

Latterkampen

Paul Richards lo sist og best då han møtte **Frode Aga** og **Erling Brandseth** i kokkekamp prega av matglede, grovisar og latter.



LATTERKICK: Paul Richards (t.v.) ler godt av ein grovis servert av Frode Aga. Det var like mykje show som kokekunst på scena.



HEITE SAKER: Kjendiskokk Frode Aga flamberer pærer medan Hege Therese Nygård Graue hjelper til.

– Eg var skikkeleg nervøs då eg byrja å skjera i laksen på scena. Eg angra verkeleg på at eg hadde sagt ja til å vera med – eg kunne ha sparka meg bak. Men så vart eg varm i trøya etter den første kommentaren og då jobba eg og Ricardo godt i lag, seier Paul Richards til «Hordaland». Saman med Gard Ricardo Barrikmo Almeland, som er elev ved Rogne vidaregåande skule vann Richards kokkekampen for Hardangermeny.

KOKKELURINGANE Paul Richards, Frode Aga og Erling Brandseth hadde med seg kokkelærlingane Paul Ricardo Barrikmo Almeland, Hege Therese Nygård Graue og Michal Norheim, alle tre er elevar ved Rogne vidaregåande skule, i det som vart ein kamp vel så mykje med vitsing og publikumsflørtning, som med kokkekunst. Kampen skulle eigentleg ha vorte leia av kjen-

diskokken Frode Aga og vera eit oppgjær mellom Hardangermeny ved Paul Richards frå Ulvik Fjordpensjonat, Hallingkost ved Terje Simonsen frå Bardøla hotell og Vossameny ved Erling Brandseth frå Brandseth Fjellstove, men grunna forfall måtte Aga steppa inn for Hallingkost og overlata mikrofonen til marknadssjef Reinhardt Kulen i Encon.

TRE POSAR MED MAT, for kokkane, på førehand ukjent innhald vart delt ut. Dei tre kokkepara fekk ein time på seg til å laga til forrett, hovudrett og dessert. Tida brukte dei også til ein intern vitsekamp av det heller grove slaget.

– Har du høyrte om han som fekk to gåver til jol frå kona, og begge var eit nummer for store? Han fekk høna og tølfar, humra Frode Aga og drog i gong ei rekke liknande og grovare vitsar.

Og dei andre hovudkokkane svara på same vis. Laget frå Vossameny laga salat av m.a. reker, cherrytomater og rømme. Hovudmenyen var indrefilet steikt på panna. Her var det også freste grønnsaker og finskorne poteter som både var steikte og kokt i fløte. Desserten var ferske jordbær med krem.

HALLINGKOSTLAGET TRYLLA FRAM parmaskinke frå Hallingdal med rømme med ekstra smak til forrett, pannesteikt laks med råsteikte poteter og ragu til hovudrett. Desserten var flamberte pærer.

– Me nytta Osrampærer, kommenterte Aga. Hardangermenylaget serverte lakserose pynta med raud salat og rømme med godsmak til. Hovudretten var kyllingfilet med steikte grønnsaker og pasta. Desserten var mango og is.

– Isen gjekk eg ned og stal frå Hennig Olsen sin stand i salen, ler Paul Richards.

Ein kokketrio frå Park Hotell Vossevangen, med kjøkkensjef Terje Thomsen i spissen, godkjende dei tre menyane, og då var det publikum, som ikkje hadde smaka på maten, som skulle avgjera kokkekampen med applaus.

Vossameny var først ut til å motta applaus. Respsjonen frå publikum var heller låg.

– Kva? Er det ikkje vossingar i salen? kommenterte Kulen.

SÅ VAR DET HALLINGKOST sin tur. Publikum leverte nokre desibel meir



INGEN HEIMESIGER: Michal Norheim og Erling Brandseth nådde ikkje til topps. – Er det ingen vossingar i salen?, lurte kampeiar Reinhardt Kulen (t.h.)



LO SIST: Paul Richards og Gard BARRIKMO Almeland kan le høgt når dei har motteke førstepremiane i kokkekampen.

i applaus, men det var først då Hardangermeny stod for tur at publikum synte entusiasme.
– Eg plar ikkje vinna når eg er med på slike kokkekampar, og det er like greitt. Men det var jo Hardanger som vann – og eg er no harding, smilte Frode Aga til «Hordaland» og nytta høvet til skryta medkokken Hege Therese Nygård Graue opp i skyene.

– HO VAR GOD. Verkeleg eit kokkeemne.
– Sa han det? Det var kjekt: Det var ei oppleving å få lov til å laga mat saman med Aga, seier Hege då «Hordaland» fortel henne om skryten.
Gard Ricardo BARRIKMO Almeland smilte godt då han vart utropt til vinnar saman med Paul Richards. 16-åringen frå Voss har store ambisjonar som kokk.

– EG VIL BLI DEN BESTE KOKKEN i verda, og eg har lyst til å opna min eigen gourmetrestaurant. Det er noko fascinerande å jobba med mat og prøva seg fram med nye måtar å laga mat på, seier han sjølvikkert. Om sigeren i kokkekampen seier han:
– Me la ein slagplan då me fekk maten, og me jobba utifrå den. Paul er ein god kokk, og det var artig å jobba med han, seier 16-åringen.
– Det er flott å høyra at Gard Ricardo har store ambisjonar. Det skal ein ha når det gjeld mat, kommenterer Paul Richards.
Kokkekampen gjekk av stabelen i Vossasalen i samband med Encon Storhushaldsmesse, som vart skipa til for femte året.
– Me må ha litt humor på messa. Då er kokkekamp midt i blinken, seier marknads-sjef i Encon Reinhardt Kulen. På storhushalds-

messa firmaet skipa til i Vossasalen var over 40 firma representert.
– Her på bransjetreffet er det med alt frå utstyrsleverandørar til storkjøkken og til alt innan mat, seier Kulen.

ØRJAN BRATTETVEITJ tekst
VIDAR HERRE| foto

FAKTA | KOKKEKAMP

HARDANGERMENY: Paul Richards, Ulvik Fjordpensjonat og Gard Ricardo BARRIKMO Almeland, Rogne Vidaregåande skule.
VOSSAMENY: Erling Brandseth, Brandseth Fjellstove og Michal Norheim, Rogne Vidaregåande skule.
HALLINGKOST: Frode Aga, kjendiskokk og Hege Therese Nygård Graue, Rogne Vidaregåande skule.



FORRETT:
Lakserosa skal ikkje vera rosa inni, meiner kokk Paul..



HOVUDRETT:
«Hardingane» hadde kyllingfilet, steikte grønsaker og pasta.



DESSERT:
Hardangerlaget serverte mango i stolen is.