

Verdensmesterens kokebok for alle

◆ bok

Geir Skeie verdensmester – fra barndom til Bocuse d'Or

Tekst: Trude Nergaard

Foto: Paal-André Schwital

Grafisk design: Runa Fridén

SKEIE METRO FORLAG



Dette er kokeboka som har alt, og som bør passe for alle. Jeg er gladelig overrasket over at Bocuse d'Or-vinner Geir Skeie ikke har nøyd seg med å presentere vinnermenyer og avanserte anretninger på speilblanke flater, men har bestrebet seg på å lage en kokebok som skal være anvendelig for mange.

Selvsagt er oppskriftene fra vinnermenyen med, og vi bør føle oss beæret av at noen av rettene har fått navn fra Sandefjord. Det kan kanskje ikke anbefales å prøve seg på hele menyen på en gang, selv om den er forenklet og gjennomførbar for de største entusiastene.

Selvsagt sitter bilder og design slik det skal. I dagens overfylte marked er det knapt tenkbart med en kokebok som ikke kan friste kresne lesere med et lekkert ytre.

Men boka er delt inn i de utviklingstrinnene som har ført Skeie fra bollebaking og koking av rabarbragrøt fram til læremester Odd Ivar Solvolds kjøkken i Sandefjord og endelig triumfen i Lyon. Vi er innom blant annet skolekjøkkenet på Fitjar, husmorskolen, TV-kjøkkenet til Ingrid Espelid Hovig, bestemor i Hardanger og Midtåsen i Sandefjord. Oppskriftene er på alle nivåer av matlaging. Derfor vil også nybegyn-

ner finne mange utfordringer de kan prøve seg på. Oppskriftene virker godt utprøvd og følges av relevante råd og ekstraopplysninger. De jeg har testet, har ikke bare fungert problemfritt – de har gitt et overraskende bra resultat.

Skeie skal også ha honnør for å ha utvist respekt for nyere og eldre norske mattradisjoner. Vi har sett oss litt lei på matsnobber som liksom vet alt om crème brûlée og spanske skinkesorter, men lite om den mest grunnleggende matlagingen og våre egne verdifulle tradisjoner. Med Skeies anretning står den norske karamellpuddingen ikke tilbake for den franske varianten. Jeg gleder meg til å prøve meg på komle fra Hardanger også.

Hvert kapittel innledes med en kort tekst som byr på akkurat så mye som vi kan forvente. Vi vil jo vite litt om gullvinneren, men det er en kokebok – og det skal ikke være for mye å lese. Men fordi Skeie er raus nok til å ta med nederlag og misser, og fordi tekstforfatteren har anrettet teksten godt, er det også blitt underholdende lesning.

Jeg er med andre ord blitt revet med av denne kokeboka.

STEINAR ULRICHSEN