



## DEN GODE SMÅKS JUBILEUMSTUR 2008

Dato: 10.oktober – 12 oktober

Deltakere: Tove og Sigurd, Bente og Njål (og Jenny), Cate og Jan Morten, Elsi og Jan Kåre, og Jan Ove

### Innledning

Dette var året da vår ærverdige klubb feiret 5-års jubileum. Vårt første møte fant sted i februar 2003, og allerede i fjor høst ble ideen om en markering av jubileet født. Vi fant ganske snart ut at en tur måtte være en grei markering av denne milepælen. Det var stor enighet om dette, men hvordan denne turen skulle foregå viste seg å være verre å finne ut av. Skulle bare medlemmene reise, eller skulle en ha med partnere? Hvor lenge skulle turen vare, og hvor skulle den gå til? Hva slags innhold skulle vi ha?

Det ble etter hvert enighet om at vi skulle ta med våre bedre halvdel, og det ble informert om turplaner under Damenes Aften oktober 2007. Det viste seg umiddelbart at det var minst like mange meninger om denne turen som det var folk til stede, og kvelden ebbet ut uten noen form for konklusjon. Det var spesielt uenighet om hvor stor "shoppingfaktoren" på en slik tur skulle være i forhold til det kulinariske aspektet.

De neste månedene gikk uten at det ble så veldig framdrift i dette, før vi kom til neste klubbmøte i februar. Da skar vi gjennom og utnevnte en turkomité med diktatoriske fullmakter, som fikk i oppdrag å bestemme et opplegg for jubileumsturen. De utvalgte ble Jan Kåre og Jan Morten. Til neste klubbmøte hadde disse da undersøkt en rekke forskjellige muligheter, og kommet fram til et par forslag, begge relativt nærliggende. Det ene var et vertshus i Vikedal, og det andre Byrkjedalstunet. I utgangspunktet mente vi at opplegget i Vikedal så mest interessant ut, men det alternativet falt brått til jorden da det viste seg at de gikk konkurs snart etterpå. Dermed sto vi igjen med Byrkjedalstunet, og fikk også bestemt datoen for når turen skulle foregå.

Etter dette hørte ikke klubbens medlemmer stort fra turkomiteen, bortsett fra skjulte antydninger om at ting var under kontroll, og at dette sikkert ble greit. Noen rykter om en viss form for utendørsaktivitet nådde oss også, men uten at noen fikk vite noe håndfast. Så, noen dager før datoen for turen, fikk vi en e-post med info om tid og sted for oppmøte, samt en liste over hva vi burde ha med oss.

### Fredag

Fredagen kom, og de forskjellige deltakere ankom Byrkjedalstunet fra 1745 til rundt 1830. Vi fikk utlevert nøkler til rommene, med beskjed om å møte nede i hovedhuset litt senere. Rommene viste seg å være i små hus, som var bygd som kopier av gamle hus fra Gilja. Vi hadde Olahuset for oss selv, med fire dobbelrom. I tillegg hadde Jan Ove et rom nederst i nabohuset. Bente og Njål hadde nettopp blitt foreldre for fjerde gang, og hadde derfor med seg Jenny, som siste tilskudd på stammen het.

*Den Gode Smak - årgang 6*



Vi møtte opp til en aperitif nede i hovedhuset, og ble så vist vei ned til kveldens spiseplass. Dette viste seg å være en liten hytte ute på tunet der, med langbord og benker, og en vedfyrte ovn som var kveldens komfyr. Menyen var enkel og gammeldags seterkost, og det begynte med at vi fikk utlevert hvert vårt stykke ørret. Den krydret vi, og la opp i et stykke aluminiumsfolie sammen med litt grønnsaker ”julienne”, og litt hvitvin. Så ble dette brettet sammen til en pakke, og lagt inn i vedovnen i ca. 10 minutter. Så ble den tatt ut, åpnet, og åpenbarte en riktig mør og saftig ørret, som smakte fortreffelig. Serviset var forresten dreide tretallerkener, som en riktig stilig variant.

Neste post på menyen var suppe. Vi fikk utdelt diverse grønnsaker med beskjed om å kutte disse opp. Når dette var gjort ble bitene lagt opp i en gryte som hadde stått oppe på ovnen og kokt en tid med litt lammekjøtt og annet godt. Etter en tid var suppen ferdig, og vi fikk den servert sammen med rikelig med flatbrød og smør. Det var vel kanskje litt delte meninger om denne, men det hadde vel noe med å gjøre at i dette opplegget var stil vel så viktig som innhold, der smaken ikke var det vesentligste.

