

NORGES STØRSTE OG MEST LESTE MATMAGASIN!

Aftenposten

NR 1 - 2020 - KR 99,-

mat fra Norge

INSPIRASJON ▶ KULTUR ▶ OPPSKRIFTER ▶ HISTORIE

48 TIMER *i Lom*

Det handler om matglede i fjellheimen når vi tar den kulinariske tempen på nasjonalparklandsbyen Lom. Jehans Bakke er bare en av mange som serverer lokal mat omgitt av landets høyeste fjelltopper.

Slik smaker **ASKER**

Tradisjonsmat fra ny, stor kommune.

Mormors **BESTE BRØD**

Bakst med hjertet på rett plass.

Serverer norsk sild i **København**

Med snaps og kaldt øl.

Sikter høyt i **Steinkjer**

Vannbakkels – en verden av **GODSAKER**

Ellen lærer deg hvor lett det er!

Brygger øl av **frukt og bær**

bc 1261 01 kr 99,-



7 423469 812010

Matglede i fjellheimen

Nasjonalparklandsbyen Lom er kjent for å være ei lita gastronomisk vugge midt i hjertet av Norge. Omgitt av landets høyeste fjelltopper og storslått kulturlandskap finner du mat i toppklasse.

TEKST OG FOTO METTE MØLLER

EN TING ER DE berømte bollene. Folk reiser gjerne omveger for å kjøpe boller og kanelsnurrer hos Morten Schakenda på Bakeriet i Lom. Men Lom er mye mer enn boller.

Her er fokuset på lokalmat og lokale råvarer tydelig, og både hoteller, turisthytter og restauranter serverer et rikt utvalg lokalprodusert mat basert på lange tradisjoner og spesialiteter fra fjellheimen.

Alt fra rein, elg og lam som har beitet i skog og fjell i Nord-Gudbrandsdalen, til fisk fra fjellvann og elver og vilt og urter, bær og grønnsaker fra lokale gårder. Lokalmaten er viktig, og det samme er historien til maten.

Da vi besøkte Lom, var det seinhøst, og stille og rolig i fjellbygda. Om sommeren «koker» det av folk som enten skal på toppturer i Jotunheimen, raftet i elvene eller besøke den flotte stavkirka. Hvis de da ikke bare tar en stopp på vei mellom de nasjonale turistveiene Sognefjellsveien, Valdresfya, Gamle Strynefjellsvei og Geirangerveien.

Varm reinsdyrsuppe

De fleste stedene vi ønsket å besøke, hadde heldigvis frendeles åpent, og spisesteder som Brimbuve, Fosshheim

og Bakeriet i Lom tilbyr deilig mat og drikke hele året. Men Nordal Turistsenter, midt i Lom sentrum, var vinterstengt. Vi hadde tenkt å besøke den tradisjonsrike kafeen og teste en elgkebab vi hadde hørt mange godord om.

Det fikk vi ikke, men takket være at konferansen «Bonden, kokken og reiselivet» ble arrangert i Lom da vi skulle spise oss gjennom bygda, møtte vi daglig leder Jehans Bakke (31), i full gang med å servere rykende varm reinsdyrsuppe ute på gardestunet på familiebedriften Nordal Turistsenter.

Med en diger suppekjele over bålet, et reinsdyrskinn som bordduk, rim på bakken og flott utsikt mot elva og stavkirka, ble den lille koppen med deilig reinsdyrsuppe en fin start på våre kulinariske timer i Lom.

– Suppa er kokt på bog, nakke og side av reinsdyr. Vi satser mye på vilt, fordi vi jakter sjøl og synes det er artig. Rein, hjort og elg, det er litt ettersom hva vi har på lager. Både elgburgeren og elgkebaben vår er veldig populære. Det er ikke så mange steder du finner slik mat langs veien, sier Jehans.

Men i nasjonalparklandsbyen Lom gjør du det.



