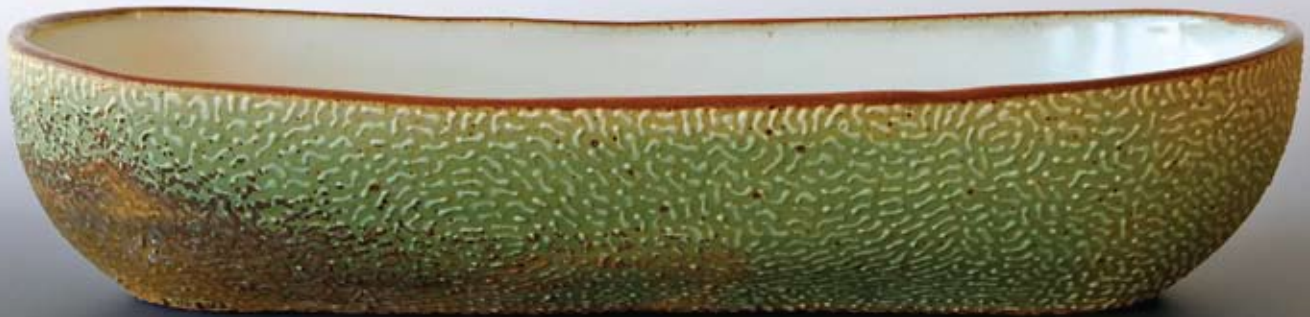


matfat



Elisa Helland-Hansen

Våren 1978 var jeg student ved Bergens Kunsthåndverksskole og hadde keramiker Takeshi Yasuda som gjestelærer. Han viste meg en japansk bok som inneholdt bilder av skåler, fat og matretter. Det var vanskelig å vurdere om dette var en bok om keramikk eller en bok om mat.

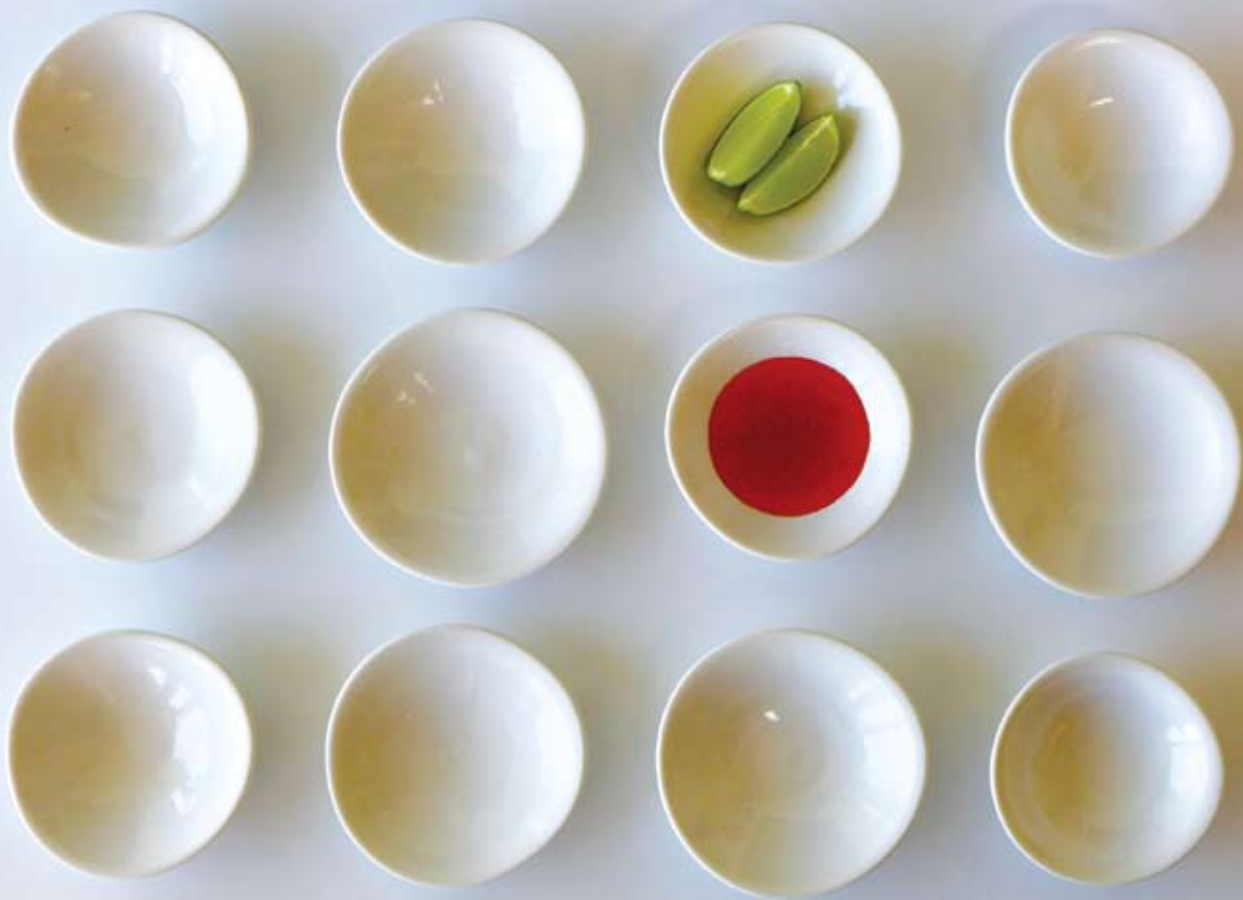
Det har gått 35 år siden jeg bladde i denne boken. Maten, keramikken og bildene har jeg for lengst glemt, men selve konseptet er godt bevart i minnet.

