Råtт, vått og godt

Svalbard-guide Ingebjørg passer på at ingen blir spist

under badingen – så vi etterpå kan fråtse i rein og røye.

– Det viktigste når vi er på tur på Svalbard, er god tid. Ikke noe stress. Det er naturopplevelsene som gjelder.

STEINAR RORGEMOEN,
GUIDE

ET HUNDELIV: Lena Danielsen (30) fra Vesterålen og Fredrik Lindgren (28) fra Östersund er vertskap på Isfjord Radio. Jobben er variert, alt fra å ta seg av gjester til å fiske, fange rev og stelle hunder. Begge har tidligere jobbet som hundesledeguider. Her er de på sledetur med Kida, Alfa, Ruffe, Milky, Flax, Nemo og Emelie.

Av ANNE BERGSENG og KARIN BEATE NØSTERUD (foto) på SVALBARD

I den arktiske villmarken svømmer, trasker og flyr maten rett utenfor kjøkkenvinduet til kokken.

KAPP LINNÉ (VG) – Da snakker vi om kortreist mat, sier Hans Christian Munthe-Kaas (36), kokk ved Isfjord Radio. Han prøver fiskesnøret i Linnévannet, en kort scooter-tur fra stasjonen.

Når motoren skrus av, er stillheten mektig. Han kjenner vårsolen varme i ansiktet, nyter roen og landskapet en liten stund.

For han har travle dager. April og mai er høysesong på Svalbard. Dagene blir merkbart lysere og lengre, med spektakulære farger på polarhimmelen. Midnattssolen lyser opp hele døgnet fra siste delen av april.

Selv om Longyearbyen er ni veiløse mil og en til tider krevende snøscooter-tur unna, kommer det en jevn strøm av turister og fastboende til Isfjord Radio.

For de har hørt rykter om denne historiske utposten i havgapet, pusset opp fra radiostasjon til et lunt hi med gourmetmat og egenkomponert liste med biodynamisk dyrket vin.

Hans Christian er opprinnelig fra Oslo, med variert bakgrunn fra kjøkken som Bagatelle og Stokkøya Sjøsenter. Han hadde eventyrlyst og en drøm om å lage mat på Svalbard og er i gang med sin andre sesong.

En mer spesiell arbeidsplass for en kokk skal du lete lenge etter: Grønland er nabo i øst, og vi er omtrent midt mellom Nordpolen og fastlandsnorge her på 78 grader nord.

– Det er en ny erfaring å handle to ganger i året når du er vant til å shoppe daglig rundt omkring i Oslo. Vi må jo ha en del basisvarer på lager, forklarer kokken.

En stor inspirasjonskilde er den legendariske polarkokken Adolf H. Lindstrøm, nordmannen med lengst fartstid i Arktis og Antarktis. Han sto for maten under de store polarekspedisjonene med Nansen, Amundsen og Sverdrup.

Få dager før vårt besøk kom Hans Christian over en sel da han var ute for å sjekke revefellene. Selen endte sine dager og ble til carpaccio.

ISFISKE: En kort scootertur fra Isfjord Radio ligger Linnévannet. Kokk Hans Christian Munthe-Kaas (36) vårsolen. Røye er den eneste ferskvannsfisken på Svalbard.

Så langt det er mulig, serverer han lokale råvarer. Og det er ingen tvil om at folk tar for seg når de kommer til bords etter en lang dags ferd i villmarken.

– Jeg er ganske satt ut av mengden mat folk spiser her oppe. Det er helt annerledes enn i Oslo. Her har de jo vært på tur hele dagen, sier han.