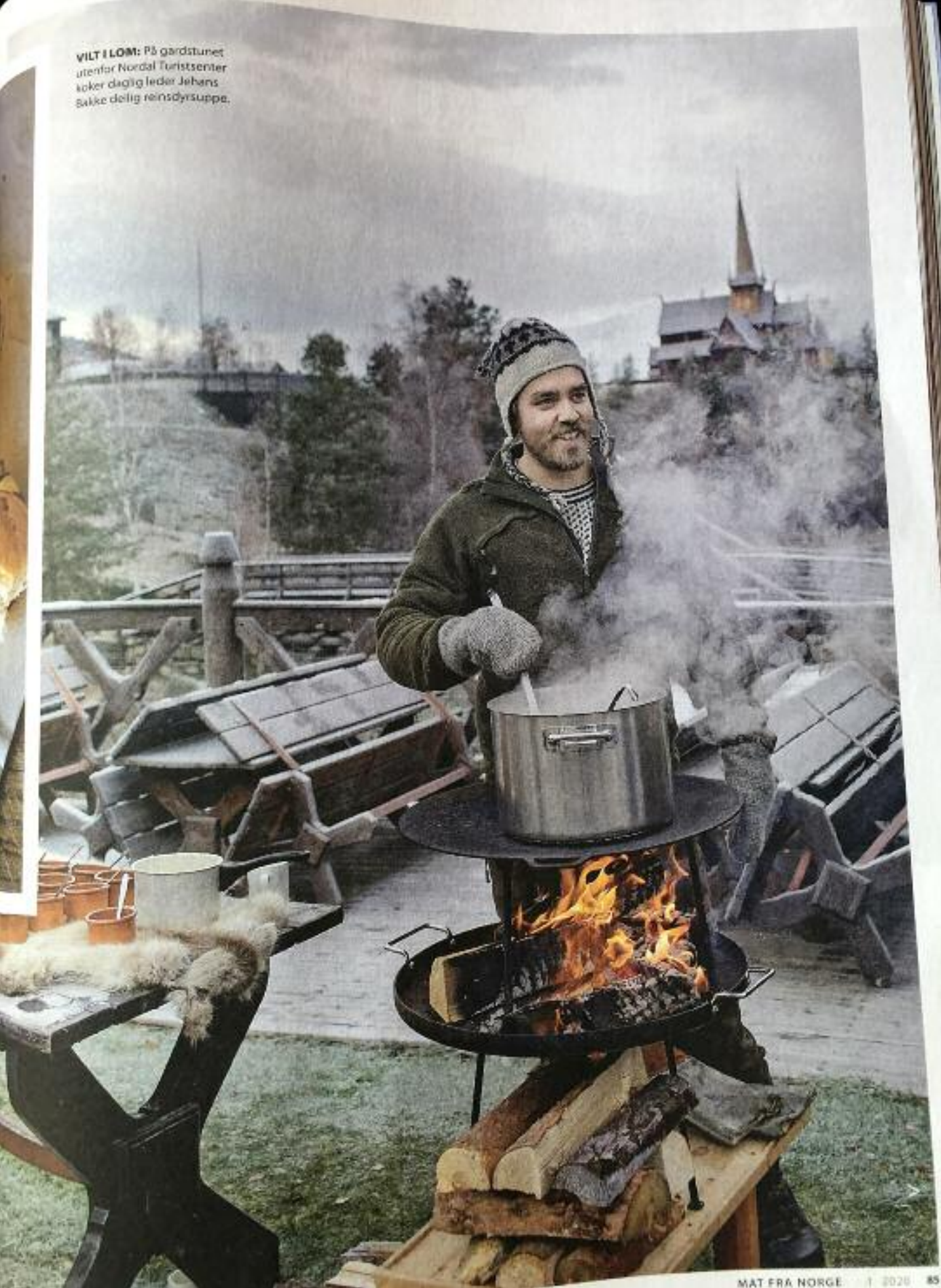
BERØMT BOLLE: Kanelnurrer er bakeriets bestselger.

NORDAL TURISTSENTER

Bergomsvegen 15, 2686 Lom
Telefon: 61 21 93 00
booking@nordalturistsenter.no
Nordal Turistsenter er på Facebook og Instagram

Nordal Turistsenter er en tradisjonsrik familiebedrift midt i Lom sentrum, med hotell, campingplass og kafe/restaurant. Menyen på Nordal har et bredt utvalg middagsretter, lunsjretter og kaker, og de satser på en profil med enkel og hjemmelaget mat basert på mest mulig lokale råvarer. Her finnes en egen pizzameny, og stedet huser også Fjoset Pub.

VILT I LOM: På gardstunet utenfor Nordal Turistsenter koker daglig leder Jøhans Sakke deilig reinsdyrsuppe.





HELT NYDELIG: Hjortetatar med rødbeter, bakt eggeplomme, maracaniønøtter, rømme, kaffesjy og sylta rødlok.

STED FOR GOD MAT: En ting er sikkert i Lom. På Fossheim Hotell får du god mat. Her er åpent hele året, og kjøkkenet byr alltid på en 6 retters spennende meny med innslag av lokale råvarer.





MYK FORRETT: Gresskarsuppe med kamskjell og ristede gresskarfrø.

LOKALMAT: Hovedrett med lårsteik av reinsdyr, viltkremsaus, pastinakkpuré, sesongens grønnsaker og tyting (tyttebær).