Når jeg former et fat, ser jeg ofte for meg hva slags mat som vil passe i det. I dette prosjektet har jeg latt noen matretter styre utformingen av fatene.

Min keramikk har først nådd sitt mål når tingene er i bruk.

DEN LILLE HVITE

Mange kvinner har et forhold til "den lille sorte" – den klassiske enkle kjolen som passer til enhver anledning. Som matglad keramiker har jeg fått et nært forhold til "den lille hvite" – den enkle skålen som kan brukes til ethvert formål. Det er overraskende hvor ofte jeg griper til dette vesle fatet, det være seg til en brukt tepose, en sjokoladebit eller persilledryss til suppen.



TERRIN MED SKVALLERKÅLSUPPE

For en nyetablert keramiker på 1980-tallet sto inntektene i dårlig forhold til utgiftene. Vi utforsket rimelige retter fra naturens matfat, og ble venner med et av hagens verste ugress, skvallerkålen. If you can't beat it, eat it! Under krigen ble skvallerkål, også kalt tysker- eller fattigmannskål, flittig brukt. Det er de første, blanke bladene om våren som egner seg best i matlaging. Dette næringsrike ugresset smaker svært godt og kan brukes på samme måte som spinat både i salat, stuing, supper og paier.

2 liter nye skvallerkålblader	1 liter grønnsaksbuljong
3 ss smør	2 dl creme fraiche eller fløte
1 løk	salt, pepper og muskat
2 ss hvetemel	hardkokte egg

Finhakk løken. Smelt smøret i en kjele og fres løken uten at den blir brent. Rør inn melet og jevn gradvis med buljongen mens du rører godt. Tilsett de grovt hakkete skvallerkålbladene, creme fraiche/fløte og la koke i 6-8 min. Krydre etter smak. Kjør suppen glatt med stavmikser eller i blender. Serveres med halve egg og rundstykker.



SKÅLER MED QUINOASALAT

Quinoa er en urt som stammer fra Andesfjellene og er særlig utbredt i Peru. Den regnes blant de mest næringsrike planter som finnes. Det er frøene som benyttes. Quinoa var gudenes gave for Inkaindianerne, og viktigere enn gull og sølv. Hvert år skulle de første frøene såes av inkaenes leder og stikkes i hellig jord med en stav av gull.

Det finnes tre sorter quinoa på markedet: hvit, rød og sort. Den kan serveres både varm og kald, i salater, i brød eller frokostblandinger. Dette er min favoritt:

3 dl quinoa	2 ss friskpresset sitronsaft
2 flådde paprika	4 ss god olivenolje
½ agurk	2 ss balsamicokrem
50 g mandler	1 ss flytende honning
100 g fetaost	litt revet sitronskall
12 grønne oliven	salt og pepper
2 søtsyltede ingefær	frisk koriander

Skyll quinoaen godt i kaldt vann. Kok med dobbel mengde vann i 15-20 min. Avkjøl quinoaen. Skåld mandlene. Skjær agurk, de flådde paprikaene og fetaosten i terninger. Finhakk de syltede ingefærbitene. Lag dressing av de flytende ingrediensene og tilsett sitronskall, salt og pepper etter smak. Bland alle ingredienser og server med et dryss av korianderblader. Kan spises som egen rett, men passer også som tilbehør til andre retter.