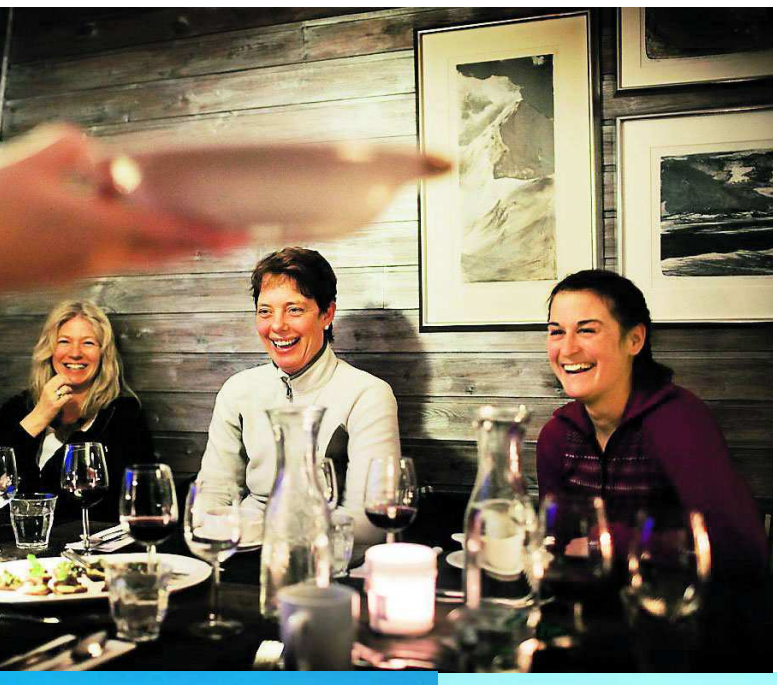
Derfor har han lært seg å kombinere gourmetmat og store porsjoner.

Hans Christian understreker at han er kokk og ikke jeger.

– Men her har jakten en naturlig hensikt, understreker han.

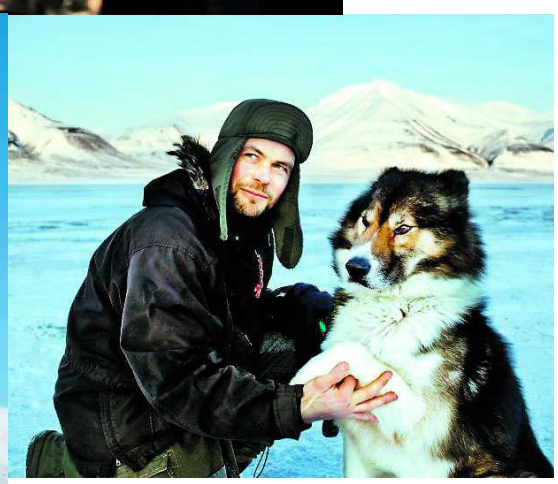
Selveste fangstmannen står for hovedforsyningene av arktiske råvarer. Tommy Sandal (39) er på Svalbard på sjette året, og en av svært få som fremdeles driver fangst på tradisjonelt vis.

Han fanger arter etter sesong; Svalbard-rein, fjellrev, storkobbe, ringsel, rype, gås, sjøfugl og ishavsrøye.



MATGLEDE: Etter en lang dag på tur smaker maten ekstra godt. Bente Vangen (46), Karin Næss (50) og guiden Ingebjørg Schrøder (26) får servert reinsdyrbuljong med reinsdyrnakke og andre lokale retter.

prøver å få napp på svalbardrøya i



FANGSTMANNEN: Tommy Sandal (39) kan ikke tenke seg noe annet liv. – For meg er dette en livsstil, ikke bare en jobb, sier han. Isbjørnen er aldri langt unna når han er ute i felten, men hundene varsler alltid når bjørnen nærmer seg. Her er han med grønlandshunden Rusk.

> – Jeg er ganske satt ut av mengden mat folk spiser her oppe. Det er helt annerledes enn i Oslo. Her har de jo vært på tur hele dagen.
>
> **HANS CHRISTIAN MUNTHE-KAAS,** KOKK

Jegeren fra fjellbygda Røldal i Hordaland setter pris på at den kortreiste maten er blitt en trend. For ham er det helt logisk å forsyne seg av ressursene i naturen.

– Kjernen for meg er at jeg som menneske har rett til å høste av naturen, så lenge jeg tar vare på det jeg høster, poengterer han.

Han har vokst opp med jakt og fiske. Fra bestemoren lærte han å ta vare på alle delene av fangsten. Det er hennes oppskrift han bruker når han lager reinsdyr- og blodpølser. Slik får han også utnyttet blodet og spekket på reinen.

Jobben er variert. I disse dager er han på Kongsøya på oppdrag fra Norsk Polarinstitutt. Her bruker han isbjørnkunnskapen sin til å registrere bjørnehi til forskningen.

