

Kreative matopplevelser

for hytta og Qatar

Foto: Thea Roverud Rusten, Føngblikk

KOKKEN TOR

- Tor Jørgen Kramprud Arnesen (40)
- Suksess med matkasse-konseptet Gourmet på 1-2-3
- Catering, arrangement og matkurs
- Samarbeider med ca. 20 matprodusenter fra Gudbrandsdalen
- Kjent fra kokkekvartetten Flying Culinary Circus

Det siste året har han solgt 1500 gourmet-matkasser, sendt smaksprøver til Qatar og fått bestilling fra Italia. Digitale matkurs og firmafester blir arrangert fra kjøkkenet i Øyer og nye ideer popper stadig opp. Men akkurat nå er det sommer og helgrilling av lam som lanseres.

Av Åse Kari Gravråk

– Jeg leverer lam og tilbehør, grill og grillkull til hytta. Alt du trenger følger med, sier en munter Tor Jørgen Kramprud Arnesen, kjent som kokken Tor.

– Tenk så kult det er å sitte på hytte og grille et helt lam! Det tar ca. 5-6 timer, og dette er mat nok til 15 personer. Men dette forutsetter at samfunnet har åpnet igjen for å samle flere folk, presiserer kokken fra Øyer.

Konseptet med å levere lam og grill er helt nytt, mens de første gourmetkassene ble lansert etter at Norge satte kroken på døra i mars i fjor. Tor ville spre gode matopplevelser til hyttemarkedet i regionen, maten ga mersmak og bestillingene rant inn. Dermed var konseptet Gourmet på 1-2-3 i gang. Gjennomtenkte menyer tilpasset sesonger og høytid.

– Nå går jeg med tanker om en vegetarkasse, røper Tor. – Grønnsaker er på vei opp og vi har mange fine produsenter her i distriktet.

Eksport til Qatar og Italia

Tor har reist verden rundt med kokkekvartetten Flying Culinary Circus, men siden mars i fjor har reisingen blitt satt på vent. Øyværingen returnerte til hjembygda for å tenke nytt. Det er han god på. Gourmetkassene ble suksess, og nå har

nye markeder åpnet seg langt fra Norge og Gudbrandsdalens hyttedestinasjoner.

– Jeg kjenner en nordmann i Qatar, og han hadde en idé om at jeg burde sende noen smaksprøver. Tor fortsetter entusiastisk og muntert. – Så jeg sendte litt varmrøkt røye fra Gålåvatnet, elgpølse, flatbrød og syltetøy. Araberne elsket det! Og nå har smaksprøven resultert i avtale med importør i Qatar og eksport til høsten. Det stopper ikke der. Han har også fått bestilling fra Italia, og kjenner vi italienernes sans for gode råvarer og kvalitet vil italienerne elske gourmetkassene til Tor like mye som arabere og nordmenn.

Lidenskapelig opptatt av mat

– Jeg elsker å lage mat, hele tida, blir aldri lei! Tor bekrefter høyt og tydelig. Fra gutten kunne gå var han med mor og far i skogen og plukket bær, sopp og brennesle og de tappet sevje fra bjørka. Han var med bestemødrene og slakta gris, laga medisterkaker og bakte lefser.

– I oppveksten lagde jeg mat hele tida, milkshake, hvitløksvafler og gryter som kanskje ikke var så gode. Miksa mye oppi og eksperimenterte i ung alder. Både privat og på jobb. Kokk var jeg bestemt på å bli veldig tidlig.

Opplevelsen av tradisjoner

Det er ikke bare maten i seg selv, men også opplevelsen av tradisjoner. – Det handler om så mye mer enn å bli mett, sier Tor. – Tenk for eksempel på hvor mange timers arbeid som er lagt ned fra dyret slaktes til de ferdige produktene ligger ferdig tilberedt på tallerkenen.

Livate matkurs

Koronaen har skapt både frustrasjon og

kreativitet hos mang en gründer. Tor er intet unntak. – Jeg måtte ha noe mer å tilby, finne på noe nytt, forteller han. Dermed ble det livate matkurs og digitale firmafester, noe som fungerte utmerket på Teams. Tor stiller i stand matstudio på kjøkkenet, deltagerne får levert ingrediensene i forkant, så kokkelerer de sammen.

– Det blir god stemning på kjøkkenet til deltakerne, de drikker litt vin da vet du også mister de rett som det er en dessert på gulvet, men det er bare moro, haha!

Får idéer overalt

Tor Jørgen Kramprud Arnesen får idéer overalt. Nå nettopp var han ute i skogen med en skogsarbeider. Skogskaren laget fine krakker av tømmerstokker. Da fikk Tor en ny idé.

– Hva med å ha et matkurs der du hogger egen ved og fyrer i ovnen og koker din egen saus? Kanskje hogge din egen tallerken? Et slags teamwork, noe i den dur? Ingen har gjort dette før så kanskje det kan bli en ny trend?

Vi skal ikke se bort fra at om et år eller tre har Tor med seg både italiener og arabere på matkurs i Øyer.

Som han selv sier: Kast deg på mulighetene så fort du ser dem!



Foto: Thea Rowald Ruisten, Fangelikk

HELGRILLA LAM • Tors oppskrift

Fest lammet godt på spydet. Bindes så med ståltråd. Ståltråden stikkes gjennom ryggen, bind det så rundt spydet, stram ståltråden med en tang, festes fem steder.

Tenn gjerne på kullet før du fester lammet, legg på mer kull ved lår og bog, mindre i midten. Lammet grilles i ca. 3-5 timer, bruk termometer. Når det har en kjernetemperatur på 68 grader kan du ta det av og la det hvile til det er på 70 grader.

Serveres med kokte poteter, syltet fennikel og salat. Potetene blandes med aioli når de er lune.

Syltet fennikel

Syltelake: En del eddik, to deler sukker, tre deler vann. Kokes opp, legg i fennikel la det koke i ca. tre min. Trekk til side og avkjøl. La det gjerne stå natten over.

Salatdressing: Olivenolje, dijonsennep, soyasaus og balsamico eddik.

Jeg elsker å lage mat, jeg blir aldri lei!

Tor Jørgen Kramprud Arnesen