



# KOKKEKUNST I KJENDIS- LAND

▲ **ILDSJEL:** – Alt for mange forbinder tyrkisk mat med kebab og köfte. Vi har så mye mer å by på, synes Aslihan Mutlu.

Glamorøse **Bodrum** er kjendisenes lekegrind med fest og dyr design. På kokkekurset til Aslihan Mutlu er det imidlertid shopping på bondens marked og tradisjonelle oppskrifter som gjelder. TEKST OG FOTO: RUNAR LARSEN



▲ **NAM, NAM:** Auberginer fylt med hakket lammekjøtt, laget på egen hånd av undertegnede journalist. Med kyndig veiledning.



▲ **HEMMEIGHETEN:** Alt handler om ferske varer og kvalitetssjekk. På markedet skal man se og smake - og deretter handle.



▲ **I LÆRE:** – Fisk er typisk for Svarthavet, i øst er det kjøtt og krydder - men her er oliven og ferske grønnsaker det viktigste, forklarer sjefen for kokkekurset.

**A**slihan Mutlu er en moderne kvinne i et muslimsk land. Men når det gjelder mat, er hun regelrett gammeldags.

– Det er mannen sin verden, vet du. Men mattradisjonene avhenger av kvinnen, smiler Aslihan.

Hun driver restauranten Erenler Sofrasi i idylliske omgivelser på en høyde ikke langt fra Ortakent Beach sørvest for selve Bodrum. I tillegg til å stå bak grytene i restauranten, driver den nevenyttige damen kokkekurs – for kvinner og menn. Denne dagen skal hun forsøke å lære en uvitende nordmann mer om Bodrum-regionens kulinariske nytelser.

– Hva forbinder dere med tyrkisk mat? spør Aslihan når hun henter oss fra bussstasjonen i byen.

– Kebab. Og köfte?

– Der har du grunnen til at jeg holder på med kokkekurs. De rettene er jo knapt tyrkiske! Ok, jeg elsker kebab, men det er tross alt bare en bitteliten del av gastronomien. Og definitivt ikke en spesialitet fra vår region. Dessuten spiser alt for mange turister "all inclusive" på hotellene. Der er det lite stolthet i matlagingen, slår hun fast og kjører mot formiddagsmarkedet i Ortakent.

**JETSET OG BØNDER.** Bodrum forbindes

## «Hemmeligheten bak god, tyrkisk mat er at varene er så utrolig ferske»

som regel med dyre designhotell, kjendiser på sommerferie og feststemte jetsettere fra hele verden. Kort sagt; dette er Tyrkias svar på St. Tropez eller Miami. Christiano Ronaldo, Madonna, Michael Douglas og Catherine Zeta-Jones; de har alle lagt sin elsk på denne mest eksklusive biten av den tyrkiske riviera. Vår dag i jetsetland er imidlertid så langt unna kjendishysteriet det er mulig å komme.

– Dette er noe av det aller beste med Bodrum – og grunnlaget for det vi skal spise i dag, sier Aslihan mens vi vandrer inn mellom bugnende grønnsaksdisker på bondens marked.

En flere hundre meter lang gate er satt av for den faste markedsdagen. Her sitter grønnsakshandlerne tålmodig foran sine bord med ulike produkter: Noen selger olivenolje de har tappet på saftflasker, bønner fra den lille hageflekken sin, eller tomater de nærmest gror i kjøkkenvinduet. Andre er grønnsaksprodusenter av større skala. Det dufter eksotisk av krydder, nøtter og tørkede bær. Alle er usedvanlig stolte over sine produkter, og tilbyr gjerne smaksprøver. Får

du noen gang gleden av å besøke bondenes marked i Bodrum, må du sørge for å ha god plass i magesekken!

– Først ser vi. Så smaker vi. På vei tilbake kjøper vi. Dessuten blir prisen lavere jo lengre ned i gata vi kommer. Se her; artsjokkene har gått ned én lire på bare noen

▼ **STOLT SELGER:** Markedene bugner over av godbiter som tørket frukt og ferske oliven.





▲ **BON APPETIT:** Sønn ser det ut når gjestene til Aslihan Mutlu (t.h) skal nyte egenproduserte retter som avslutning på kokkekurset. Maten smaker i alle fall ikke noe dårligere servert på en ekte restaurant!



▲ **TYPISK BODRUM:** Den er kjent som Tyrkias St. Tropez, og Bodrum er som en magnet på kjendiser og rikfolk om sommeren. Men på de hyggelige barene i strandkanten er det plass også til folk flest. Stemningen er stilig,



▲ **SJØ OG SJARM:** Restaurant Erenler Sofrasi byr på nydelig utsikt over det frodige innlandet, og har en landlig stemning (nederst). Det er samtidig kort vei til liv og røre på det trendy havneområdet i selve Bodrum.

## Fakta Bodrum

### ► Komme hit

Turkish Airlines ([www.turkishairlines.com](http://www.turkishairlines.com)) flyr til Bodrum fra Istanbul flere ganger om dagen ([www.turkishairlines.com](http://www.turkishairlines.com)). Det er dessuten gode bussforbindelser med alle de store feriebyene, som Izmir, Marmaris og Fethiye. Det går også charterreiser fra Norge direkte til Bodrum.