Fra juni er han på plass på fangststasjonen sin i Bellsund, noen mil sør for Isfjord, klar for en ny sesong. Han har avtale om å levere fangst til Isfjord Radio og til andre lokale kjøpere på Svalbard.

» FAKTA

ISFJORD RADIO

» HVOR: Isfjord Radio, ca. ti mil vest for Longyearbyen, ytterst i Isfjorden på Kapp Linné, Nordenskjoldkysten på Svalbard. I tillegg til å være verdens nordligste fyr, var Isfjord Radio lenge knutepunkt for telekommunikasjon mellom Svalbard og fastlandet.
Begynte som fyrlykt og radiostasjon i 1933. Ble avbemannet i 2000. Basecamp Spitsbergen har leid stedet fra januar 2008.

» HVORFOR: Oppleve den arktiske villmarken på Svalbard og komme frem til et unikt overnattingssted.

» NÅR DRA: Høysesongen på Svalbard er nå i april og mai. Svalbard er likevel et helårs reisemål. Isfjord Radio er åpent for turister fra ca. 1. februar til 1. oktober. Longyearbyen har midnattssol fra 20. april til 23. august.

» REISE: SAS flyr fra Oslo og Tromsø til Longyearbyen. Pris i april fra ca. 3100 kr. t/r Oslo, ca. 2100 kr. t/r Tromsø. Pris i mai ca. 1800 kr. t/r Oslo, ca. 1300 kr. t/r Tromsø.
Todagers snøscootertur frem til midten av mai koster 9 090 kr. for sjåfør og 5 690 kr. for passasjer. Inkl. tur, mat, guide. Dagstur med båt til sommeren koster 2 100 kr.

» BO: I tillegg til Isfjord Radio kan du overnatte på den innefryste båten i isen i Tempelfjorden, seks mil nordøst for Longyearbyen. De fleste som drar til disse stedene er med på arrangerte turer.
I Longyearbyen finnes alt fra rimelige gjestehus til hoteller. Vi bodde på Basecamp Fangstmannshotellet, i tradisjonell fangstmannsstil.

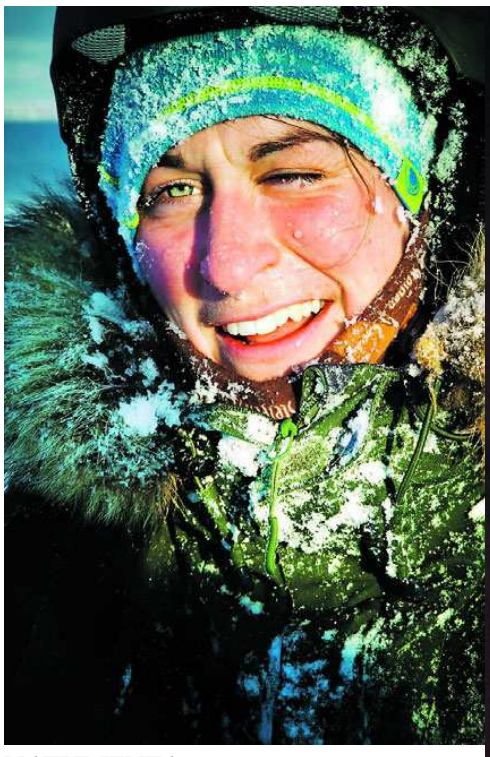
» AKTIVITETER: Snøscooter, hundeslede, ski, båt, kajakk, brevandring, fotturer, nordlysjakt, besøk i gruve og isgrotte. Halvdagsturer og lengre ekspedisjoner. Museer og gallerier i Longyearbyen.

» SPISE OG DRIKKE: I tillegg til Isfjord Radio er det flere muligheter i Longyearbyen. Huset, Kroa, Fruene, Barentz Pub & Spiseri, Brasseri Nansen, Funktionærmessen Restaurant, Svalbar, Mary-Ann's Polarrigg, Rabalder kulturkafé, Karls-Berger pub, Funken Bar. Til sommeren åpnes verdens nordligste sushirestaurant her.

» VIS VETT: Svalbards natur er sårbar og krevende. Følg derfor de ti Svalbard-vettreglene for hvordan man skal opptre.