FRISTENDE PÅ FOSSHEIM

Den gamle skyssstasjonen Fossheim Hotell i Lom forbindes med god mat. Slik har det vært helt siden Arne Brimi, med tydelig fokus på ekte og ærlig mat og kortreiste råvarer, i løpet av 80- og 90-tallet bygde opp hotellkjøkkenet til å bli et av Norges beste.

Brimi dro fra Fossheim i 2002, men fremdeles er det mange som assosierer hotellet med mesterkokkens norske smaker og matfilosofien «naturens kjøkken».

Fleksibelt

Et tradisjonsrikt kjøkkenet fører arven videre. «Vi tenker lokalt og nyttar i størst mogleg grad råvarer frå lokale gardar, fiskevatn og fjell», kan vi lese på hotellets nettsider.

Hver kveld gjennom hele året tilbyr Fossheim en 6-retters meny som varierer etter sesong og tilgang på råvarer. Da vi kom for å spise, en kjølig novemberkveld med årets første snødryss i Lom, hadde vi bestilt bord på forhånd.

Det viste seg å være helt unødvendig, for den store og lett bonderomantiske spisesalen var nesten helt tom. Med bare tre andre gjester i rommet var det fritt fram å velge bord, og vi valgte et koselig vindusbord med utsikt både ut til snøveret og inn mot sprakende peisevarme.

En trivelig kelner, med klingene fin Lom-dialekt, presenterte dagens meny til 750 kroner for alle seks rettene. Men på Fossheim er det fleksibelt. Her kan du velge å spise så lite eller mye du ønsker. Vi tok forrett, hovedrett, ost og dessert, til 590 kroner per person. Litt vin måtte vi ha, og vi kunne velge mellom «god vinpakke» med 2 glass vin til 210 kroner eller «enda bedre vinpakke» til 280 kroner. Vi satset på enda bedre.

Himmelsk

Forrettene kom raskt på bordet. Vi hadde valgt hver vår variant, slik at vi kunne smake på både gresskarsuppe med kamskjell og hjortetartaren.

Gresskarsuppe var fylldig og frisk, med en anelse smak av julekrydder, og kamskjellet i tynne skiver var akkurat passe stekt. Ei real og god suppe, men heller ikke noe mer.

Men hjortetartartaren var helt himmelsk! Det myke og fine hjortekjøttet hadde fått følge av rødbeter, en bakt eggeplomme, macadamianøtter, romme, kaffesjy og sylta rødløk. En spennende og frisk kombinasjon med massevis av gode smaker. Her hadde kjøkkenet virkelig vært på jobb.

Hovedretten var lårsteik av reinsdyr med viltkremsaus, pastinakkpuré, sesongens grønnsaker og tyttebær. En fristende tallerken med lokale råvarer i hovedrollen. Reinsdyrkjøttet var hentet hos Lom Tamreinlag, bygdas største kjøttprodusent, og var så mørt at det nærmest smeltet på tunga. Viltsausen var toppet med høstens fine tyttebær, klassisk og godt, og mandelpotetene fra Skjåk smakte perfekt.

Glasset med italiensk rødvin fra «enda bedre vinpakke» var helt greit følge, men ikke noen typisk viltvin.

Verdensmester

Etter en liten smak av blåskimmelosten Kraftkar fra Tingvoll og hjemmebakt kjeks, en ost som alltid er god, det er en grunn til at den er verdensmester, var det klart for dessert: Arme riddere med pærer og hjemmelaget vaniljels.

Den hadde vi valgt å dele, og det var lurt. Porsjonen var stor og desserten var mektig, med en litt for dominerende kardemommesmak. Så avslutningen ble litt skuffende, men kaffen ved siden av var god.

Kjøkkenet på Fossheim kan fortsatt kunsten å lage ekte, ærlig og god mat. Selv en stille ukedag, helt utenfor høysesong, fikk vi et måltid med mange høydepunkter, og både service og atmosfære var svært trivelig. Vi kommer gjerne tilbake.

FOSSHEIM HOTELL

Bergomsvegen 32, 2686 Lom

Telefon: 61 21 95 00

resepsjon@fossheimhotell.no

Åpningstider:

Søndag – torsdag 18.30 – 21.30,

fredag – lørdag 18.30 – 22.00

Fossheim Hotell er på Facebook og

Instagram

Fossheim Hotell er et historisk og tradisjonsrikt hotell midt i nasjonalparksbyen Lom, og er velkjent for norsk tradisjonskost basert på lokale råvarer.

NY GENERASJON BRIMI

På BrimiBue i Lom sentrum er Tina Brimi (24) i full gang med å skape sitt eget lille mateventyr.