### ► Overnatting

Start Tour ([www.startour.no](http://www.startour.no)) har charterreiser direkte til Bodrum. Priseksempel for transport fra Norge og en uke på Bodrum Hotel & Spa; kr 4848 per person i dobbeltrom. Vi bodde på eksklusive Kempinski Hotel Barbaros Bay ([www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)), regnet som et av de beste resortene på Bodrum-halvøya. Priser fra kr 2000 for to personer i dobbeltrom. Luksuriøse The Marmara ([www.themarmarahotels.com](http://www.themarmarahotels.com)) ruver over selve Bodrum; priser fra kr 2500 per natt i dobbeltrom.

### ► Kokkekurs

Engelsktalende Aslihan Mutlu arrangerer kokkekurs på sitt private kjøkken, vegg i vegg med hennes nydelige restaurant Erenler Sofrasi i Ortakent, like utenfor selve Bodrum. Dagen starter med besøk på marked hvor de beste og ferskeste råvarene kjøpes inn, før fem småretter, hovedrett og dessert tilbredes utover dagen. Serveres på eksklusivt i selve restauranten – akkompagnert av god vin. Pris fra kr 500 per person inkludert henting fra hotell i Bodrum ([www.erenler-sofrasi.com](http://www.erenler-sofrasi.com)). Små grupper; fra 2-6 personer.

## «I Bodrum har selv et tradisjonelt kokkekurs en eksklusiv vri»

meter! Kvaliteten er den samme, sier vår kulinariske guide.

**HEMMELIGHETEN.** Og kvaliteten, den høy.

– Hemmeligheten bak god, tyrkisk mat er at varene er så utrolig ferske. Jeg bestemmer hva vi skal lage basert på det jeg finner på markedet, røper kokken.

Dette er i all hovedsak organiske varer, både oster, grønnsaker og frukt. Når vi når enden av markedsgata er Aslihan klar for å handle. Når vi har bestemt oss for hvilke jordbær som ser mest fristende ut, blir hvert enkelt bær plukket ut og vurdert. Ikke av oss, men av selgeren! Vogna er snart full av godsaker. På vei til restauranten kjøper vi brød fra en baker som lager brød på vedfyrt ovn, og hos slakteren som serverer kjøttet akkurat som Aslihan ber om.

– Han må nesten vite hva vi har tenkt å lage før han kan kverne rett blanding.

I dag er det fylte auberginer som står på menyen, i tillegg til et utvalg meze – smakfulle småretter. Aslihan rister lett på hodet når vi forklarer at slike marked er sjeldne i vårt hjemland, og at du kan risikere smekk

på fingeren og kjeft som du forsøker å smake på utstilte varer.

– Jeg håper vi klarer å bevare markedstradisjonen videre. I dag tar vi markedet som en selvfølge. Restriksjonene blir jo strengere her også, men ferske varer er så viktige at det bare må fortsette sånn som det er her, sier hun.

**OLIVENLAND.** Handleturen har fungert som en forrett. Vi er klare for å tre inn i det aller helligste; kjøkkenet. Utstyrt med forkle og skarp kniv går vi raskt i gang med skrelling av bønnestengler.

– Tyrkiske jenter er med på kjøkkenet så fort de er gamle nok til å holde en kniv. Det er svært ukomplisert, men likevel viktig. Min bestemor sa alltid til meg: "Aslihan, om du ikke lærer deg å skrelle tomater, kommer du aldri til å finne en mann!" Vel, jeg har hatt to, så jeg må være virkelig flink, sier hun lett galgenhumoristisk.

Bønner går i gryta, og dynkes i magisk saus.

– Noe av det viktigste vi har er blandingen av hvitløk, sitron og olivenolje. Alt fra egen hage, sier sjefskokken.

Som undersøtt får vi ansvaret for det grovarbeidet; kutting, skjæring og rensing.

– Sånt er tidkrevende men nødvendig. Her i Tyrkia er det vanlig at damene samles utenfor husene sine. Skreller, kutter og skravler!

Praten går her også.

– Neste år håper jeg Jamie Oliver kommer en tur. Jeg har snakket med manageren hans. Nå tror jeg ikke at han har så mye å lære av meg, men markedet kan nok være en skikkelig øyeåpner også for han, mener Aslihan.

– Sånn! Da er det tid for hovedretten.

**EKSKLUSIV VRI.** Mens kjøtt og krydder er viktig i øst, fisk i nord (Svartehavet), er olivenolje den vitale ingrediensen i matlagingen her i sørvest. Det går mye i grønnsaker, ikke dumt i det varme sommerklimaet. Fem forretter lages av ulike grønnsaker. Vår hovedrett er auberginer fylt med lamme-kjøtt. Lett, men smakfullt. Snart inviteres vi til bords.

– Nå har dere gjort den tøffe jobben. Andre får ta seg av serveringen, smiler Aslihan Mutlu.

Det er ikke hver dag vi setter oss ned på en eksklusiv restaurant, og får servert delikatesser vi har laget selv. Men i Bodrum har selv det mest tradisjonelle kokkekurset en eksklusiv vri.

# tyrkiareiser

## Båtferie i skjærgården eller fottur i Kappadokia?

Tyrkiareiser tilbyr en rekke opplevelser for deg som ønsker at ferien blir noe mer enn bare sol og bad.



1 uke **4990,-**

Avreise fra Oslo 17/8. Prisen inkluderer fly, transfer, opphold og helpensjon ombord.



Kappadokia 1 uke **8990,-**

Avreise fra Oslo 21/9. Prisen inkluderer fly, transfer, hotell, guidede fotturer og de fleste måltider.

tyrkiareiser.no – 815 00 505