RUSSISK PANNEKAKE

I min barndom på 1950-tallet tilbrakte familien sommerferien på landstedet Kvia i Olden. Farmor Bestemis og farfar Storebjørn bestyrte bruket med stor gjestfrihet. Om følgende oppskrift er hentet fra en russisk middagsgjest, skal være usagt, men oppskriften har gått i arv i familien. I ettertid har jeg skjønt at dette er en klassisk sufflé. Når blåbærene modner i august, er det den dag i dag et unisont krav fra familien om russisk pannekake som dessert på langbordet på Kvia.

100 g hvetemel	2 ss sukker
100 g smør	nyrørte blåbær
5 dl melk	rømme
5 egg	Oppskriften er beregnet på 5 personer.

Smelt smør i en kasserolle, tilsett melet og spe med kald melk til en tykk hvit saus. Rør hele tiden til sausen blir glatt uten klumper. Tilsett sukker og avkjøl røren. Skill eggene og rør eggeplommene inn i sausen. Stivpisk eggehvitene og vend forsiktig inn i sausen. Hell røren i en smurt, ildfast form. Stek 30 min på 160 grader, deretter 15 min på 200 grader. Serveres straks med rikelige mengder rørte blåbær og en klatt rømme.





SKÅL MED STRUTSEVINGER

Strutseving er en vanlig bregne i det norske landskapet. Sjekk en flora så du ikke forveksler bregnen med orme-gress. Det er de grønne snabelformede skuddene uten sporer som kan høstes og spises. Et annet navn på planten er bispestav, som viser til formen på de spiselige nye skuddene, mens navnet strutseving beskriver de store grønne bladene. Få mennesker her til lands er klar over at denne bregnen er en god vårgroønnsak som i næringsverdi kan sammenlignes med spinat. I Japan, USA og det østlige Canada, er den høyt verdsatt for sin delikate smak og vakre form. Den dyrkes kommersielt og omsettes både fersk, hermetisert og frossen. Omsetningen i Canada på ca.1000 tonn årlig tilsvarer 7-10 millioner dollar.

Strutsevingskuddene høstes i april og mai, trekkes i lettsaltet vann i 4 minutter og serveres med hollandaisesaus.



KIMCHI-KRUKKE MED SYRNET KÅL

I Korea er kimchi nasjonalretten som serveres til så og si alle måltider. Den består oftest av kinakål, reddiker, hvitløk, chili, ingefær og salt. Fra gammelt av lagde koreanerne om høsten store mengder kimchi i romslige keramikkrucker. Beholderne ble gravd ned i bakken, og innholdet ble fortært gjennom vinteren som erstatning for friske grønnsaker. Kimchi er omtalt i kilder som er ca 2800 år gamle.

Før kjøleskap og fryser ble allemannseie, var salting, tørking, hermetisering og fermentering vanlige konserveringsmetoder. Fermentering er et resultat av luftfri gjæring. Melkesyrebakteriene i grønnsakene gjærer og resulterer i et produkt som kan oppbevares i minst 6 måneder. Den samme bakterien finnes i yoghurt og sauerkraut og er bra for fordøyelsen. Metoden bevarer enzymer, vitaminer og mineraler i grønnsakene og forhindrer utvikling av skadelige bakterier og muggsopp. Prosessen er tilnærmet idiotsikker, enkel og gir et smakfullt resultat.

I middels stor hodekål, rødkål eller sommerkål
ca 1 ss salt

Fjern de ytterste bladene og skjær kålen i strimler. Legg det oppskårne i en ren bolle og dryss saltet over. Kna kålen til vannet begynner å slippe. Trykk kålen ned i en kimchi-krukke eller et stort glass og press til vannet stiger over kålen. Min kimchi-krukke har et indre lokk som sørger for at det ikke kommer luft til kålen. Tilsett eventuelt litt lettsaltet vann. La stå på kjøkkenbenken i 3-5 dager. Når gjæringen slutter, kan kålen oppbevares lenge i kjøleskap.



FAT MED FISKEKAKER

Norges kystlinje er over 100 000 km lang – verdens nest lengste kyst etter Canada. Dette betyr at mange mennesker her til lands har adgang til havet og dets ressurser.

Selv har jeg nylig flyttet til Hardangerfjorden. Det har medført økt fiskeaktivitet og fornyet interesse for fiskeretter, ikke minst farse. Etter en del eksperimentering har jeg landet på følgende fiskekakeoppskrift. Det er en selskapsfarse som inneholder både fløte og smør og som gjør at kakene kan stekes på takke uten bruk av fett. Denne oppskriften gir ca 15 store fiskekaker.