Arne Brimis eldste datter følger i pappas fotspor. For to år siden åpnet Tina spisestedet BrimiBue sammen med kjæresten Dan-Robin Leirvåg (32), som er kokk og tidligere kjøkkensjef på Arne Brimis Vianvang.

Med lokale råvarer, kvalitet og moderne tradisjonsmat i fokus, satser de to unge restauratørene på at BrimiBue skal bli et eget reisemål for alle som er glad i matkultur og gode matopplevelser.

Og de er på god vei. Den nye BrimiBue har allerede fått et rykte for å servere mat i særklasse.

– Det er veldig artig. Sommersesongen var utrolig travelt og det kokte med folk her, og vi har hatt mye folk gjennom høsten. Vi har også åpnet hotellet vårt, med 14 rom i andre etasje over restauranten, så nå kan gjestene få både mat og ei god seng å sove i, smiler Tina.

Selv om hun ikke selv er utdannet kokk, en bachelor i ledelse- og servicestrategi fristet mer, er Tina trygt på sin kunnskap og erfaring i restaurantbransjen.

– Mat er jo det familien min driver med, og jeg har nær sagt vokst opp på et kjøkken. Jeg er blitt glad i mat og matkultur, og liker å teste ut nye smaker. Måltidet har alltid betydd mye for meg, og her på BrimiBue står hjemmelaget mat og det gode måltidet i sentrum, sier Tina.

Egen hage

Både Tina og Dan-Robin er opptatt av bærekraft, og de prioriterer lokalt så langt det er mulig. Menyen byttes hver dag gjennom hele uka, og settes sammen etter sesong og tilgang på råvarer. Til sommeren blir det både kjøkkenhage og bikuber på taket på BrimiBue, og Tina sørger gjerne for nyplukkede bær fra egen hage.

– Jeg liker naturlig og ekte mat laget fra bunnen av. Pappas entusiasme for norsk matkultur har selvfølgelig inspirert meg til å glede meg over norsk tradisjonsmat og bruke det som er rundt oss. Dan-Robin og jeg vil formidle tradisjonene, men det er viktig for oss å gjøre det på vår egen og moderne måte. Man kan utvikle tradisjoner også, sier Tina, som har valgt en særpregnet og ganske minimalistisk stil i arkitektur og interiør på BrimiBue.



FORRETT: Carpaccio av tørrhengt okse fra BrimiBues eget kjøttmodningssskap, toppet med kapers og bruna smør.

I PAPPAS FOTSPOR: Med fokus på kvalitet og moderne tradisjonsmat driver Arne Brimis datter Tina Brimi (24) den nye BrimiBue i Lom sammen med kjæresten Dan-Robin Leirvåg (32).



Steingulv og store vinduer fra gulv til tak, nye lyst treverk og en stilig grillpels i glass ved det åpne kjøkkenet.

– Vi har prioritert lokalt håndverk, lokale materialer og lokale fagfolk, og fokus på å være mest mulig bærekraftig. Stilen vår er tradisjonelt norsk håndverk med en moderne vri i både mat og interiør, sier Tina, mens hun dekker bord, tenner stearinlys og gjør klart til middagsservering.