» BASECAMP SPITSBERGEN: Er en del av Basecamp Explorer som satser på lokal og global bærekraftig turisme, med reiser til Svalbard, Kenya, Pyreneene og India.

» SJEKK PÅ NETT: basecampspitsbergen.no, svalbard.net, spitsbergentravel.no, arctic-adventures.no, htg.svalbard.no, spitsbergenexperience.com, svalbardvillmarkssenter.no, wildlife.no. kho.unis.no, svalbardposten.no, sysselmannen.no



NATURJENTA: Ingebjørg Schrøder (26) er arktisk naturguide på Svalbard. I tillegg er hun sykepleier. Hun farter Svalbard rundt med grupper, og det er ingen tvil om at hun er sjef på tur. Men når det er tid for rast, hopper og spretter hun rundt, går på hender og lager engler i snøen.

– Jeg er et vinterbarn som er glad i den arktiske naturen, fjell og fjord.

INGEBJØRG SCHRØDER,
NATURGUIDE

LATTER I BADSTUA: Lena Danielsen (30), Ingebjørg Schrøder (26), Charlotte Hidle (24) og Steinar Rorgemoen (48) får igjen varmen i kroppen etter et friskt bad i Isfjorden.

STEMNING I STUA: Det beste stedet å sitte på Isfjord Radio er på en pute i vinduskarmen. Den gamle stasjonen er pusset opp til moderne glans, i kontrast til den arktiske villmarka. Her sitter Steinar Rorgemoen (48), guide og daglig leder i Basecamp Spitsbergen og Bente Vangen (46) og nyter utsikten.

Fangstmannen lever sitt liv tett på isbjørnene når han er ute i felten. Men alle som ferdes her må forholde seg til at den hvite bamsen hele tiden er i nærheten.

Det bor 2500 mennesker på Svalbard. Og 3000 isbjørner.

– Når du passerer siste lyktestolpe i Longyearbyen, er alt vill natur, sier guide og daglig leder i Basecamp Spitsbergen, Steinar Rorgemoen (48) fra Oslo.

Ifølge Svalbard-vettreglene må alle som forlater bosetningene være bevæpnet.

Ved Isfjord Radio vet du heller aldri når isbjørnen kommer listende rundt hushjørnet. Det hender at bjørnen reiser seg på to bein og skuler inn gjennom stuevinduene. Innimellom må vertskapet jage bjørnen vekk.

Her går ingen et skritt utendørs uten våpen.

Derfor er rifle en helt naturlig del av badeantrekket til Ingebjørg Schrøder (26) fra Engeløya i Steigen.

