



Erasmus+ prispevek

Praktično izobraževanje sem opravljal na Norveškem v mestu Bergen, v restavraciji Lysverket. Pred odhodom tja se je potrebno zavedati, da je to mesto zelo znano po tem, da veliko dežuje. Tudi domačini radi poudarijo, da dežuje 240 dni na leto. Sicer sem sam imel srečo z vremenom, toda definitivno je zelo pametno biti dobro pripravljen na to. Za Bergen sem se odločil, ker sem se želel izogniti prestolnici, saj sem vedel, da je Norveška znana po visokih cenah in sem nekako predvideval, da so te najvišje v glavnem mestu države. Celotno prakso sem opravljal v kuhinji zgoraj omenjene restavracije. Gre za prestižno restavracijo in edino v Bergnu katero je obiskal Michellin. Najbolj kar me je pri njih impresioniralo je sam odnos to sestavin, vseskozi so skrbeli za to, da so stvari sveže in da prihajajo iz Norveške. Če niso bile po pričakovanjih, so jih enostavno zavrnilo in poslali nazaj k dobavitelju.

Kar se tiče samega prevoza sem sicer stanoval v bližini restavraciji, približno 20 minut peš. Sicer imajo mestni avtobus, toda zaradi visokih cen sem se raje odločil hoditi peš. Veliko srečo sem imel s stanovanjem, saj nisem našel nič ugodnega ali za obdobje v katerem sem bil prisoten tam. Glavni šef restavracije je ponudil, da stanujem pri njemu, toda šele po tem, ko sem sam izkazal interes, saj sem ga veliko spraševal, če ve ali pozna koga, ki bi nudil ugodno stanovanje.

Norvežani so predvsem znani po svojih ribah, saj je to tudi njihov drugi največji izvoz (prvi je nafta), kar je tudi vidno v kulinariki, predvsem v tej restavraciji. Večina jedi na jedilniku vsebuje ribo ali kakšen drug morski produkt. Sicer samih receptov zaradi spoštovanja do restavracije ne želim deliti, toda zelo znani in ponosni so na Bergnovo ribjo juho. Sam sem najraje pripravljaj jed iz pokravače, Savichi soka (rabarbarin sok, kumara, ingver, peteršilj, koper, čili, česen), vloženi kumar, koromača, redkvic in angelikinega olja. Zanimiva mi je bila tudi jed iz skuše, pečenih jagod, vloženi kumar, lignjevega črnila, borovega praška in s kisličinim cvetjem.

Svoj prosti čas sem preživljal predvsem v družbi s sošolko. Veliko lažje se je bilo podati na to pot in izkušnjo z nekom poznanim ob strani, saj se vedno lahko obrneš na prijatelja ali prijateljico za potrebno podporo in motivacijo. Norvežani zvečer radi hodijo ven, je pa treba vedeti, da se večinoma vsi lokali, bari in klubi zaprejo okoli 2.30 ure zjutraj.

Slika 1: Bergnova ribja juha





*Slika 2: pokravača, Savichi sok
(rabarbarin sok, kumara, ingver, peteršilj,
koper, čili, česen), vložene kumare,
koromač, redkvice in angelikino olje.*



*Slika 3: skuša, pečene jagode, vložene
kumare, lignjevo črnilo, borov prašek in
kisličino cvetje*



Primož Valič 2GT