Smaksmeny

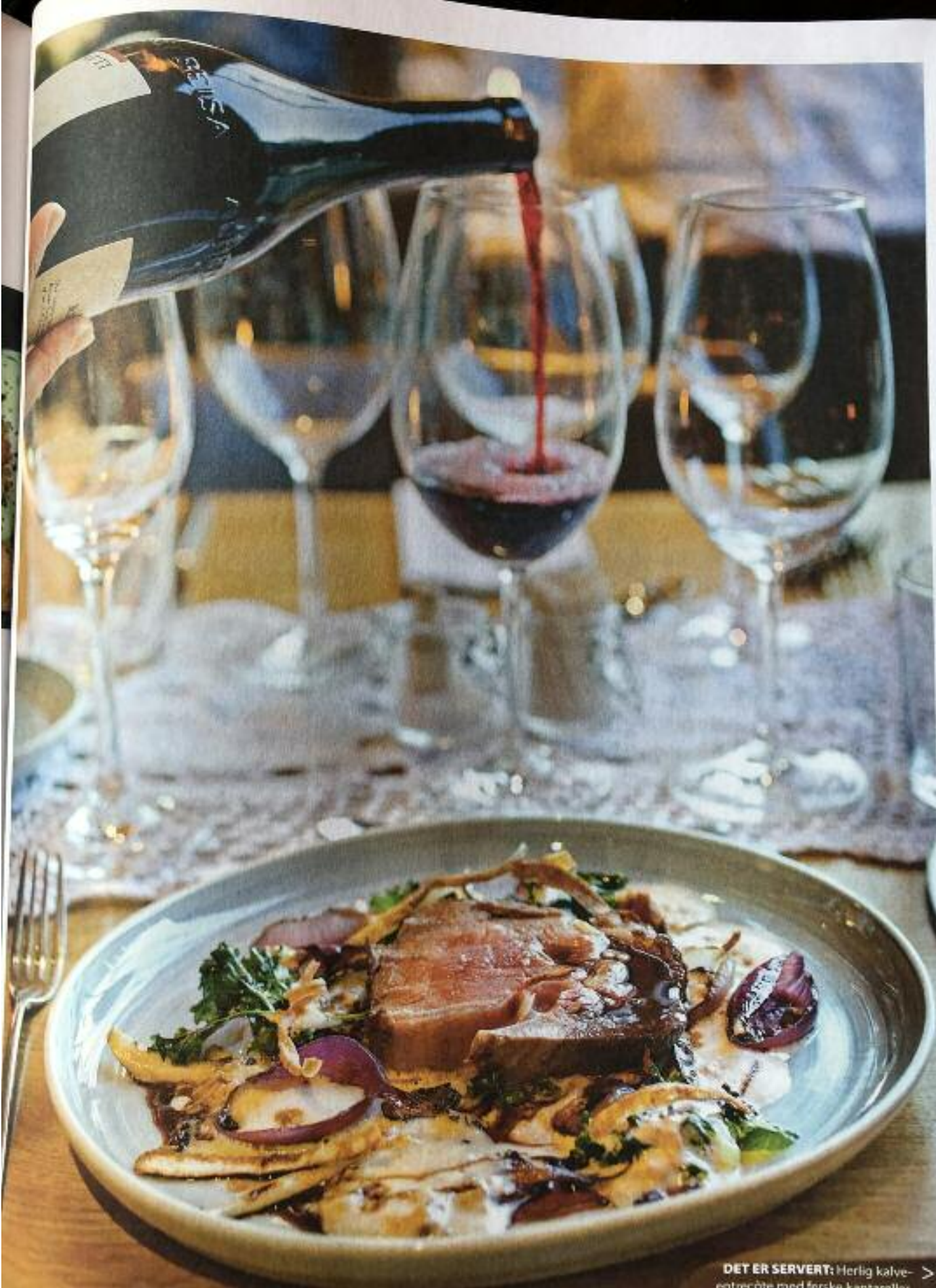
På BrimiBue serveres dagens middag fra klokken 15. En kjøttrett og en fiskerett, og

menyen byttes hver dag. Vi kunne velge mellom medisterkaker fra Vågå med tylling og brun saus til 195 kroner eller kveite med urtekremsaus til 265 kroner. Begge rettene så fristende ut, men vi hadde bestilt dagens 4-retters smaksmeny til 690 kroner per person, og gledet oss til den.

Forretten med carpaccio av tørrhengt okse, modnet 21 dager i restaurantens eget kjøttmodningssskap og delikat servert med kapers, jordskokkschips og bruna smør, var en forsteklasses start. De lovtynne skivene med oksekjøtt hadde perfekt marinerings og mye smak, og bruna smør harmonerte fint med det møre kjøttet.

FIN FISK: Aurre med luftig dressing, værdeses god, og fennikel fra Aukrustgard i Lom.





DET ER SERVERT: Herlig kalve-
entrecôte med forskellige
kantareller

Så kom pannestekt auge med luftig dilla saus og fennikel fra Ankrust gard i Lom. En raus porsjon, og fisken var saftig og god. Og sausen var fantastisk. Vi har spist flere ganger på BrimiBue, og blir alltid glade når vi smaker på sausen. Det kan de!

God stemning

Med fyr på peisen, travle kokker i sving på det åpne kjøkkenet, god mat og to fulle langbord med gjester, var det god stemning på BrimiBue denne kvelden. På nabobordet vårt satt et bildd par og koste seg, og vi overhørte at Tina fikk en entusiastisk tilbakemelding:

- Dette er så bra. Vi kommer bare kjørende inn i Lom, og er sultne og sølte, og så får vi rom, god mat og godt øl. Vi er bare veldig glade, understreket de to spisegjestene.

Etter å ha smattet oss gjennom hovedretten, en mørk og lett rosastekt kalve-entrecôte med ferske kantareller, grønnkål og sjysos, servert sammen med et godt glass rød Renato Ratti Dolcetto d'Alba, begynte vi å bli ganske så fornøyd.

Men da Tina kom bort og introduserte desserten, nylaget sjokoladeganache med solbær hun hadde plukket hjemme i hagen dagen før, var det en fristelse umulig å motstå. Solbærene var kokt i egen lake og ble servert lune. De lett syrlige bærene smakte deilig sammen med den søte og kraftige sjokoladen.

