

Guide til byens beste mat

Hva gjør du når du er i en fremmed by og ikke vet hvor du bør gå ut å spise? Kjøper deg en venn for kvelden, selvfølgelig.

Tekst: Kjersti Busterud
Foto: Magnus Knutsen Bjerke



REISE: – Smak på denne! God, ikke sant? spør guide James Fraser, og deler ut små skåler med det han kaller en typisk madrilensk gryterrett. Alle de sju turistene han har samlet rundt seg på en av Madrids utallige tapasbarer, nikker anerkjennende, og stikker skjeen i skålen for en ny munnfull.

– Den er basert på kumage, sier han, og får straks turistene til å pirke mer skeptisk rundt i skålene sine.

Samme handlingsforløp gjentar seg flere ganger i løpet av kvelden: Fraser byr entusiastisk på en rett, avventer turistenes dom, før han smilende avslører at det de nettopp spiste var blodpudding, lammebrissel eller rur.

– Jeg pleier ofte å få folk til å smake først. De må gjerne synes det smaker vondt, men ikke fordi de på forhånd har bestemt seg for at de ikke liker blekksprut eller aldri rører blåmuggost, påpeker han.

Unngå turistfellene

Du har sikkert opplevd det mange ganger: Du har tråkket rundt i det verste turiststrøket i en frem-

med by for å få med deg severdighetene, og begynner å bli sulten. Og tross litt leting ender du opp på et ikke spesielt bra, men likevel dyrt spisested.

– Det høres kanskje litt smakløst ut, men det jeg tilbyr er rett og slett en venn for kvelden. En lokalkjent venn som vet hvor man bør gå for å få god mat, god drikke og god stemning, sier Fraser, som startet firmaet Adventurous Appetites for seks år siden. Fra åtte om kvelden til rundt midnatt kan du bli med en engelskspråklig guide fra det ene tapasstedet til det andre, med grundig innføring i spansk matkultur på veien.

Han er ikke den eneste som har sett at turistene trenger litt start-hjelp før de tør å albu seg fram til disken i en stappfull tapasbar i avsidesliggende gate. Både i Madrid og en rekke andre spanske byer finnes flere firmaer som tilbyr tapasrundturer eller andre gastronomiske vandringar.

Matt Watkins er en av dem som har meldt seg på Adventurous Appetites' rundtur denne kvelden.



KUTYME: James Fraser viser turistene hvordan spansk slder skal helles for å få fram smakene best mulig.

– Jeg har bodd i Madrid en måned. Men jeg må innrømme at jeg fremdeles ikke helt har skjont hvordan tapaskulturen fungerer, sier han.

Uvante matvaner

Synlige tegn på hvor man finner den beste maten, er kanskje det nyttigste Fraser kan lære bort.

– Med noen få unntak finner man sjelden de gode spisestedene i hovedgatene og der mange turister ferdes. Prøv deg heller på sidegatene. Mange spanjoler i lokalet er selvfølgelig et godt tegn, det samme er mye søppel på gulvet, sier Fraser, og peker på hauger av olivesteinene og servietter som ligger nedtrampet på gulvet.

– På tapassteder er kutymen at du kaster bosset på gulvet. Utover kvelden bør det med andre ord se ganske uvasket ut, påpeker han.

Et triks er å ikke bestille mat med en gang, kun drikke. Drikken kommer nemlig med en gratis snack, men har du allerede bestilt mat, kan det hende du går glipp av appetittvekkeren.

Til mange nordmenns forvilelse åpner mange restauranter og tapasbarer ikke før klokka 20, mens spanjolene selv gjerne ikke spiser før nærmere 22. På Adventurous Appetites' rundtur denne kvelden toppes tapasbarmen med et solid måltid klokka 23.

Tipset til hvor en lang kveld på byen pleier å ende, frister ikke heller nødvendigvis den jevne nordmann.

– I sekstiden om morgenen flokker spanjolene seg på stedene som selger churros (en slags smultringer) med sjokolade. Bedre forebygging av baksmell finnes ikke! hevder Fraser.

Ut på egen hånd

Klokka nærmer seg midnatt, og matmengdene på bordet ser for første gang ikke ut til å minke.

Guide Frasers håp er at hans «venner» for kvelden har lært såpass mye at de nå er selvhjulpne i den madrilenske utelivsverdenen.

– Jeg pleier ikke å oppgi navnet og adressen på stedene vi har vært. Målet mitt er at dere i morgen ikke skal gå tilbake til de samme stedene vi har vært i dag, men finne fram til gode steder på egen hånd, sier Fraser.

Australske Alisa Tulloch er godt fornøyd med kvelden, om enn i overkant mett.