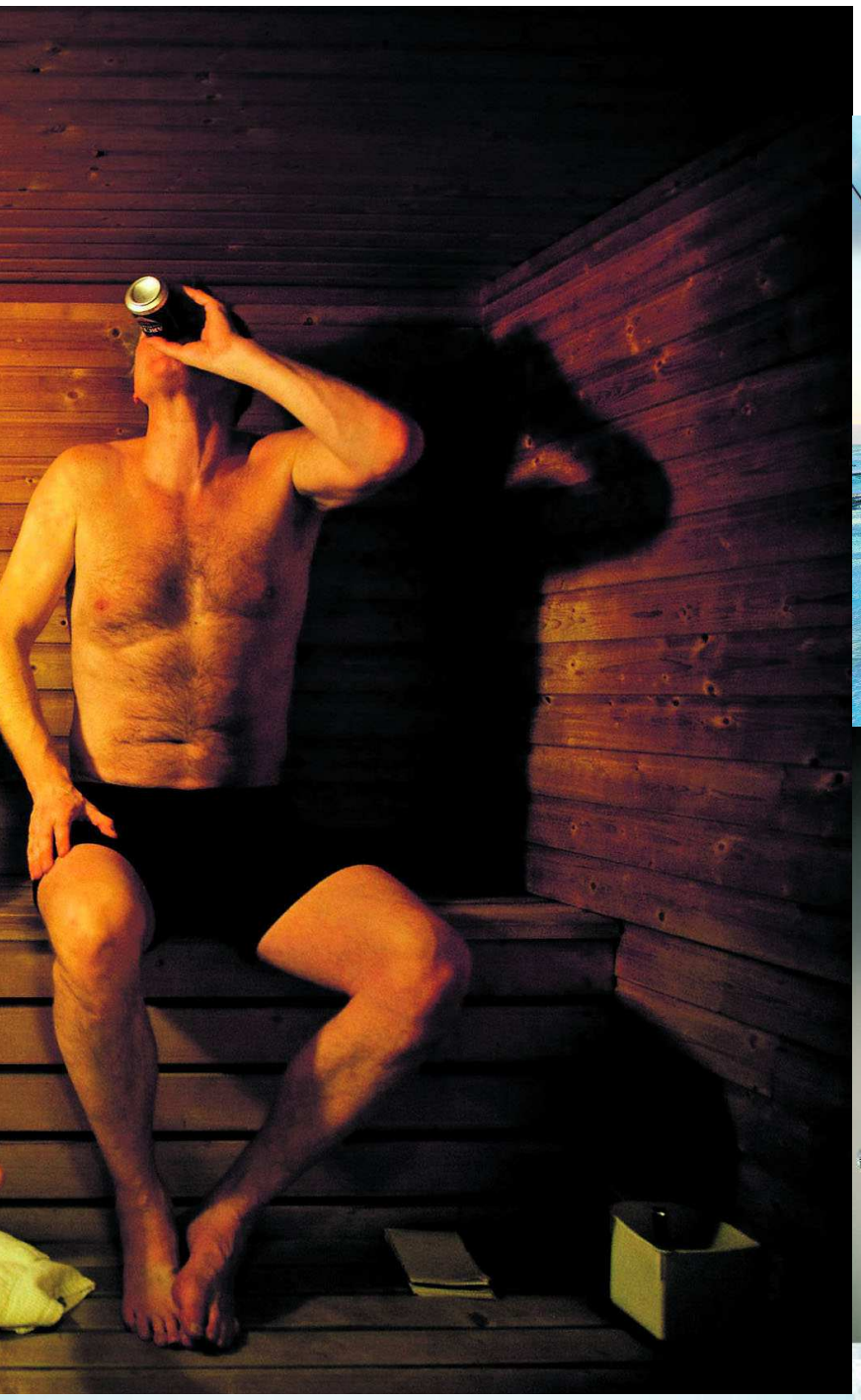
Hun jobber som arktisk naturguide på Svalbard, og denne ettermiddagen raser hun ut av radiostasjonen iført undertøy, badekåpe, scooterstøvler – og med rifle på ryggen.

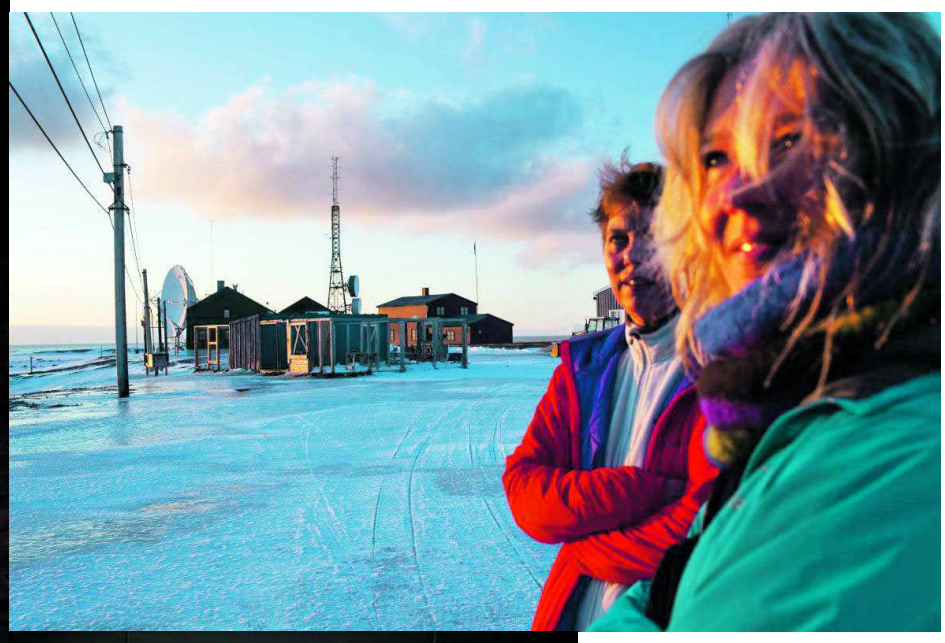
Nå skal hun ta sitt jomfrubad i Isfjorden, sammen med resten av gjengen på turen.