500 g fersk beinfri fiskefilet (lyr, hyse, sei)	½ ts muskat
1 middels stor gul løk	1 ts malt hvit pepper
1 hvitløksfedd	½ ts chilipulver (eller bit fersk chili)
50 g smør	2 ts potetmel
frisk persille eller gressløk	2 egg
½ paprika	1,5 dl fløte
2 ts salt	1,5 dl melk

Det er viktig at fisken er fersk. Har den vært frosset, blir bindingen i farsen dårligere og kakene mer kornete. Hold alle ingredienser kalde. Kutt opp løk og hvitløk, la surre i smøret til gyllen (tar bort den skarpe løksmaken i fiskekakene). Avkjøl løken. Mal fiskefiletene, løken, persillen og paprikaen i kjøttkvern (eller blender) én gang. Spe med melk, egg og krydderblending i kjøkkenmaskin. Form kaker med skje dyppet i kaldt vann. Stek kakene ca 3 minutter på hver side på middels sterk varme til gyllenbrune. Bruk av stor takke gjør steking til en lek.



MORTER OG PISTILL

Ordet "morter" anvendes ofte som betegnelse på et redskap som brukes for å pulverisere og blande ingredienser. Morteren er bare selve skålen, mens gjenstanden man støter med, heter pistill.

Duft og smak i urter og krydder fremheves når man støter dem i en morter fremfor å bruke kvern eller stavmikser. Dette har motivert meg til å arbeide med egne mortere og pistiller i porselen hvor jeg undersøker forholdet mellom form og funksjon.



PLATÅ MED KONFEKT

Under en hektisk salgshelg oppunder jul kom en omtenksom sjel og ga meg en tiltrengt matbit – en mørk energibombe. Det var en salig opplevelse. Om du i hemmelighet pakker noen biter i tursekken og uventet tilbyr din kamerat eller en forbipasserende denne konfekten, får du en venn for livet.

Jeg har prøvd meg fram til denne oppskriften:

250 g fikener	400 g Odense ekte marsipan
75 g grovhakkete mandler	ca 300 g mørk kokesjokolade
½ dl brennevin/likør	valnøtter eller mandler til pynt
raspet skall av en halv økologisk appelsin	
2 cm revet fersk ingefær	
eventuelt en finhakket rød chili	

Fjern hamser på fikenene og mal på kjøttkvern eller i hurtigmikser. Tilsett mandler, brennevin, appelsinskall, ingefær og chili. Blandingen skal ha tykk smørekonsistens og kan tilsettes litt vann om nødvendig. Trill 1/3 av marsipanmassen av gangen til en 2,5 cm tykk pølse. Kjevle ut pølsen så den blir ca 10 cm bred. Bruk melis som "bakemel". Smør 1/3 av fikenfyllet utover marsipanen. Rull sammen flaket med marsipanskjøten ned. Skjær rullen i passende konfektstørrelser; ca 2,5 cm. Dypp bitene i sjokolade smeltet i vannbad og pynt med en halv valnøtt eller en skåldet mandel. Vellykket sjokoladetrekk kan være vanskelig å få til, men det finnes mye informasjon på nettet.



Kannen eller muggen er blant de gjenstandene som har fått størst oppmerksomhet i mitt virke som keramiker. Jeg har interessert meg for dens form og funksjon og søkt å foredle og forenkle den gjennom 30 års praksis.



ILDFASTE TAPASSKÅLER

Tapas er fingermat som gjerne serveres til et glass vin. Tapas har sin opprinnelse i Spania og oppsto visstnok for at arbeiderne skulle kunne holde det gående når middagen først ble servert langt på kveld. Da var det greit med fingermat som mellommål. Det fortelles også at tapas oppsto fordi det ble krevd matsservering i barene for å få skjenkebevilling.

Men vi behøver ikke å oppsøke barer for å nyte tapas. Det er ideell selskapsmat og alt kan tilberedes på forhånd. Det trengs hverken tallerkener eller bestikk – en serviett gjør nytten. Finger-maten kan være kald eller varm, og de fleste råvarer kan bli tapas. Serveringformen øker tapasgleden. Fat + mat gir mer.



