

Verdensmestere i god smak



Henning Dyste fra Kolbu på Østre Toten hører med blant de norske utøverne som er helt i verdenstoppen, uten at de er blitt folkehelter riktig ennå. Javisst, vi snakker om grønnsaksprodusentene våre. Verdensmestere i kokkekunst blir lyriske når de norske sommergrønnsakene kommer, og mener at de i friskhet, smak og næringsinnhold er i særklasse uansett hvem du sammenligner med. Dystes spesialitet er reddiker. Pluss brokkoli, neper, sukkererter og gulrøtter. Slik er han en av mange norske grønnsaksprodusenter som helt i det stille gjør topp prestasjoner hver eneste sesong.



Når vi fastslår at norske grønnsaker er i verdensklasse på smak, er det ikke en kraftpatriotisk påstand. Kokkelandslaget vårt, som er regjerende verdensmestere og olympiske mestere, er ikke i tvil. Når de norske sommergrønnsakene kommer på markedet, i juni og juli, er det høytid på gourmetkjøkkenene. Både på grunn av smaken, ferskheten og næringsinnholdet.



Nå er sesongen for norske grønnsaker på sitt aller beste. Nå høstes det i Rogaland, i Lier, på Toten og i de andre viktige landbruksområdene landet over. Nå leverer vi i Bama ut friske fristelser hver eneste dag; grønnsaker som har vokst langsomt, men reist fort – og reist kort. Slik at de strutter av smak og sunnhet.

På gården sin i Kolbu på Østre Toten dyrker Henning Dyste fantastiske grønnsaker under åpen himmel. Der gjøres det meste av jobben manuelt fremdeles. Brokkolien skjæres med kniv. Sukkerertene nappes av planten, en og en, for hånd. Gulrota tas opp med håndkraft og buntet. Og natur og klima gir, ja, nettopp, en hjelpende hånd de også.



På bama.no finner du masse nyttig informasjon om norske grønnsaker – hva de inneholder, hvordan du skal kutte dem, koke dem, dampe dem og grille dem.

– Vi bor på fjellet, vi. Her veks det sakte. Det blir mer og bedre smak på det som veks i høgda, fastslår Henning Dyste. Han var først på Toten til å satse på reddiker, og har oppskriften klar: Det er bare å ete'n som'n er, eller ha'n i sallat.

– Det er et paradoks, egentlig, sier kokkelandslagets kaptein, Jostein Medhus. – Sen vår, kalde netter, langsom vekst ... man skulle tro det var ulemper, men i forhold til god smak blir det uslåelige fordeler. Smak utvikles langsomt. Rent vann, frisk luft og klimaet i landet vårt gjør at det høstes grønnsaker i sommer-sesongen som er makeløse i kvalitet.



Så nå er det bare å ta for seg. Og sende en vennlig tanke til Henning Dyste og hans kolleger når det smaker som best.




GARTNERHALLEN
Dyrker godt liv