– I går ante vi ikke hvor vi skulle gå å spise. Nå er jeg så mett at jeg lurur på om jeg kommer til å orke middag i morgen i det hele tatt, sier hun.



KVALITET: I Madrid ligger spisestedene på rekke og rad. I følge med en guide blir det lettere å velge de beste.



EKSOTISK: Rur, eller perche på spansk, er uvant sjømat for nordmenn flest.



VÅGESTYKKE: De fleste av disse friterysteke pepperfruktene er milde og søte. Men plutselig kan du sette temene i en som får tårene til å sprette.



SMAKSUTFORDRINGER: I løpet av de fire timene en rundtur med Adventurous Appettes varer, får Matt Watkins, Ailsa Tulloch, Peter Tulloch og en gjeng andre turister spist seg gjennom både velkjente spanske klassikere og råvarer de aldri før har tatt i sin munn.

Reisefakta Madrid

Madrid er Spanias hovedstad og største by, med rundt 3,3 millioner innbyggere. Den sies også å være den byen i Europa med flest barer og spisesteder per innbygger.

* Fly: Det går ingen direkteruter fra Norge til Madrid, men man kan for eksempel fly med KLM via Amsterdam, SAS via København, Swissair via Zürich eller Lufthansa via München. Priser fra rundt 1500 tur/retur.

* Klima: Madrid ligger nesten 700 meter over havet, og temperaturen varierer mye. I sommermånedene kan det bli over 40 uutholdelige varmegrader, mens temperaturen i de kaldeste vintermånedene ligger mellom 0 og 10 grader. Mest behagelig er klimaet i mars-juni og september-november.

Tapastips for Madrid

Skal du spise tapas i Madrid, anbefaler guide James Fraser nabolaget La Latina. Særlig i gata Cave Baja ligger tapasrestaurantene på rekke og rad. Besøk El Tempranillo for vin og tradisjonell spansk mat, La Txacolina for baskisk mat og La Taberna de Lucio for spansk skinke, egg og chips. Derfra er det bare å utforske området videre for å finne dine egne favoritter.

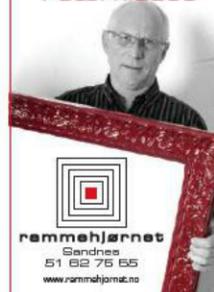
Salget fortsetter!

Alt skal ut!
÷50-70%



Helgrevøien 115, 4312 Sandnes
Tlf. 51 66 30 50
post@folkvord-hagesenter.no

Innramming i særklasse



INGEN BINDINGSTID



Benytt sjansen nå!

Vi ønsker å bidra til at flere blir fysisk aktive og dropper derfor bindingstid samt innmelding i en periode.

Medlemskapet inkluderer;

- Tilrettelagt treningsprogram
- Gratis barnepass
- Tilgang til alle aktiviteter
- Fri bruk av flott spa
- Vann aerobic (trening i basseng)
- Gratis konsultasjon med Naprapat

Tilbudet gjelder nye medlemskap. Adm. kostnader på kr. 399,- tilkommer.

www.aktivtreningscenter.no
Tlf. 51 55 86 44 - Tjensvolltorget

aktiv
TRENINGSSENTER

Guidede mat-rundturer

- Adventurous Appettes: Tilbyr fire timer lange rundturer som skal gi deg en smakebit av det madrilenerne selv spiser og drikker når de går ut. Pris ca 350 norske kroner, inkludert mat og drikke på det første stedet. www.adventurousappettes.com
- Walks of Madrid: I «The Old Madrid tapas and wine walking tour» vil en madrilenere vise deg hva Madrids gamleby kan by på av tradisjonell mat og drikke. www.walkofspain.com
- Letango tours: Tilbyr rundturer på tapasbarer i mange spanske byer, deriblant Madrid. www.letango.com
- Insider's Madrid: Tilbyr mange typer guidede turer, deriblant «Gourmet tapas tour». Firmaet tilbyr også matlagingskurs. www.insidersmadrid.com
- Gastronomic: Gastronomic tilbyr både matkurs og tapas-turer. <http://madridtapas-tours.blogspot.com/>
- Foodies walking tour: Rundtur på dagtid der man blant besøker bakeri, konditori, matmarked og tapasbarer. Arrangeres av Alambique, www.alambique.com

STAVANGER Oktoberfestival 2012

For 3. år på rad blir Stavanger Oktoberfestival arrangert på De Røde Sjøhus.

DE RØDE SJØHUS 28. SEPT - 29. SEPT

En kveld spekket med allsang, show og dans!

Billetter bestilles på www.stavanger-oktoberfestival.com tlf. 993 666 39

HER BLIR DET RIFT OM BILLETTENE, BESTILL I DAG.