Til slutt fikk vi servert ”stølpiker”, en slags variant av tilsørte bondepiker, som var en riktig frisk og grei avslutning på måltidet. Litt vin og cognac eller likør ble det også en råd med, og vi satt da en stund i hytta og pratet litt.

Etter en tid ble noen av damene trette, og ville trekke seg tilbake. Sigurd hadde da også noe han ville ta opp med resten av klubben, så det ble til at klubbens medlemmer samlet seg hos Jan Ove, mens damene holdt seg i Olahuset. Sigurd kom med en forespørsel om en ønsket å utvide klubben med enda flere medlemmer, da han hadde en kollega som han følte kunne være en nyttig tilvekst til klubben. Etter litt diskusjon ble det vedtatt at vi på det nåværende tidspunkt ikke ønsker å få flere medlemmer inn i klubben, både av sosiale og av praktiske hensyn.

Etter at dette begynte å bli avklart, gikk vi tom for vin, og Jan Morten gikk for å hente ei flaske Amarone, noe som undertegnede ga klart uttrykk for at han gledet seg stort til å smake på. Jeg forlot også samtidig rommet for å ta en liten prat med Tove, og vendte tilbake til Jan Oves rom etter en knapp halvtime. Og hva ser jeg da? Jo, at der sitter fire medkokker med hvert sitt glass Amarone, mitt glass står tomt, og når jeg skal fylle opp glasset, er flasken tom! Ansiktsuttrykket hadde visstnok vært et syn for guder. Skuffelse, irritasjon og forskjellige andre følelser romsterte i meg, men jeg tok et fast grep om Jan Mortens glass, tok et par slurker av det, så jeg i hvert fall fikk smake noe av Amaronen, før jeg leverte det tilbake. Da begynte de andre endelig å flire litt (bortsett fra Njål, som hadde ligget i hysterisk krampelatter på senga), og en hentet et fullt glass til meg, som en hadde satt på badet. Kjeltringer!

En liten stund etter dette ble det tid for å trekke seg tilbake til de av damene som ennå ikke hadde sovnet, og vi kom oss endelig i seng.

## Lørdag

Lørdagen begynte med frokost nede i hovedhuset. Etter dette fikk vi litt fri, før vi skulle møte der igjen for en liten omvisning. Vi ble da først vist Saghuset, som er et kurs/konferansebygg med plass til opptil 60 personer, og alle fasiliteter. Som alt annet på Byrkjedalstunet innredet i gammel stil, med mye gamle redskaper og slikt rundt veggene.

*Den Gode Smak - utgave 6*



Dernest ble vi tatt med inn i Gloppehallen, som er et svært lokale som er sprengt inn i fjellet. Brukes til både kurs/konferanse og som festlokale, med plass til mange hundre mann. Flott innredet, med lys og annet som fikk en til å tenke på Dovregubbens hall.

Etter dette fikk vi igjen en liten pause, før vi ble instruert om å møte på tunet iført fjellantrekk, med diverse ting vi hadde fått beskjed om å bringe med oss på turen. Det ante oss at nå begynte det å nærme seg turens høydepunkt, og vi skulle kanskje få en forklaring på hvorfor turkomiteen hadde vært så ekstremt hemmelighetsfulle fram til nå. Vi menn fikk beskjed om å begynne å gå, mens damene fikk lov til å surre rundt på Byrkjedalstunet, shoppe i Lysstøyberiet etc. i en times tid, før vi ringte dem med beskjed om at de skulle følge etter.

Vi tok da beina fatt, med kurs oppover mot Gloppedalsura, som er Nord-Europas største steinur. Vi gikk langs veien lenge og vel, og selv om været så nokså utrygt ut, ble det aldri noe skikkelig regn. Etter ca. 40 minutter gange langs veien, rett før kommunegrensa til Bjerkreim, svingte plutselig Jan Kåre av mot venstre, og viste oss hvor vi skulle holde til.

Det viste seg at turkomiteen hadde funnet en perfekt "hule", eller retttere sagt et rom mellom noen gigantiske steinblokker, som ga oss både tak over hodet, sitteplasser (en svær trestokk som de hadde dratt inn der tidligere), ei lita grue, og alt hva vi kunne tenke oss. Det viste seg at her skulle vi lage en liten gourmet-lunch for hele forsamlingen, over bål, med sterk inspirasjon fra Arne Brimis "gutta på tur"-filosofi.

Menyen skulle bestå av gingravet lammefilet til forrett, fulgt av dampet rype med soppstuing, samt litt ost til dessert. Vi begynte med å kutte opp sopp, løk og annet, mens Njål overtok rollen som "Oskefisen", og ble bålmaster. Bålet ble tent opp inne i "hulen", men siden det var innlagt naturlig ventilasjonsanlegg, ble vi lite plaget med røyk, bortsett fra ved noen få tilfeller der vinden sto på feil vei.