Fjorden måler 2,2 grader, det er minusgrader i luften og sur vind. Det handler bare om å få det overstått. Etterpå vanker badstue, diplom, heder og ære. Pluss badekåpe til odel og eie fra vertskapet til alle som kaster seg i vannet.

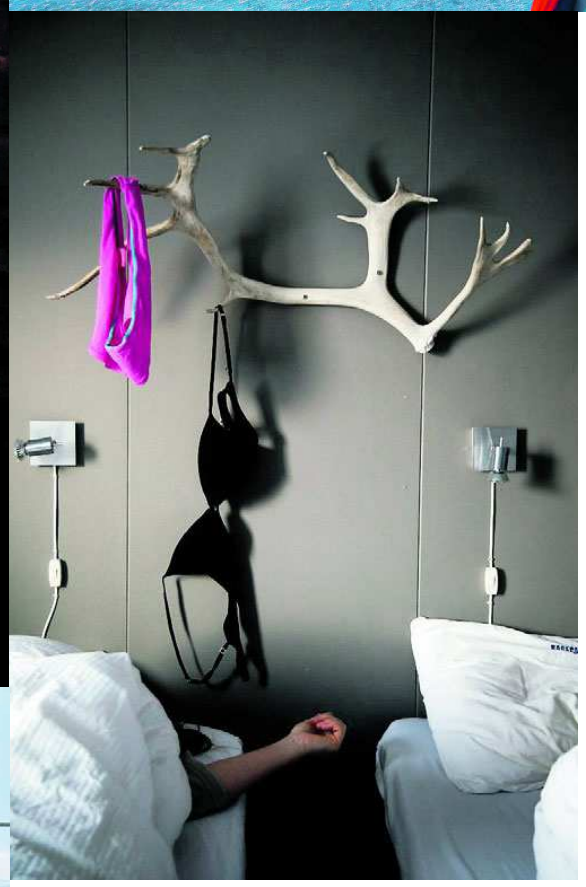
– Jeg er et vinterbarn som er glad i den arktiske naturen, fjell og fjord, sier Ingebjørg.

Tidligere har hun vært i Alaska et par måneder og opplevd livet til fangstmenn og eskimoer. Til sommeren har hun vært





RØFT PÅ ISFJORD RADIO: I mange år var dette stedet knutepunkt for telekommunikasjon mellom Svalbard og fastlandet. Karin Næss (50) og Bente Teigen (46) nyter spekteret av farger i ettermiddagssola.
– Hvor mange farger fins det egentlig på hav, himmel og bre?



BH OG TRUSE TIL TØRK: Reinsdyrgevir kan brukes til så mangt. Etter et bad i Isfjorden må undertøyet henges til tørk. Det er interiørdesigner Halvor Bakke som har stått for oppussingen av Isfjord Radio.

BADE-ENGLER PÅ RETUR: Når badetemperaturen er på 2,2 grader i Isfjorden haster det med å komme seg i hus. Inne på Isfjord Radio venter varm badstue på Steinar Rorgemoen (48), Ingebjørg Schrøder (26) og Lena Danielsen (30). Ingebjørg har skarpladd rifle på ryggen, i tilfelle isbjørnen dukker opp.

guide på Svalbard i to år. Når Ingebjørg farter rundt på snøscooteren, elsker hun å synge så høyt hun kan. Her er det jo ingen som kan høre henne.

«Å eg veit meg eit land langt der oppe mot nord» er en av sangene på repertoaret.

Ingebjørg er en tøffing, men hun skjønner ikke helt vitsen med denne badingen i kulden. Hun plasker likevel uti, med høye gaul og forbannelser.

– Nå er det gjort, ferdig med det!

Så slenger hun rifla på ryggen og løper inn i saligheten i badstuen.

Noen timer tidligere satt vi på hver vår scooter på vei fra Longyearbyen til Isfjorden. En liten gruppe med en guide foran og en guide bak. Begge med snus under overleppen, rifle, nødutstyr og full kontroll.

