

Sopp og mat er hovedinteressene for ekteparet Else og Bjørn Wiborg. Av slikt blir det bok, heldigvis.



Tove Diesen
journalist

MATGLEDE

tove.diesen@aftenposten.no

Uten veiviseren sendt pr. mail fra Else Wiborg hadde det lille småbruket på Jevnaker vært umulig å finne. Ekteparet Wiborg er bosatt i Drammen, men på den bortgjemte plassen har de skapt et lite sommerparadis. Hus og tun lyser av innsats, vekst og trivsel. En liten rød stue med kriker og kroker og skjeve gamle gulv, en bod som er blitt arbeidsrom og skriverstue, et solid utekjøkken med skjermet spiseplass, gressvoll, gavmilde frukttrær, gamle bærbusker, krydderbed, potetåker, viltvoksende gressløk og så mye squash at de titt og ofte må gå bort til naboer.

Hemmelig! Her tar de imot familie og venner som straks opplever å komme til en verden av fred og frodighet. Samtidig får Else utspill for hyper oppfinnsomhet og innsatsvilje, mens Bjørn snekrer og reparerer og er chef ved grytene.

Og herfra er det kort vei til alle kantarellstedene de har snust opp – og som selvsagt er like hemmelige og bortgjemte som bruket. Så vi sier ikke mer om geografien. Soppeskoger skal være som nedgravde skattkister!

Oppdagelsestur. Endelig kom soppen. Etter den lange tørken måtte det rikelig med nedbør til, men langs stien i soppskogen står de nå. Kremle og kantareller, skrubb og steinsopp lyser en i møte.

Men å gå på tur med Else Wiborg er ikke ren matauk. Hun har øyne som en hauk og peker og forklarer i alle retninger:

Se, en svartringfluesopp! En yndig liten konglepiggssopp! En frokenkremle! For en fin utgave av den merkelige fregnebittersoppen!

Barnebarna Knut (9) og Ellen Marie (13) er med og lærer hele tiden. Ellen Marie VET hva som er kremle, hun er bombesikker, men det er vanskelig å sette ord på det. Hvorfor vet jeg det, farmor?

Nei, si det. Kremleens spesialer er at de er så mange og finnes i alle fargenyanser, men alle har «kjøtt» som ikke trevler. Osteaktig, står det i bøkene, men farmor synes ikke det er dekkende. Mer som å plukke en kokt potet fra hverandre, sier hun. Og den herlige nøttekremle er lett å kjenne igjen på fast konsistens, kjøttfarge og at den «viser tenner»: Langs kanten trekker hatthuden seg tilbake og avslører en smal takket stripe av skiver.

Smak av hummer. Kremle er forøvrig farmors favoritt. Kjempefamilien teller mellom 150 og 200 arter, og stadig dukker det opp nye. Ofte avslører én art at den egentlig er flere, forklarer soppeksperten begeistret.

– Ta sildekremle for eksempel, den er ikke én kremle, men fire-

fem forskjellige! Lukt på denne!

Og vi stikker nesen i en brunrødtaktig utgave av arten og kjenner en innbydende duft av . . . av hummer!

– Det gjør sildekremle spesielt egnet som tilbehør i fiskeretter av alle slag, fastslår soppdamen, som har en bønn til alt folket: Ta med ungene ut i skogen! La dem få finne og oppdage! Men innprent de små at all sopp må kokes og stekes før den spises. Først når de blir store og kan bestemme soppene selv, kan de få vite at kremle (og bare kremle) bestemmes ved å smake på dem, og at enkelte eksemplarer, som nøttekremle og steinsopp, kan nytes i skogen.

Farlig butikksopp. Butikksoppen opptar også sopp-paret. All den dårlige sopp som selges! At ikke norske forretninger kan gjøre som svenske, ha egne soppdisker der varene får ligge utildekket og temperaturen holdes mellom 2 og 4 grader. Da er sopp holdbar. Skivet sopp under plast i romtemperatur er rene yngleplassen og sikre spreder av magesjau!