ELISA HELLAND-HANSEN

Født i New York 1950

Adresse: Seimshamrane 16, 5472 Seimfoss

+47 93451821, elisa@online.no

www.elisahh.no

HØYERE UTDANNING

Bergens Kunsthåndverksskole

1975-78

Kunstskolen i Trondheim

1973-75

SEPARATUTSTILLINGER I UTVALG (* med Ida Helland-Hansen)

Kunstforeningen Verdens Ende, Tjøme*

2014

Galleri G Guddal, Rosendal

2013

Galleri Vedholmen*, Lepsøy

2012

Galleri Ann Linnemann, København, Danmark

2011

Vandhuset, Hjørring, Danmark

2010

Sogn og Fjordane Kunstmuseum*, Førde

2009

Kunstnerforbundet*, Oslo

1988, 1996, 2009

Kaolin, Stockholm, Sverige

2008

Galleri Villvin, Risør

1993, 2007

Sintra, Göteborg, Sverige

2003

Galleri Vikørødegården*, Hamar

2000

Blås & Knåda, Stockholm, Sverige

1994, 1999

Galleri NK*, Rogaland Kunstsenter, Stavanger

1992

Galleri Langegården*, Bergen

1992

Drammens Museum*, Drammen

1991

Nordenfjeldske Kunstinstrimuseum

1986

GRUPPEUTSTILLINGER I UTVALG

Vendysssel Kunstmuseum, Hjørring, Danmark

2013

Artifact Gallery, Deloraine, Tasmania, Australia

2011

Crimson Laurel Gallery, Bakersville, North Carolina, USA

2011

Kunstnerforbundets juleutstilling, Oslo

1991 - 2011

Art Museum in Penland, North Carolina, USA

2010

ESSENS, Kunstbanken Hamar

2010

Galleri Vikørødegården, Hamar

2009

Red Star Studios, Kansas City, Missouri, USA

2008

Galleri Voss

2007

Kunstforeningen Verdens Ende, Tjøme

1992, 2001, 2007

NAU Art Museum, Flagstaff, Arizona, USA

2006

European Ceramic Context 2006, Bornholm, Danmark

2006

Keramikcentrum, Pankov, Berlin, Tyskland

2005

Norsk keramiktriennale, Vigelandsmuseet

2003

Norske Kunsthåndverkeres årsutstilling (deltatt ca 15 ganger)

1978-2002

Keramikkuseet Grimmerhus, Middelfart, Danmark

1997, 2002

Gulgong County Hall, Gulgong, Australia

2001

Norwegian Contemporary Ceramics, Amsterdam, Nederland

1999

Greenville Museum of Art, North Carolina, USA

1999

Gallery Studiolo, Iowa, USA

1999

Tendenser; Galleri F-15, Jeløya, Moss

1986, 1989, 1988

Riksgalleriets vandreutstilling

1996-1997

The Contemporary Teapot, Grimmerhus, Middelfart, Danmark

1997

Joanne Rapp Gallery, Scottsdale, Arizona, USA

1997

Hordaland Kunstnersentrum, Bergen

1996

Norske Kunsthåndverkeres landsdelsutstillinger

1981, 87, 88, 1990

Galleri Snipetorp, Skien

1989

Kunstinstrimuseet i Oslo

1989

OFFENTLIGE INNKJØP

Sogn og Fjordane Kunstmuseum, Førde

2009

Nasjonalmuseet, Oslo

2009

Vestlandske Kunstinstrimuseum, Bergen

1990, 92, 96, 2007, 2009

Kunstinstrimuseet i Oslo

1986, 89, 96, 2007

Nordenfjeldske Kunstinstrimuseum, Trondheim

1986, 2007

Röhsska Museet, Göteborg, Sverige

2003

Statens Konstråd, Sverige

2003

Rackstadsmuseet, Sverige

1994

Norsk Kulturråd

1985, 1986, 1988

Østfold Fylkeskommune

1986

Riksgalleriet

1985

STIPEND OG PRISER

Villvins Kunsthåndverkpris

2006

American Scandinavian Foundation stipend, Haystack, Maine

2003

Statens garantiinntekt for kunstnere fra

1999

Statens reise- og studiestipend

1991, 1997

Hordaland Fylkes kulturstipend

1995

Bergen Kommunes kulturstipend

1990

Statens treårige arbeidstipend

1985

Statens etableringsstipend

1982

UNDERVISNING

Sommerkurs på Penland School of Crafts, NC, USA

2010

Visiting artist/workshop, Guldagergård, International

Ceramic Research Center, Danmark

02, 03, 06, 2007

Visiting artist, Utah State University, USA, februar-mars

2006

Professor i keramikk på HDK, Göteborg Universitet, Sverige

2000-2005

Visiting artist, Colorado University, USA

2004

Statens høyskole for kunsthåndverk og design, Bergen

1983-2000

Gjesteforeleser i Sverige, Danmark, Tyskland, Australia,

Iowa, California, Wisconsin, Arizona, North Carolina, Colorado,

Utah og New York.