– Det viktigste når vi er på tur på Svalbard, er god tid. Ikke noe stress. Det er naturopplevelsene som gjelder, sier guide Steinar Rorgemoen.

Vi klemmer inn gassen med tommelen og suser over hvite vidder og blåhvite breer, putrer langs fjorden og snirkler oss gjennom trange passasjer mellom vindhull og is.

Meldingene fra guidene er klare:

– Bratt oppoverbakke, gi gass!

– Bratt nedoverbakke, brems forsiktig!

Vi teller 49 lubne Svalbard-rein tett på scooterløypen og fem sel duppende i iskanten underveis. Og kommer frem til Isfjord Radio rødkinnede, ordløse og brusende nyforelsket i Svalbard. ■

anne bergseng@vg.no
karin.beate.nosterud@vg.no

LETTRØKT ISHAVSRØYE

Med spinat, jordskokk og kaperssmør. Serveres med klippfiskmos

Fisken:

Fileter fisken, fjern alle små bein. Dryss litt salt og sukker over fileten og la stå i ca. 10 min.

Røyk forsiktig i ca. 10 min. Deretter varmes fileten forsiktig opp i ovn på lav temperatur, ca. 50–100 grader

Kjernetemperatur ca. 36 grader.

Spinat:

Kok spinaten til den blir mør. Avkjøl i isvann. Kjør til glatt puré i kjøkkenmaskin eller blender. Varm i kjele med litt brunet smør og revet muskat.

Jordskokker:

Skrubb jordskokkene godt og del i grove biter. Bak i ovn på ca. 180 grader med litt olivenolje og salt. De er ferdige når de er møre som poteter.

Potet/klippfisk:

1 del klippfisk i små biter, ferdig utvannet
1 del mandelpotet uten skall
10 fedd hvitløk uten skall pr kg fisk
melk
sitronzest
olivenolje
salt, pepper

Varm opp melken og trekk poteter og hvitløk til de er møre. Legg i klippfisk og trekk til den også er klar.

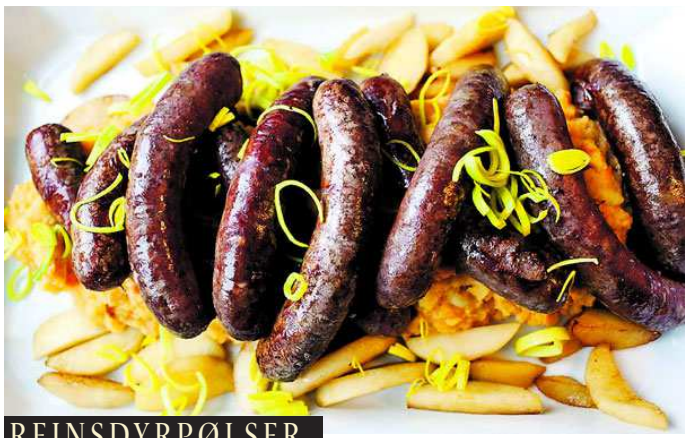
Sil av melken og mos potet/hvitløk/fiske blandingen til den ligner en grov potetmos. Spe den gjerne ut med litt av melken.

Smak til med frisk olivenolje, sitronskall, salt og pepper.

Kaperssmør:

1 del kapers
1 del cornichons, små sylteagurker
1 del valnøtter
1 del sitronfilet
1 del cherrytomat uten kjerner
friske urter
2 deler smør

Kok opp smøret og varm det til det får en god nøttearoma, hiv så i de andre ingrediensene og trekk kjelen av varmen.



REINSDYRPØLSER

2,5 kg reinsdyrkjøtt
1,2 kg reinsdyrspekk/-svinespekk
82 g salt
40 g finhakket hvitløk
5 g revet muskat
12 g ristet svart pepper
4 dl god rødvin
Et par meter svinetarm

Legg alt utstyr du skal bruke; kvern, boller osv., i fryseren ca. en time før du skal lage pølsene. Bollen du skal kverne oppi kan gjerne støpes i is slik at den holder det kvernede kjøttet kaldt.

Kutt kjøtt og spekk i fine terninger, ca. 1,5 cm. Bland inn tørre krydder. Legg kjøttet i fryseren til det blir iskaldt. Kvern så med grov skive i kjøttkvern 4 – 5 mm.

