

Indisk mat i butikkene: Nå har den blitt enda sterkere



KRYDDERBOMBEN: Indisk mat er rett og slett en krydderbombe, mener Ayush Kumra, som sammen med sin mor driver Masalamagic AS. Nå tror han reiseglade nordmenn blir stadig mer klar for den indiske smaken. FOTO: INGVLID KRISTINE MIKKELSEN

SMAKSLØKENE BLIR HERDET

Jo mer vi nordmenn reiser, jo mer herdet blir smaksløkene våre. Er vi blitt klar for India?

BERGEN

Ingvild Kristine Mikkelsen
nyhet@ba.no

- Sterkt. Søtt og salt på samme tid. Det er rett og slett en krydderbombe, sier Ayush Kumra når han forsøker å beskrive indisk mat.

Til vanlig studerer han ved NHH, men mye av tiden går med til å drifte Masalamagic AS sammen med sin mor, Niru Kumra. Gjennom sine produkter ønsker bedriften å tilby norske gæner en autentisk innføring i indisk tradisjonsmat.

- Alt mildes ut her i landet, men vårt inntrykk er at mange nordmenn er klare for den virkelige indiske smaken. De har lyst til å ta et steg videre. Produktene våre er derfor sterkere enn det folk er vant til og mer som det du får om du finner deg i India, sier Kumra.

- Indisk mat vs. norsk mat

Norsk og indisk mat kan vanskelig sammenlignes, men Kumra forteller at indere, som nordmenn, bruker mye poteter.

FAKTA Masalamagic AS

- » Bedriften ble startet i Oslo i 2003 av Niru Kumra. Det ble da tilbudt kokkekurs og catering av indisk mat.
- » Har siden 2011 produsert egne produkter som chutney, papadam, paste og krydderblandinger. Alt basert på Niru Kumras egne oppskrifter.
- » Bedriften har som visjon å gjøre indisk mat like kjent som pizza og pasta.
- » Masalamagic AS sine produkter har nå nådd Bergen og er å finne på Lerøy Mat, Meny og Safari.

- Men vi krydrer dem på en helt annen måte da, legger han til.

Han kan også fortelle at kefir er et populært tilbehør for de krydderglade inderne.

- Kefiren regulerer det sterke krydderet, slik at du kjenner smaken istedenfor å brenne av deg tungen, sier han betryggende.

Kumra tror grunnen til at folk er mer åpne for uvant og sterkere mat er reiseinteresse. Kjendis-kokk Lars Barmen er enig:

- Det har blitt så billig å reise, noe nordmenn elsker å gjøre. Mange vil derfor få sansen for nye smaker, sier han. Han tror imidlertid ikke at den norske maten er i ferd med å forsvinne.



STERKERE: Indiske matprodukter er sterkere enn det folk i Norge er vant til.

- Nei, det går an å prøve noe nytt hver dag, men folk liker den norske maten. De få tingene som er tradisjonell norsk mat kommer til å vare i lang tid fremover, hevder Barmen.

- Fårikål vs. tikka masala

Ayush Kumra sier han vet lite om norsk mat, annet enn at salt og pepper er mye brukt.

- Men jeg er veldig glad i fårikål, forteller han.

Studenten, som opprinnelig er fra Oslo, har bodd tre år i Bergen.

- Mange norske ungdommer savner «mors hjemmelagde kjøttkaker» når de flytter bort, hva savner du?



Tradisjonell norsk mat kommer til å vare i lang tid fremover.

LARS BARMEN

- Åh, en spesiell type tikka-kylling hun lager. Den er så god!

Kjørte i fylla

Politiet tok fire fyllekjørere på drøyt fire timer midt på dagen i går.

BERGEN

Linn Engesvik

linn.engesvik@ba.no

Det begynte klokken 1049.

- Da ble en bilist stanset mellom Arna og Åsane. UP mistenkte sjåføren for promillekjøring, og vedkommende ble kjørt til legevakten for blodprøve, opplyser politiets operasjonsleder Gustav Landro.

2,1 i promille

Klokken 1450 var det en ny promillekjører på ferde. Da fikk politiet melding om et trafikkuhell på Evanger.

Fem personer fordelt på to biler var involvert i ulykken, og alle kom uskadet fra det.

- Føreren av den ene bilen, en mann i 60-årene, måtte blåse i alkometer. Det ga utslag som viser promille på hele 2,1, sier Terje Hilland, operasjonsleder i Hordaland politidistrikt.

Ifølge nettstedet promille.no kan dette alkoholnivået i blodet føre til at man får «blackout», nedsatt motorikk og mister bevisstheten. En slags bedøvelses-tilstand kan inntreffe, man mister dømmekraft og føleevnen svekkes.

Klokken 1504 kom det en ny melding til politiet. Denne gangen om en mulig promillekjører på vei fra Arna mot Bergen.

- Det ble meldt om vinglete kjøring, forklarer Hilland.

Bilen ble stanset i Fløyfjells-tunnelen, og føreren ble alkotestet. Mannen, som er i slutten av 20-årene, hadde kjørt fra Hardanger og da han ble stanset hadde han promille på rundt 0,9, ifølge Hilland.

Han ble kjørt til legevakten for blodprøve.

Til kjøpesenter

Bare ni minutter senere kom det en ny melding til politiet. Denne gangen fra Sartor senter.

- Han kom til senteret med skader i fronten på bilen, og meldingen til politiet gikk ut på at han virket beruset, forklarer Hilland.

Det hadde meldereren rett i. Da politiet kom frem til stedet og ba mannen i midten av 60-årene om å blåse i alkometer, viste det seg at han hadde en promille på 1,9.

Mannen ble fraktet til legevakst for blodprøve.

SVs grønne revolusjon

SV ønsker en miljøvennlig jernbane-revolusjon i Norge og foreslår dobbeltspor mellom de største byene og nye traseer mellom landsdelene. Programkomiteen i partiet peker på tog som en av hovedsakene SV skal jobbe for i neste periode, og kaller satsingen en grønn transport-revolusjon. I programutkastet konstateres det at en stor andel av Norges klimagassutslipp kommer fra transport. - Vi vil bygge et nytt miljøvennlig jernbanenett i to etapper de neste 20 årene; først nye dobbeltspor rundt våre største byer, deretter nye linjer mellom landsdelene, står det å lese i programutkastet. (ANB-NTB)