

Aftenposten

Publisert: 24.01.05 kl. 11:25 - Abonnere på Aftenposten? Ring 05040 eller gå inn på kundeservice.aftenposten.no

I sari og lusekofte

Diesen

Oppdatert: 09.10.08 kl. 12:11 Publisert: 24.01.05 kl. 11:25

Et mer fargerikt kjøkken enn det indiske skal du lete lenge etter. Heldigvis slipper du å lete lenge etter noen som vil hjelpe deg med å sortere krydder og begreper. Niru Kumra gjør det på heltid.

Niru var bare ni år da hun begynte å lage mat og notere oppskrifter. Bestemor, som var husstellærer, ga henne karakterer etterhvert som måltidene ble satt på bordet og teknikkene fra hjemlandets kjøkken satt som de skulle. Familien var akkurat kommet til Norge. Faren hadde reist noen år i forveien, og var blant de første som kom så langveisfra tidlig på 70-tallet. Fra nord i India til sør i Norge.- Den deilige byen Fredrikstad, minnes Niru Kumra (36) om oppveksten.

Mat på heltid.

Niru ble ikke kokk eller matfagutdannet. Hun tok økonomisk utdanning, og kunne etter hvert kalle seg både konsulent og prosjektleder. Men så brøt hun for å satse på mat på heltid. I dag bor trebarnsmoren i Lørenskog, hun har etablert sitt eget firma og driver blant annet med kurs og formidling og nettsalg ikke minst av krydder. Og hun må stadig utvide, for dette er nordmenn nysgjerrige på. Like før jul kom boken hennes "Indisk mat på norske fat". Det er ingen kjapp oppskriftsamling. Her har Niru samlet all sin erfaring slik at den norske brukeren virkelig får svar på alle praktiske spørsmål fra det fjerne kjøkkenet. - Jeg har jobbet med indisk mat hele mitt liv i Norge, sier Niru denne dagen på årets første grunnkurs i indisk matlaging. Hun rettleider mildt og bestemt her vi sitter benket i skolekjøkkenet på Jordal i Oslo og får første leksjon om chili:- Det finnes utallige chilyper, alt fra nesten søte utgaver til kruttsterke piri-piri, og det er nesten umulig å vite hvor sterke de er. Min far sier; lukt på dem, det som lukter sterkt, smaker sterkt. Men selv da kan du bli narret! Så er vel indisk mat farlig sterk, undres de fleste. Men det er ikke tilfelle. Indisk mat er *rikt* krydret. Styrken er skjult i tilbehør som chutney og der kan du justere styrken selv. Så når kursdeltagerne sier de foretrekker middels styrke, fastslår Niru at dagens chutney skal få tre grønne chili, selv om hun selv tåler både åtte og ti.- Uten frø?- Med frø, selvsagt. Det er der smaken er konsentrert! Og hvis du er uheldig og kommer i brann - drikk kefir eller kald melk. Det slukker best.

Krydderlukten.

I dag skal vi lage den indiske teen chae, pakore-snacks, chutney og halwa til dessert. Niru forklarer og viser, deler kursdeltagerne i grupper og setter alle i sving med å måle opp og røre, dele opp og steke.- Lukt på krydderene for å bli kjent med dem! Sier Niru som med vilje ikke har navn på krydderboksene. Vi skal få føling med duft og smak. Første kurskveld lærer vi blant annet forskjellen på karve og spisskummen. Vi blir innprentet å kaste oljen etter en gangs bruk og vi blir kjent med methi (bukkehornkløver), anaardana (granateplefrø) og besan (kikertmel) og mye annet. For det hører med til lærdommen Niru har høstet - at det er kjekt å kunne noen stikkord på hindi. Det er jo ikke alltid kjøpmannen på hjørnet kan norsk.

Relaterte artikler:

24.01 2005 INDISKE OPPSKRIFTER

(URL: <http://www.aftenposten.no/nyheter/iriks/article954564.ece>)