Bland inn iskald rødvin, stek en test for å sjekke om kryddermengden stemmer.

Stapp pølsene med dertil egnet utstyr. Stek pølsene i panne og deretter i ovn.

Server gjerne med stekte epler, grov sennep og rotmos.

SOYAMARINERT HVAL OG SEL

Selkjøttet brunes kun raskt i smør og olje med hele hvitløksfedd i pannen. Kutt i fine skiver. Hvalen brunes også raskt i panne og legges i en marinade over natten.

Marinade til hval:
Kan brukes til sel også.

0,5 l Kikkoman soyasaus
2 cm frisk ingefær, revet
1 cm rød chili
2 dl sweet chilisaus
0,5 fedd finrevet hvitløk
Saften av en lime
Noen dråper sesamolje

Kjør alt sammen i en kjøkkenmaskin og hell over hvalkjøttet. Marinaden må dekke kjøttet helt.

Wakame-salat:

Kjøp ferdig alge eller tangsalat, eller tørk egen tang eller sjøgress. Blandes så med sesamfrø, soya og lime

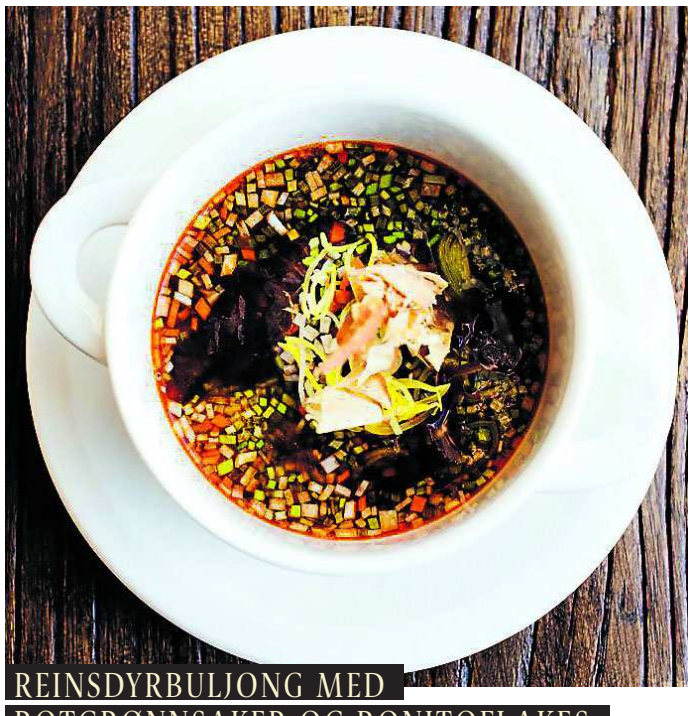
Gulrot- og agurksalat:

Bland finkuttet gulrot og agurk med litt sitron/lime/soya

Pepperrotdressing:

1 beger crème fraîche
1 cm frisk nyrevet pepperrot
Salt, pepper og litt sitron

Rør sammen.



REINSDYRBULJONG MED ROTGRØNNSAKER OG BONITOFLAKES

Buljong:

1 stk. reinsdyrnakke
1 flaske rødvin
1 sjalottløk
1 hvitløk
0,5 gulrot
2 ss tomatpuré
Et par margbein (om du får tak i)
Et par kvister timian

Brun nakken godt i varm ovn. Legg i en stor kasserolle og hell over rødvin og grønnsaker Kok i ca. 4 timer på lav varme, det må ikke fosskoke.

Skum kraften godt hele tiden. Plukk opp nakken når kjøttet løsner lett fra beinet.

Reduser kraften til ønsket smak og styrke. Kjøttet plukkes fra beinet og kuttes i små biter.

Grønnsaker:

Bruk gjerne gulrot, sellerirot, purre og persillerot. Kutt i små biter. Kjøttet kan varmes i litt av buljongen før du serverer.

Dryss over løvtynne skiver av japansk bonitoflak, som er røket og saltet fiskeflak. Serveres gjerne med ristet rugbrød med reinsdyrmarg, løk, persille og en skive med gravet reinsdyr med søt sennep, potet og fennikel.