For Else og Bjørn er det en lise å komme ut på tur og være i aktivitet. Else rister på hodet av folk som sier de er for syke til å kare seg ut.

– Det er syke folk som burde gå i skogen. Hadde jeg satt meg til, ville jeg vært død, sier hun bestemt og refererer til en slem kreft som herjer i kroppen. Hun hadde brystkreft for en del år siden, og i fjor ble det oppdaget oppblomstring og spredning. Else er fortsatt syk, og legen hennes kaller det et under at hun er oppgående.

Topp aktivitet. Poenget er at hun ikke har tid til å være elendig. I fjor skulle hun lage ferdig soppmatboken sammen med kokken Bjørn, og i høst må hun lage ferdig en soppbok for neste år. Hun har dessuten hodet fullt av oppgaver for Eiker Soppforening. Enkelte foredrag blir det tid til, og hver søndag i september vil hun være på plass i soppkontrollen, for eksempel.

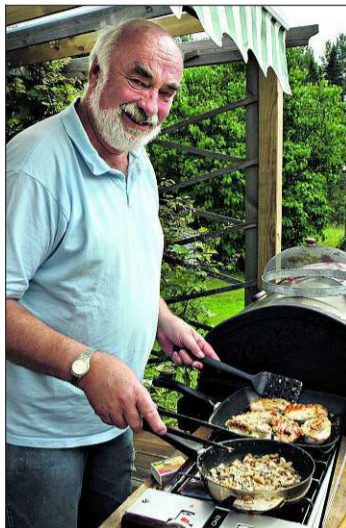
Bjørn er også skral, etter at et digert tre holdt på å knuse ham for ni år siden. Dessuten har han to kunstige knær som kan være plagsomme. Men ingen hører et klagende ord. De fastslår at slik er det, og gleder seg over alt som livet, soppskogen og samværet med barnebarna gir.

God melsopp. Og vi kan glede oss over at kunnskapen om melsopp omsider kjennes sikker. Mange ganger har vi stått der med den lille hvite sopp og visst at det var melsopp, men så sniker tvilen seg likevel inn. Kan det være en giftig dobbeltgjenger? Det er så mange farlige hvite småsopper!

– Nedløpte skiver, tydelig rå mellukt, gråhvitt hatt som får striper når du børster den forsiktig. Dessuten, hvis du legger den i hånden med hatten ned, vil den alltid ha en smal, men synlig, hvit innbøyd hattekant, formanner den soppakkyndige.

Det er sant som sies: Skal du lære sopp, er det best å henge seg på tur med en som kan det.

Soppskogen



Bjørn Wiborg er soppkokk. Her i utekjøkkenet på småbruket.



Kantarellene lyser som gull i skogbunnen.



Alle lyse piggsopper er god mat.



En takket kant langs hatten gjør nøttekremle gjenkjennelig. Den viser tenner og smaker mildt av nøttekjerne.

Fylte squashblomster

6 squashblomster

litt steinsopp eller kantareller

1/2 løk

1 boks Snøfrisk naturell

2 ss nyrevet parmesan

salt og nykværnet pepper

2 eggehviter

smør til steking og pensling

Smørstek en stor neve finhakkert sopp sammen med finhakkert løk. Mos blandingen med Snøfrisk, og ha i parmesan. Smak til med salt og pepper. Pisk eggehvitene stive, og bland sopp- og ostemasse forsiktig inn. Fyll blomstene med blandingen. Brett inn toppen av kronbladene og legg dem i smurt ildfast form. Stekes ved 200 grader i 8–10 minutter til blomstene har blåst seg opp og fått litt farge.

Squashblomster er å få på grønnsaksmerkeder sørover i Europa. Her i landet må man stort sett dyrke dem selv. Har man ikke egne squashplanter, kan man fylle ostesoppblandingen i paprika, tomat eller skallet av fennikel, for eksempel.



Squashblomster fylt med ost og sopp.