

Østkantavisa

Kultur



Therese Falck, Linda Andresen og Siw Korsmo får grundig innføring av hvordan Samosa skal lages av kursleder Niru Kumra. FOTO: MAREN THORSEN BLESKESTAD Kjøp bilde

Kjøkkenveien til India

Fra kjøkkenbenken i Helgesensgate lærer Niru Kumra nordmenn hemmeligheten bak indisk matkunst. Grandiosaen er herved utfordret.

Av:
Maren Thorsen Bleskestad
maren.bleskestad@ostkantavisa.no

Publisert søndag 20. april 2008 kl. 00:00.
Sist oppdatert søndag 20. april 2008 kl. 00:00.



SOFIENBERG: ☐ Jeg elsker chili, frisk chili! Det er sunt for kroppen og rikere på c-vitamin enn en appelsin, sier Niru Kumra, mens vannet bobler i gryta. Krydderduften brer seg i rommet og pirrer neseborene. Om ikke lenge vil lærevillige og matglade amatørkokker fylle lokalet i Helgesensgate.

Hobby ble jobb

Kumra leser inn råvarene til kveldens kurs, mens hun forteller om hvordan det hele startet. Chai-teen som står på plata er snart klar.

☐ Jeg hadde egentlig et ønske om å bli kokk. Å lage mat har alltid stått mitt hjerte nært, men å velge kokkeutdanning var ikke så anerkjent da jeg skulle velge yrkesvei, forteller hun.

I dag er hun glad for at hun valgte økonomi og data og senere prosjektledelse.

☐ Hadde jeg begynt som kokk, hadde jeg muligens ikke vært her i dag. Nå kan jeg livnære meg av det som alltid har vært hobbyen min.

Da hun var ni år kom Kumra til Norge. Hun takker bestemoren sin for at hun tidlig fattet interesse for indisk mat.

☐ Hun var tidligere husstellærer, og ba meg ofte lage ulike indiske retter. Etterpå ga hun meg poeng for dem, men jeg fikk aldri full pott. Det var alltid noe som skulle vært bedre. Du vet hvordan gammeldagse lærere er, ler Kumra.

Magisk krydder

2003 ble det magiske året for Niru Masalamagic.

☐ Jeg ble faktisk spurt om å holde indisk matkurs av norske venner og bekjente. Tidligere hadde jeg jobbet i flere år med kursing i data, og tenke det ville være morsomt å prøve. Alle bedrifter har startproblemer og jeg holdt på i to år for å finne lokaler. Klart det var tøft. Veien ble til mens jeg gikk. Jeg hadde ingen oppskrift, men til slutt ble Masalamagic en realitet.

Hun kan fortelle at Masala betyr blandingskrydder og magic betyr å trylle.

☐ Hvis man bruker krydder på riktig måte kan man trylle fram retter av hva som helst, egentlig, sier krydderdronningen.

Hver høst og sommer de siste fem årene har hun kurset nordmenn i indisk kokekunst.

▮ Målet mitt er at indisk mat skal bli like kjent for nordmenn som pizza og pasta.

Det indiske kjøkken har store variasjoner i smak og retter. Det er mye kontraster, som balanserer hverandre. Ikke minst er det sunt, sier Kumra.

Og at nordmenn har fått øynene opp for indisk mat er tydelig. Folk fra alle kanter av byen strømmet til for å delta på kveldskursene hennes.

▮ Til helgekursene kommer folk utenbys fra også. Alle slags mennesker deltar; fra it-friker til sykepleiere. Mange kommer tilbake med kolleger, venninner eller kjæresten.

Som plommen i egget

I løpet av et kurs dukker det alltid opp spørsmål og kommentarer fra deltakerne.

▮ Jeg har ringt til gamle tanter i India, lest bøker og tilbrakt somre på proffe hotellkjøkken i India for å lære mer. På bakgrunn av det utarbeider jeg nye tips og råd hele veien. For å kunne være best må du hele tiden være ett skritt foran, men man blir aldri utlært, understreker Kumra som etter fem år som selvstendig næringsdrivende fortsatt er like entusiastisk.

▮ Jeg har det som plommen i egget. Det er et privilegium å få velge selv hvor mye og hvordan jeg vil jobbe. Fortsatt lærer jeg noe hver eneste kveld. Det gjør at dette er like spennende nå, fem år etter start.

Jeg har ringt til gamle tanter i India for å lære mer
Niru Kumra

Les flere nyheter fra Oslo på [dittOslo.no](#)

Les flere nyheter fra [Østkantavisa](#)

[Østkantavisa på Facebook](#)

[Østkantavisa på Twitter](#)

Kommentarer