Etter en god kopp kaffe og en liten smak av hjemmelagde petit fours, var det helt greit å bare kunne rusle gjennom resepsjonen og opp til en nyoppredt seng på rommet i andre etasje. På BrimiBue ønsker de velkommen til mat og kvile. Begge deler kan anbefales.

BRIMIBUE

Sognefjellsvegen 13, 2686 Lom

Telefon: 46 85 42 62

brimibue@brimiland.no

brimiland.no

Åpningstider:

Åpent hver dag fra 11 - 21.

BrimiBue er på Facebook og

Instagram. Ny ukemeny legges hver

uke ut på Facebook.

BrimiBue ligger midt i Lom sentrum, og holder åpent hele året.

Restauranten serverer moderne tradisjonsmat, tilbyr lunsj og dagens middag, og har også en 4-retters

smaksmeny. Denne må bestilles på forhånd. I andre etasje har BrimiBue 14 doble hotellrom, og ved inngangspartiet er det en liten butikk med blant annet husets hjemmelagde produkter og lokale småskalaprodukter.

DEILIG DESSERT!
Sjokoladeganache med lune solbær fra Tinas hage.



BRIMIBUE

Lokalmatbutikken

I et trivelig tømmerhus med gress på taket kan butikken «Smak i Lom» by på et rikt utvalg lokalproduserte mat- og drikkevarer.

Den lille lokalmatbutikken er i gang med sitt sjette år i Lom sentrum, og fra en forsiktig start med salg av det lokale Lomb-ølet og produkter først og fremst fra Gudbrandsdalen, har «Smak i Lom» nå et samarbeid med over 60 norske småskalaleverandører.

Håndplukket

Her finner du verdensmesterosten Kraftkar fra Tingvoll, Ramslaukpuré fra Valdalen, Heidalsprim fra Heidal Ystert, økologisk blåmuggost fra Hitra Gårdsmat og spekepølse av hjort fra Skjåk.

Alle produktene i butikken er omhyggelig håndplukket av daglig leder Lise Marie Frøise, som har studert matkultur, konservering av mat og mathistorie ved Høgskulen i Volda.

- Det er utrolig artig å få lov til å drive en butikk stappfull av spennende lokalmat. Ekte og ærlig mat av gode råvarer i sesong, laget av små produsenter som virkelig legger sjel og hjerte i alt de gjør, sier Lise.

Vintersesongen er stille i den lille fjellbygda, og for «Smak i Lom» betyr det at åpningstidene da begrenses til fredag og lørdag. Med noen unntak for ferier og høytider.

- Vi hadde veldig bra salg før jul. Det var mange som ønsket å gi bort lokale delikatesser i julegave. Men om sommeren holder vi åpent hver dag. Da er det fullt kjørt her. Vi merker en stadig økende interesse og kunnskap hos kundene våre. Folk begynner å forstå hva som ligger bak produktene, og hvorfor man må betale litt ekstra for kvalitet og lokalmat, sier Lise.

Startet med øl

«Smak i Lom» ligger rett ved bakeriet, bygdas store berømmelse, og har en fin terrasse ut mot den brusende Prestfossen. Selv om hovedfokuset er på butikken, tilbyr Lise også enkel servering om sommeren. På terrassen kan man sitte ned med en god kopp kaffe fra Sognefjord Kaffibrenneri, husets østekte vafler eller en økologisk kuleis fra Alm Gard.

Hvis man da ikke vil nyte en smak av det lokale Lomb-ølet fra Lom Bryggeri.

SMAK I LOM



ØLSMAKING: «Smak i Lom» selger det lokale ølet Lomb fra Lom Bryggeri. Ølet «Mjodurt» er et lyst lagertøl krydret med mjødurt fra fjellheimen.



SMÅSKALA: I butikken «Smak i Lom» finner du et rikt utvalg av lokalmat og småskalaprodukter, som ulike typer øst, spekepølse, krydder, syltetøy, saft og øl.

Variert utvalg: Lokalmatspesialisten «Smak i Lom» har nært samarbeid med over 60 norske småskalaleverandører.

SMAK I LOM

Sognefjellsvegen 3, 2686 Lom
Telefon: 99 30 80 70
post@smakilom.no
Smak i Lom er på Facebook og Instagram, og har også egen nettbutikk, smakilom.no

Åpningstider:
Vintersesong fredag – lørdag 10 – 16.
Åpent hver dag fra 1. juni til 15. september fra 10 – 17.

