

## Popp opp med smaksreise

**Oslo: Gjør som landbruks- og matminister Lars Peder Brekk, sjetteklassingene fra Mortensrud skole og trendsettere fra London: Inviter venner eller familie til din egen popp opp-restaurant! Vi gir deg oppskriftene.**

– Det er litt skummelt, sier Melek Kilic om å lage smoothie til en statsråd. Hun er trolig verdenshistoriens yngste popp opp-restaurantkokk sammen med sine klassekamerater.

Den syrlige smoothien var appetittvekker under smaksreisen.

– Jeg har mikset sammen blant annet eplejuice, yoghurt og bær i en blender. Også har vi pynta med lime, forteller Hina Safdar.

### Trendy

I London er popp opp-restauranter en het trend for tiden, restauranter som dukker opp på uante steder for så å forsvinne igjen like plutselig som de kom. Felles for dem alle er at de har et bestemt tema. Det var også tilfelle da sjetteklassinger fra Mortensrud skole bød statsråd Brekk og parallellklassen sin på en femretters middag på Arkitektmuseet i Oslo. De fem rettene representerte hver av de fem grunnsmakene.

Neste smak ut var bitter. Daniel Le Minh fikk smertelig erfare at det ikke er bare å være kokk: Med plastret finger skar han opp grapefrukt i båter.

– Jeg skar meg i stad, mens jeg skar vekk skallet, forteller han.

Grapefruktbåtene ble brukt i en fruktsalat. Le Minh hadde aldri smakt grapefrukt før, men har nå både lært seg å like den bitre frukten og å holde fingrene unna fruktkniven.

### Verdensnyhet

Selv om Oslo henger etter byer som London og Paris, er dette trolig aller første gang det er blitt laget popp opp-restaurant av og for barn. Dette var starten på "smakens uke", en uke hvor over 300 skoler skal ha smak på timeplanen.

Abdulkadir Osman er ikke i tvil om hva slags grunnsmak han er med på å lage i stand: Salt. Han har aldri vært med på noe lignende og håper miniknekkebrød med bygrynsshot slår an hos ministeren.

Smakens uke er mer enn en hyggelig og smaksrik opplevelse for statsråd Brekk.

– Dette gir kjempeviktig kunnskap til elevene. Når jeg ser hvor engasjerte de er her på kjøkkenet, så har vi truffet innertieren, sier matministeren, som selv måtte ta i et tak på kjøkkenet hjemme da han var like gammel. Det oppfordrer han også popp opp-kokkene til å gjøre.

Brekke er glad for at det ser ut til at skolekjøkkenet, eller mat og helse som faget heter nå, igjen blir prioritert rundt om i landet. – Barn skal ikke *tegne* mat, de må få være med å lage den, sier han.

### **Kritiserte restaurantbransjen**

Matminister Brekke benyttet også muligheten til å sparke litt mot restaurantbransjen. – Barnemenyene rundt omkring er altfor enkle. Jeg vil at alle restauranter skal lage variert og smaksrik mat også til de unge, sa han.

Da barna selv fikk regjere på kjøkkenet ble det i alle fall variert. Og hovedretten var det mange som gledet seg til: Biff.

– De stekes i smør og skal være skikkelig brune før man snur dem, forklarer Shqiponje Haziraj.

40 av skolene som deltar får denne uka besøk av smakskonsulenter i hvite frakker som guider elevene gjennom ulike smaker. Oda Christensen og de andre smakskonsulentene håper elevene skal synes mat er enda mer gøy etter dette. Prosjektet har i alle fall hatt den ønskede effekten på Melek Kilic.

– Dette er utrolig gøy. Jeg er veldig glad vi har fått lov å være med, sier hun. Nå skal hun hjem å diske opp for foreldrene.

Avslutningen på ethvert herremåltid skal være søt. Melek får med seg et godt tips av dessertmester Raziye Aydin på veien:

– Man må vente med å ha i eggekrem og bær i marengsen til like før den skal serveres, ellers blir alt bløtt.

*(Pressenytt)*

### **Bildetekster:**

FEM GRUNNSMAKER: Aleksandra Pestka og landbruks- og matminister Lars Peder Brekke viser fram menyen som åpnet med en syrlig smoothie og endte med en søt Pavlova. Bak ser vi Jacob Ivansson og Ilayda Gunal. Foto: Johnny Syversen

PRESENTERTE MENYEN: – Vi er blitt enige om vi er litt nervøse begge to – og at det er lov å ha med jukselapp, sa Lars Peder Brekke da han presenterte menyen sammen med Aleksandra Pestka. Foto: Johnny Syversen

FARGERIK START: Lars Peder Brekke fikk servert smoothie av Melek Kilic og Hina Safdar. Foto: Johnny Syversen

HOVEDRETT: Ummahan Kilic og Aleksandra Pestka skjærer opp storfekjøttet. Foto: Johnny Syversen.

SALT: Miniknekkebrød ble tilberedt av fra venstre Abdulkadir Osman, Jacob Ivansson, smakskonsulent Yngvild Føyn Odden, Lara Ghader og Ambar Mobeen. Foto: Johnny Syversen.

SØTT: Den viktige avslutningen på ethvert herremåltid. Foto: Johnny Syversen

## FAKTABOKSER:

### Smakens uke

- Ideen om en egen uke viet til smak er hentet fra Frankrike.
- Målet er å fremme kompetanse om smak hos barn.
- "Smakens uke" arrangeres her for femte år på rad.
- For tredje gang skal smakskonsulenter reise rundt med skoleopplegget "smak på timeplanen".
- 307 skoler meldte seg på opplegget, og 40 ble plukket ut for å delta.
- Disse skolene får besøk av "smakskonsulenter".
- Smakens uke arrangeres av Landbruks- og matdepartementet i samarbeid med Opplysningskontorene i landbruket, Nofima mat og Norges Kokkemesteres Landsforening.

### Dette serverte popp opp-restauranten

Aperitiff: Blåbærsmoothie (syrlig)

Forrett 1: Grapefruktsalat med rips og rucola (bittert)

Forrett 2: Byggrynsshot med miniknekkebrød (salt)

Hovedrett: Småbiff på potet, med olje av soltørket tomat (umami)

Dessert: Pavlova (søtt)

### Her får du mer informasjon:

[www.smakensuke.no](http://www.smakensuke.no) og [www.mat.no](http://www.mat.no).

### Kontaktpersoner:

- Kine Tøften, presseansvarlig for "smakens uke", [kine@melk.no](mailto:kine@melk.no), mobil 41 61 93 46
- Oda Christensen, smakskonsulent, [oda.christensen@matprat.no](mailto:oda.christensen@matprat.no), mobil 93 65 25 22

*Denne artikkelen er skrevet av Pressenytt for Opplysningskontoret for egg og kjøtt. Pressenytt har redaksjonelt ansvar for innholdet i artikkelen.*