



TIDLIG KOKK: Niru Kumra sier hun startet å lage mat når hun bare var ni år gammel, og oppskrifter når hun var tolv.



NOE FOR ALT: I produktserien Masalamagic kan man finne omtrent alt som finnes av indiske matvarer.



KJÆRLIGHET FOR MAT: Niru Kumra leverer sine varer til de aller fleste dagligvarebutikker i Norge.

ALLE FOTO: PRIVAT

Niru fra Fredrikstad har stor suksess i Oslo

Kan tenke seg å skape n

Med produktserien Masalamagic, er målet til Niru Kumra å gjøre indisk mat like populært som taco, pasta og pizza.

PATRICK HANSEN
patrick.hansen@f-b.no

Som åtteåring i 1977 kom Niru Kumra (51) til Norge og ble umiddelbart fascinert av den herlige snøen hun aldri før hadde sett.

Faren hadde fått jobb i oljebransjen tre år tidligere, og når resten av familien endelig kom, var det snøen som satte sterkest preg.

- Jeg husker veldig godt den dagen, sier Niru.

Som liten vokste hun opp i Fredrikstad, og selv om hun var begeistret av både aking, kakao og snøhulebygging, så var det på skolekjøkkenet hun hørte hjemme.

- Det startet tilfeldigvis med kurs for foreldre som hadde lyst til å lære å lage den indiske maten de hadde smakt på skoleavslutninger og bursdager. Det var jo populært med litt spennende mat, og noe som ikke var sjokoladecake, forteller hun.

Indiske matkurs er hovedingrediensen

Niru startet ikke bedriften Masalamagic i Fredrikstad, men i Lørenskog i 2003. Hun fikk hjelp til å sette opp sin egen nettside, og tre uker senere var

hun å se på TV 2s «God Morgen, Norge». Fra da har det bare vokst, og i dag gjør hun det bedre enn noen gang.

Hun ga ut kokebok til strålende kritikk, og fortsatte med å arrangere kurs i indisk matlagning. Deltar man på disse, får man bruke hennes egne produkter, og man lærer seg vaskeekte indisk kokkekunst.

- Jeg har holdt kurs i Fredrikstad, men jeg trodde egentlig jeg kom til å holde enda flere. Nå har jeg ikke vært der på lenge, faktisk, sier Niru.

- Nylig holdt jeg kurs i Kongsvinger, og der var det større interesse for indisk enn i Fredrikstad.

Utvider enda mer

Produktene hennes er allerede å finne i de fleste Kiwi-, Meny-

og Coop-butikker, og fra februar er planen å utvide enda mer. I tillegg kan man bestille produktene via nettsiden hennes og kolonial.no-appen.

- Nå kan vi tilby takeaway og man kan også bestille varene våre via en nettbutikk. Det bringer jo med seg flere ansatte, flere som skal ha lønn, men flere hoder tenker bedre sammen så jeg synes det bare har vært positivt, forteller Niru.

Alt er vegansk

Det spesielle med produktserien til Niru, er at alt er vegansk. Hun forteller at grunnet påvirkningen fra sin mor, som aldri har smakt kjøtt, og sin egen sans for grønnsaker, har hun ikke interesse av å spise kjøtt. Hun mener derimot indisk kan lages uansett.

- Jeg har selv mye spennende vegetar på menyen. Folk forbinder indisk mat med tikka masala og butter chicken og det er også det de finner i butikken og restaurantene. Jeg pleier jo å si at det indiske kjøkkenet er verdens beste vegetarkjøkken, sier hun og ler.

Man kan finne de veganske produktene i mange butikkhyller, men Niru fastslår at sortimentet er større i nettbutikken deres. Hun slår også ned på at vegetarmat oppfattes som tamt og smakløst.

- Det er mye bedre utvalg i nettbutikken enn i dagligvarebutikkene. Vi har også vært på vegetariske festivaler, og indisk er veldig populært der fordi det er smakfullt, proteinrikt og spennende. Så vegetarmat trenger ikke være hardkokte ki-