- Det er gründerne av mikrobryggeriet som startet opp «Smak i Lom», og Lomb-ølet er blitt veldig populært. Vi har nå 11 ulike typer i butikken. Ølet er en av bestselgerne våre, sammen med noen av de gode ostene. Vi har et stort fokus på norsk øst, og er stolte av å være en av 50 butikker i Norge som får selge verdensmesteren Kraftkar fra Tingvoll, sier Lise.



ROSEHEIM HOTEL

MAT OG HVILE

Det øser historie av begrepet skystasjon, og en stopp ved Røisheim langs den gamle kongevegen mellom Bergen og Østlandet blir litt som en stopp i vår egen nasjonale fortelling.

Henrik Ibsen stanset her flere ganger, Edvard Grieg ble som en husvenn å regne på sine reiser mellom øst og vest, og hele tallet, om vi ser bort fra at stallen er blitt sted for lading av elbiler i stedet for føring av hester, har akkurat samme funksjon nå som da.

Byggrundstykker

Dette er et sted for mat og hvile, som det alltid har vært, og synet av de gamle, vakre bygningene med lys i vinduene gjør det virkelig fristende å stoppe.

Vi kom på en lørdag, litt hastig på vei fra Oslo, og var godt motiverte da vi ruslet ned til restauranten litt før spisetid. En lokal Lomb-øl i en av forstuene var en god start, og da vi satte oss til bord langs lune tommervegger kom det raskt en spenstig appetittvekker på bordet.

Skjåkpølse, marinert i tyttebær og akevitt, og servert på hjemmebakt flatbrød, var simpelthen nydelig.

Og apropos hjemmebakst.

Det neste som kom, som var små og varme byggrundstykker bakt med Skjåkmjøl, og ment å skulle følge oss gjennom måltidet, var i overkant gode for oss begge. Det ble vrient å la de ligge.

Forretten var en laksemousse med saus av eple og mynte, enkel og delikat med frisk og god smak. Deretter fulgte blomkålssuppe, som passet godt i omgivelsene vi satt, men hvorfor den hadde følge av chilimarinerte kongereker var ikke lett å skjønne. Kortreiste er de heller ikke.

Da stemte det bedre at hjortefilet med sopp, løk, rosenkål, viltsaus og ovnsbakte mandelpoteter fra Skjåk var kveldens hovedrett. Vilt hadde vi faktisk forventet denne høstkvelden, og vilt fikk vi, hennmot perfekt stekt, i en smaksrik saus som fullbyrdet en raus porsjon.

Vi lot kelneren styre vinene, og en Tedeschi Amarone della Valpolicella 2013 til 745 kroner var bra følge til hjorten. Det samme med et glass tysk riesling til 110 kroner sammen med laksemoussen.

Og da var vi strengt tatt ganske fornøyd med god mat og god



FIN STOPP: Etter en liten kjøretur fra Lom og opp mot Sognefjellet kommer du til den gamle skystasjonen Røisheim. Karakteristisk og vakker, og velkjent for god mat. Maten smaker litt ekstra godt når den nytes i vakre og historiske omgivelser.



GOD TRADISJON: Gratinerte multer med vaniljeis og fins følge av tynt, sørt og tradisjonsrike avletter.



smør hadde hatt virkning.

Men gratinererte multer med vaniljeis måtte til som en avrundning, Røisheim og multer kan liksom ikke bli feil, og dette skal denne skystasjonen ha: Du blir mett her. Så mett du bare vil.

Så fireretteren til 695 kroner var helt klart verdt pengene, men et opphold på Røisheim blir uansett litt mer. Dette er ikke et sted du drar til bare for å spise, du trenger en seng også, og med mat, drikke og husly endte vi på 4795 kroner for to.

Det er jo litt for en stopp. Selv om stedet er unikt i all sin historiske prakt.

RØISHEIM HOTELL

Beverdalen, 2686 Lom

Telefon: 61 21 20 31

post@roisheim.no

roisheim.no

Røisheim er på Facebook og Instagram

Åpningstider: Hver kveld i sesong serveres tre- eller fireretters middag. Røisheim er vinterstengt, og holder åpent fra ca. 1. mai til 1. oktober.

Røisheim ligger ved Sognefjellsveien ca. 15 km vest for Lom sentrum. Stedet består av 14 fredede bygninger, alle litt ulike og med særpreget atmosfære, og har til sammen 25 rom. De aller fleste rommene har bade-stamp, og noen egen peis. Røisheims matfilosofi er god, hjemmelaget mat basert på lokale råvarer og tradisjoner. Spisestua har plass til inntil 56 personer.

SJEFEN SJØE: Bakermester Morten Schakenda startet Bakeriet i Lom i 2004, og har gradvis bygget opp bedriften til å bli Norges mest berømte bakeri.

