

Reise

PÅ DIN SIDE

Vinn tur til München

München er byen med kultur, god mat og et ekspansivt shoppingmiljø. Lufthansa og Dagbladet gir alle nå muligheten til å vinne to flybilletter tur-retur Bayerns hovedstad.

Lufthansa og Dagbladet vil i fire uker gi våre lesere muligheten til

å vinne en tur for to til Bayerns hovedstad München. Den sør-tyske byen er kjent for sitt spesielle miljø, og mange beskriver den som «Alpeporten».

Den som vinner de to flybillettene, må svare riktig på ett av de to spørsmålene:

1. Hvor mange passasjerer fløy med Lufthansa i fjor?

a. En milliard passasjerer

b. 50,2 mill. passasjerer

c. 300 millioner passasjerer

2. Hva heter det største fotballaget i München?

a. Bayern München



FINN ROEN: I badestampen er det godt å slappe av.

FAKTA



Ongajoksetra

Opprinnelig en gammel bålplass, seinere fjellstue og seter, bygd på 1800-tallet. Onga betyr røyk eller damp, mens jok er ei elv.

Hvor: Mathisdalen. 25 kilometer fra Alta flyplass.

Reisemåte: Direktefly fra Oslo til Alta tar to timer. Via Tromsø blir turen mye lengre.

Les mer: www.ongajok.no

Få også med deg: Alta Museum, med helleristningsfeltene i Hjemmeluft. Står på UNESCOs verdensarvliste.

Et enkelt villmarks-måltid



2 villandbryst
1 røkt reinsdyrhjerte
2 løker

Alt skjæres i skiver og brunes i andefett. Meierismør går også bra.

Ha i ca. 3 dl fløte. Ha gjerne i litt kraft eller en spiseskje fond i gryta.

• Surres i minst 1 time i jerngryte. Dermed blir sausen karamellisert, på samme måte som når du har brunost i sausen.

• Ikke ødelegg viltsmaken med masse krydder. Til denne retten passer det best med bare salt og pepper.

Servert med hjemmelaget potetmos: Poteter skrelles og kokes. Ha i meierismør og melk. Moses, men ikke med stavmikser, da blir den seig.

Drikke: Crozes Hermitage 2001
Kilde: Espen Ottem



VILLMARKSMAT: Espen Ottem med det han kaller en enkel rett av lokale råvarer: røkt reinsdyrhjerte og villandbryst med hjemmelaget potetmos.

Alle foto: Kirsten Buzzi

b. München 1864
c. FC Bayern
Alt du trenger å gjøre, er å sende svarene på SMS. Kodeord «sted»

mellomrom og «svar» til 1937. Pris pr. SMS er 1 krone. Vinneren blir annonsert i **Dagbladets reisebilag 21. september.**



KAHN DU DETTE?
Oliver Kahn er keeper i Bayern München. Men er Bayern det største fotballaget i byen?
Foto: Scanpix



RÅDHUSET:
En severdighet i München.

Nå satses det på mat- og vinkurs på et av Finnmarks mest populære steder, tradisjonsrike **Ongajoksetra.**

Helt vilt i Ongajok



TRADISJONSRIKT: Line og Espen Ottem byr gjestene på gourmetmat og finnmarksopplevelser på den tradisjonsrike Ongajoksetra i Mathisdalen.

Tekst: **Kirsten Buzzi**
kbu@dagbladet.no

ALTA (Dagbladet): – Den brua kjører jeg ikke over, sier drosjesjåføren og setter oss brått av. Det er ikke langt igjen til setra. Mener han.

Plutselig er jeg alene i villmarka. På vei mot Finnmarksvidda og Ongajoksetra, der Espen og Line Ottem er vertskap. Rundt en sving deler veien seg brått i to. Den ene går rett ut i en steinete elv, den andre går over en liten plankebru.

Bare streifbjørn!

Her er ingen dekning på mobilen. Men tanken på sultne bjørner, som vi har sett på helleristningene ved Alta Museum, forsvinner når vi ser fredelig rein beite inne i høstens fargerike bjørkekraut.

– Nei, det er ikke bjørn her, ikke annet enn streifbjørn! Ier Espen Ottem når vi endelig får mobilkontakt noen kilometer seinere.

Vi er på Ongajoksetra, innerst inne i Mathisdalen. I Finnmark. Det er sju år siden Espen og Line Ottem tok over den tradisjonsrike setra. De satset på kurs og konferanser for næringslivet og gourmetmåltider for private selskaper.

Vertskapet kombinerer med opplevelser Finnmark kan by på, som reinkappkjøring, rype- og småviltjakt med overnatting i lavvo, fiske etter laks og ørret, snøscootersafari, grilling av villsau ved bålet eller et bad i stampen ute på tu-

net, med villmark på alle kanter. Heretter blir det også mat- og vinkurs på den tradisjonsrike setra.

