var svært fornøyd med oppslutningen og resultatet av workshopen. Nå blir oppskriftene samlet hos Hallingkost som vil bruke dem til inspirasjon for andre restauranter i Hallingdal. Arbeidsformen var så vellykket at den absolutt vil bli brukt igjen i andre prosjekter. Og Hallingkost har fått enda en ny og viktig tilhengerskare; de profesjonelle brukerne!

**KITT GRØNNINGSÆTER**