BAKERIET I LOM



HELE NORGES BAKERI

Bakeriet i Lom er bygdas store turistattraksjon og stedet «alle» stopper for å kjøpe nybakte boller, kanelnurrer eller surdeigsbrød med sprø skorpe.

På de travleste sommerdagene står folk i kø ut gjennom inngangsdøra og langt ut på parkeringsplassen for å få en

smak av de berømte bakervarene, og det lille bakeriet kan selge utrolige 3500 boller om dagen.

Kvalitet

Med et mantra om å aldri fire på kvalitet, har bakermester Morten Schakenda siden oppstarten i 2004 skapt en suksess-

bedrift til glede både for turister og lokalbefolkning. Bakeriet i Lom er blitt hele Norges bakeri.

– Det er kvalitet det handler om. Kundene skal være fornøyde, og det skal være trivelig å komme innom oss. Da kommer de også tilbake, sier Morten.

Vi treffer han bak disken i bakeriet

etter at han har holdt et kort foredrag for en interessert gruppe gjester på mat- og reiselivskonferanse i Lom, og selvfølgelig servert smaksprøver og kaffe. Det er mange som er nysgjerrige på å høre om arbeidet bak bakeriet og de berømte bollene. Og Morten, han deler gjerne.

- Her i bakeriet har vi ingen hemmeligheter. Vi liker å dele og være rause, sier Morten, som også har bygget et eget kurskøle der det holdes jevnlig bakkurs for folk som er interessert i å lære grunnreglene for en god deig og smarte baketrikks, og samtidig bli litt bedre kjent med bakeriets filosofi om kvalitet og gode matopplevelser.

Den beste

Det var ingen lang kø foran disken denne novembermorgenen. En eldre dame med strikkelue betalte for et havrebrot, og en far med to unger kjøpte tre skoleboller. Bakeriet i Lom er en opplevelse om sommeren, men utenom sesong er det mye triveligere, etter vår smak. Stille og nylig og enkelt å finne et ledig bord.

Vi bestilte en nybakt kanelsnurr til 27 kroner, selvfølgelig, berømte boller må testes, og valgte også et stykke gulrotkake til 38 kroner. Den hadde vi fått et tips om at var veldig god. Kaffe hører med til kake, vi valgte vanlig nytraktet til 30 kroner.

Kanelsnurren smakte som forventet herlig mykt og deilig, og akkurat passe søtt. Det lure kanelsnurrknepet skal visstnok være å tilsette kaldt smør i terninger i deigen, og å ha i smøret helt til slutt.

Gulrotkaka var helt fantastisk. Sannsynligvis den beste vi har smakt i sitt slag. Et saftig og lett krydret kake med nydelig, litt limesyrlig glasur. Neste gang du er innom Bakeriet i Lom, og bare er litt sulten - så test gulrotkaka!

Og skal du ikke til Lom med det første, så kan du finne oppskriften i Morten Schakenfås fine bakebok Bakeskole.

BAKERIET I LOM

Prestfossen, 2686 Lom

Telefon: 61 21 18 60

chefmorten@yahoo.com

bakerietilom.no

Åpningstider vinter:

Mandag - fredag 09 - 17 Lørdag 09 - 15

Åpningstider sommer: Mandag - fredag

09 - 19 Lørdag - søndag 09 - 17

Bakeriet i Lom er på Facebook og Instagram



DEN BESTE KAKA: Det er trivelig å sitte i fred og ro med et stykke herlig gulrotkake og en god kopp kaffe, og kikke ned på den brusende Prestfossen rett nedenfor bakeriet.

GOD TID: Et besøk på Bakeriet i Lom utenfor høysesong kan absolutt anbefales. Ingen kø ved disken, stille og rolig og enkelt å finne et ledig bord. Da smaker bakkvarene ekstra godt!



Lom er en kommune i Innlandet fylke, tidligere Oppland. Innbyggertallet er ca. 2 300, og her ligger Galdhøpiggen, Norges høyeste fjell rager 2469 meter over havet. Lom ligger i Ottadalen, som den midterste av tre kommuner, de andre er Sjølk og Vågå. 90 prosent av kommunen ligger høyere enn 900 meter over havet. Jordbruk er viktigste næringsvei, med et tørt klima som krever mye vanning. Lom har norgesrekorden for minst nedbør på ett år. I 1911 kom det bare 130 millimeter.



Kommunen: lom.kommune.no

Lokalavisene: fjuken.no / gd.no

Turistkontoret: visitjotunheimen.no

Det er 346 kilometer fra Oslo til Lom, 280 kilometer til Trondheim. Lom ligger 62 kilometer fra Otta, og det er 478 kilometer til Bergen.