Kyst og vidde

Ongajoksetra ligger innerst inne i Mathisdalen, en av Finnmarks frodigste daler med store furutrær, bjørkeskog, elver og vann. Samtidig ligger setra ved inngangen til Finnmarksvidda. De velholdte tømmerbygningene på det store gårdstunet er alle bygd i gammel stil, brune tømmervegger og bondeblå karmner.

Øst for setra begynner Finnmarksvidda, i vest ligger fjord- og kystlandskap ved Altafjorden.

– Dermed har vi det beste utgangspunkt for å kombinere det beste av kyst og vidde, sier Espen Ottem.

Han er utdannet ferskvannsbio-log fra Tromsø. Hun er psykiatrisk sykepleier. Paret falt pladask da de så Ongajoksetra for første gang, og takket være banken fikk de også kjøpe den.

Skyter og fisker selv

Mange turiststeder i nord satser på sommeren, men det er høst og vinter som er hovedsesongen for det unge paret på Ongajoksetra.

Rypejakta har akkurat begynt, og Espen gjør klar for neste gjeste-besøk som skal være med på jakta. Gjestene skal overnatte i lavvo ute i villmarka.

– Der har vi bedre rype-tereng, forklarer setereier Ottem. Mens han bruner røyt rein-sdyrhjerte og villandbryst til det han kaller et enkelt måltid med lokale råvarer.

Vi gleder oss like mye til hver gang, for å se om vi kan oppfylle gjestenes forventninger, sier Line.

Av erfaring tar de bare imot én gruppe av gangen, enten det er seks eller tretti gjester.

På Ongajoksetra kan du velge mellom åttereters matopplevelse, festmeny, julebord eller utendørs grillservering.

– Den morsomste utfordringen er når noen ber meg lage hva jeg vil, bare det er godt, sier Espen.

Da bruker han de beste og ferskeste råvarene som er å få, avhengig av sesongen. Enten det er lavvorøyt indrefilet av rein med blåbærsaus, einebærøyt lammefilet av finnmarksk villsau, akevitgravet rypefilet, urtemarinert fjordørret, raket røye fra Finnmarksvidda

eller gravet kveite med akevittrømme.

Målet er at de som kommer til Ongajoksetra, skal få smake noe de aldri har spist før.

– Gjerne vilt jeg har skutt sjøl eller fisk jeg har fanget, sier Espen.

Nyplukkede bær

En reingjeter var akkurat innom med ti kilo nyplukkede tyttebær.

Perfekt til reinsteika?

– Nei, du må aldri servere rørt tyttebær til vin. Tyttebæret reagerer kraftig med vinen, og det hele smaker bittert, sier Espen Ottem. Derimot kan du bruke tyttebær i sausen eller servere en gelé til.

Det er ikke så vanskelig som du tror å sette sammen en god vin og en matrett.

– Du kan ødelegge et godt måltid med feil vin, eller kan du heise et måltid med den rette vinen. Har du en spesielt god vin, kan du lage en rett omkring den, sier Espen, som gjerne foreslår en tung fransk rødvin som for eksempel Crozes Hermitage 2001 til det røykte reinhjer-tet og villandbrystene.

Midt i matfattet

Mange av gjestene har spurt om de hemmelige oppskriftene på Ongajoksetra.

Espen deler gjerne av sine kunnskaper.

En tidligere gjest er på mobilen. Han sliter med sennepssausen denne fredagskvelden. Espen gui-

der mannen villig gjennom senne-p, sirup og smør.

– Ikke la det koke, bare til sausen tykner.

– Hemmeligheten ligger i råvarene. Her i Finnmark har vi de aller beste, ferskeste og mest eksklusive råvarene, enten det er vilt eller kjøtt eller bær, mener Espen.

Det har skjedd mye her de siste fem-seks åra. Folk har sluttet å sutre, nå råder optimismen. Også i reiselivet. Avstandene er blitt mindre. Direkteflyet til Alta bruker nå under to timer. En trekvarters kjøring fra Alta flyplass og du er på Ongajoksetra.

– Det er vel ikke lengre tid enn dere bruker til å kjøre til Hafjell, sier Espen.

Litt eksklusivt

Ongajoksetra samarbeider med Johan N.N. Eira i Boazu Sami Siida om de samiske opplevelsene som reinkappkjøring og turer på vidda.

– Ingen kan guide på vidda som Johan, mener Espen.

Å ha et møte er viktig, men det er opplevelsene du husker best. Det du kan fortelle om når du kommer hjem.

– Men husk å ringe neste gang dere kommer, da henter vi dere nede ved hovedveien. Og brua er trygg nok den! Her kjører både broytetraktor og firehjuls-trekkerer, sier Espen Ottem før han gjør klar til å dra på jakt. Mat til neste gruppe står på programmet.

«Du må aldri servere rørt tyttebær til vin.»

Espen Ottem

Dagbladet

Les i matbilaget torsdag 22. september



30
viner
som
passer
til lam





Enkle
hverdagsretter



Odd Ivar Solvold