



**SIDERSKÅL:** Asbjørn Børsheim (fra v.), Nils Lekve, Annlaug Midtrød og Paul Richards feirer at lokal epleddrikk har fått anerkjennelse.

# Omsider mat!

Tekst og foto: **GUNN GRAVDAL ELTON**

**I DAG FÅR** Sider frå Hardanger beviset på at den lokale eplesideren er merkebeskyttet på lik linje med Parmaskinke, Champagne, Mozzarella og Falukorv. Bare 17 norske produkter har gjort seg fortjent til en slik betegnelse. 800 i Europa. Produsentene har kjempet i tre år for å komme hit.

– Det er helt fantastisk, stråler Paul Richards fra Coventry og heller mer syrlig sider oppi pannen.

Lammelåret i stekeovnen putrer i en langpanne med en tørrere type sider. For selv om det i dag bare finnes to typer sider på Vinmonopolet, så finnes det utallige sorter på gårdene i Hardanger. 40 seriøse produsenter og minst like mange hobbyprodusenter. Det har i alle år vært en intern konkurranse blant «hardinger» om å ha den beste.

– Da vi kom til Ulvik i 2003, ble vi fort klar over hvilket kvalitetsprodukt sideren er. Den er fantastisk god, sier Richards, som i dag eier og driver Ulvikfjord Pensjonat med samboeren Annlaug Midtrød. Her har de spesialisert seg på lokale matretter og har eksperimentert med sider i nær sagt all mat.

– Vi kan ikke bare ha lokal mat, men vi prøver å kjøpe alle råvarene fra lokale forhandlere, sier den strålende blide kokken, som ikke savner storbyen Coventry ett eneste sekund. Han har funnet roen i Hardanger. Det er her han hører til.

– Se her. Se på den flotte ørreten. Og eplene!

Vi er i april, og eplene ser ut som om de kunne vært plukket ferske fra treet i dag.

De er av typen Elster, vinterlagret, og smaker like godt seks måneder etter høsting.

Epletrærne kom til Hardanger på 1100-tallet med engelske munkar. Å drive gård i det bratte landskapet var tungt og lite lønnsomt. Trærne gjorde

*«Vi ble fort klar over hvilket kvalitetsprodukt sideren er»*



FOTO: DAG FONBEK/SCANPIX



**VAKKERT:**

Paul Richards og samboer Annlaug Midtrød lager sine siderretter i fantastiske omgivelser.

– Sider kan erstatte all vin i og til mat, sier Paul Richards. Engelskmannen elsker Hardanger og de lokale mattradisjonene.

arbeidet lettere og antallet økte til flere hundre tusen i løpet av årene. Blomstringen om våren under snøkledd fjell bidro til å gjøre Hardanger verdenskjent.

I dag egner eplene seg spesielt godt til siderproduksjon. Ikke minst har de det riktige syreinnholdet.

– Det finnes faktisk 1000 eplerasider-sorter i verden. Norske epler har en god aroma og god syreblanding, noe som gir en spesielt god sider, sier Sjur Jaastad, daglig leder ved Hardanger Cideri på Grimo i Ullensvang.

Sideren fra Grimo er halvtørr og selges i dag bare i restauranter og steder med skjenkebevilling. Foreløpig er bare en eneste siderprodusent representert på Vinmonopolet: Nils

Lekve. Han produserer Hardanger Sider, en søtere variant som gjør seg godt i dessert eller som aperitif.

– Målet er at fem produsenter skal være å finne på polet innen 2015, sier Asbjørn Børsheim. Han har ledet sammenslutningen som har kjempet for å oppnå plaketten og beviset på Beskyttet geografisk betegnelse, som landbruks- og matminister Lars Peder Brekk deler ut i dag.

– Jeg drakk sider første gangen da jeg var 15 år, og det tok lang tid før jeg smakte drikken igjen. Det er sant som de sier, at den går rett i beina, ler Paul Richards, som har fått tilbake nysgjerrigheten overfor naturproduktet.

– Jeg har sider i alle disse rettene, sier han og demonstrerer hvordan

han damper ørreten i eplerasider fra Hakastad og hvordan han steker lammelåret i sider fra Grimo. Toppen av måltidet er den fantastiske siderdesserten, som ser ut som en fjellsymfoni av epler, plommer, sider og snøhvitt krem.

– Jeg har til og med sider i hakkasteiken, ler han og forteller hjertelig om hakkasteiken som han ruller i butterdeig. Et produkt som skal danke ut pølser i lompe når han snart åpner kafé i Ulvik.

*a-magasinet@aftenposten.no*

Oppskrifter på neste side





### BLÅSKJELL I SIDER

(Til to personer)

- 1 kg blåskjell
- 1 ss smør
- 1 sjarlottløk
- ½ chili
- 2 fedd hvitløk
- 1 ½ dl eplesider fra Hardanger
- 2 ss crème fraiche

■ Finhakk sjarlottløk, chili (ta bort frøene) og hvitløk. Ha smøret i en panne. Hell i ca. ½ dl sider og fres lett sammen med finhakkede grønnsaker.

■ Ha i blåskjellene og legg på lokk. La skjellene dampkoke i ca. 7 minutter eller til alle skjellene har åpnet seg. Rist pannen et par ganger underveis.

■ Når skjellene har åpnet seg, ta dem forsiktig ut med ei hullsleiv. Legg skjellene over i en bolle, som holdes varm.

■ Tilsett 1 dl sider i kraften og kok ned til det halve. Tilsett deretter crème fraiche og rør om. Sausen helles over blåskjellene.

■ Serveres med nystekt loff.



### HARDANGER FJELLØRRET

- 1 ss smør
- 2 dl sider fra Hardanger
- 1 gulrot
- 1 eple
- 2 ørretfileter
- ruccolasalat
- ½ vårløk

■ Smelt 1 ss smør i en panne og tilsett gulrotbiter og eplebiter. Fres alt i pannen og tilsett 2 dl eplesider. Gi dette et raskt oppkok.

■ Legg begge ørretfiletene oppi og legg på lokket. Skru ned varmen og la fisken dampe i ca. 7 minutter.

■ Server ørreten på en seng av ruccolasalat, fordel epler og gulrøtter rundt tallerkenen. Hell over resten av sausen og strø til slutt litt vårløk over.



### SIDERDESSERT

- 5 dl søt sider
- 2 klyper med kanel
- 5 ss sukker
- 2 epler
- hermetiske plommer
- 2 dl kremfløte
- valnøtter

■ Lag først en blanding av 1 dl søt sider, 2 klyper med kanel og 1 ts sukker. Sett denne i kjøleskapet.

■ Skrell to epler og kutt i små terninger. Kok eplene møre i 2 dl sider. Mos eplene med gaffel og sett til side. Ta ut steinen fra 4-5 hermetiske plommer og finhakk. Ha plommene oppi epleblanding. Pisk deretter 2 dl kremfløte. Når kremen begynner å stivne, spe forsiktig i siderblanding fra kjøleskapet. Pisk til siderkremen er stiv.

■ Finhakk en liten håndfull valnøtter og legg disse på matpapir. Kok opp 2 dl sider med 4 ss sukker. Kok ned til en gyllen, brun sirup. Hell sirupen forsiktig over de hakkede valnøttene og sett i kjøleskapet. Når sirupen er stivnet, ta den ut og knekk opp. Knus noe av knekket.

■ Lag desserten med ett lag eple/plommeblanding, deretter ett lag krem og nok et lag fruktblanding før du toppe desserten med en «snøkledd» fjelltopp og strør over valnøttblanding.