Rypene var innkjøpt i naturell tilstand, så vi måtte selv flå dem, noe som gikk helt greit, selv om det så nok litt pussig ut med haugevis med hvite fjør som slang rundt hulen, som bare lå 5-6 meter fra veien. Vi fikk gang på soppstuingen, selv om det ene bakelithåndtaket på gryta tok fyr og smeltet vekk, og fikk lagt rypene opp i ei annen gryte, sammen med einerkvister under og bjørkekvister over. Lammefiletten var ferdig gravet av Jan Morten, så der var det bare å anrette på tretallerkener som en hadde lånt på Byrkjedalstunet, sammen med salat, en rømmebasert remulade, og litt annen garnityr.

På dette tidspunktet ante det oss at damene snart var i anmarsj, og ganske riktig, der dukket de opp over bakketoppen. De ble nok minst like overrasket som oss andre over hula, der de kom og fikk servert hver sin aperitif. Vi hadde selvfølgelig fylt hula med levende lys og fakler, så det ble en riktig koselig stemning der. Etter litt innledende prat, og etter at vi hadde fått plassert barnevogna til Jenny trygt utenfor hula, var det i gang med å spise.

Den gingravede lammefiletten falt veldig i smak hos alle. Vi hadde hatt denne retten på klubbens andre møte, tilbake i 2003, men denne gangen ble den mer smaksrik og bedre på alle vis. En ypperlig liten forrett. Så kom hovedretten. Rypene var akkurat passe dampet, og ble servert

*Den Gode Smak - utgave 6*



sammen med selvlaget soppstuing, som var veldig god. Rypene var kanskje en tanke tørre, men det er nå engang ryper, så totalt sett ble det absolutt akseptabelt. Til rypene hadde vi en Cotes de Rhône vin fra Guigal, som var riktig god rundt bålet.

Til slutt avsluttet vi med litt vellagret Gouda-ost til de som ville ha, og drakk opp resten av vinen. Selvfølgelig var vi nøye med rydde med oss den minste rest av boss, som vi kunne kaste et par hundre meter oppe i bakken, der det sto en bossdunk langs veien. Så var det bare å begi seg tilbake igjen mot Byrkjedalstunet, etter noe som hadde vært en helt spesiell opplevelse.

Vi kom tilbake, og hadde noen timer til disposisjon før neste post på programmet, som var middag. De fleste var vel litt trette, så det ble litt hviling på rommene, alt etter behov, men klokken 1900 var vi klare til middag.

Det var dekket på til oss i restauranten i hovedhuset, og vi fikk da servert en tre-retters middag bestående av steinbit med grønnsaker julienné og soyasaus, elgbiff med rotgrønnsaker, rosenkål og bacon, samt nougatkake med appelsin. Middagen falt absolutt i smak, bortsett fra for Tove, som fikk en veldig seig elgbiff, og måtte bytte den i en oksefilet, siden de ikke hadde mer elg igjen. Etter avslutning med litt kaffe, cognac og likør, gikk vi opp i Olahuset, der vi ble sittende i gangen og prate. Njål og Bente reiste hjemover igjen nå, så det var bare oss sju andre igjen, men de fleste ble sittende en god tid utover og prate i gangen, før vi ga oss og fikk noen timers søvn.

## Søndag

På søndag var det frokost. Etter denne tok damene seg enda en tur inn i lysstøyberiet for å handle mer lys etc., og så var det egentlig bare å sjekke ut, pakke de siste rester, og komme seg hjemover.

## Oppsummering

Dette ble en tur som var helt annerledes enn noe vi hadde gjort før. Å lage mat på den måten som vi gjorde midt i Gloppedalsura, var helt nytt, og viser oss at en er ikke nødvendigvis avhengig av et moderne kjøkken og andre bekvemmeligheter for å lage god mat. Det går greit midt i ei steinrøys også (i hvert fall med litt planlegging på forhånd). All ære til turkomiteen, som tydeligvis hadde lagt ned veldig mye arbeid og planlegging for å få til dette på et skikkelig vis.

Værmeldingen hadde visst vært ganske dyster lesning før helga, men vi hadde kun et par spredte antydninger til regn, og ganske god temperatur, så det var ingen problemer med det.

Summa summarum – en tur som vi kommer til å huske veldig godt, i all hovedsak på grunn av lørdagens matlaging. Selve Byrkjedalstunet er også en veldig sjarmerende plass, der det var trivelig å være.

Sigurd  
Referent

*Den Gode Smak - utgave 6*