



MARMELAEDRONNINGEN fanger de beste smakene fra Trøndelag på glass og flasker

Maria-Adrienne Bossert på Heggli Urtehage på Stadsbygd utenfor Trondheim fikk først ikke med seg at hun hadde vunnet sølv i håndverksklassen i The Marmalade Awards.

Tekst: Lene Johansen
Foto: Edel Kristin Humstad

— Jeg fikk et brev i posten, men åpnet det ikke på to dager fordi det ikke var merket med avsender, sier Maria-Adrienne. Brevet inneholdt sølvmedaljongen. Jeg var litt overrasket over at de ikke hadde ringt eller sendt e-post eller noe.

Den prisvinnende appelsinmarmeladen med kvann har vært en del av standardassortimentet hennes på Heggli Urtehage i ti år. I hvert år har hun tenkt på at hun må melde seg på konkurransen som arrangeres i Cambria i Stor-Brannås, og

hvert år har hun glemt å sende inn bidraget når arrangøren har åpnet for innmelding. 2017 ble året hvor tanken slo henne på rett tidspunkt.

Fjellkvannen holder hun på Heggli. Hun fant en plaste som hun tok med seg til gården for mange år siden. Nå har den spredd seg så mye at hun går bort en del hver sesong. Blant annet søtter hun for at gjestene på gården har med seg litt når de drar hjem. Hun ville ikke ha brukt skog- eller strandvann i marmeladen, bare lysgjennne biter av fjellkvann.

— Kvann er i urteverdenen som rosen er i blomsterverdenen, sier hun. Det er blandingen av den friske smaken til fjellkvannen og den bittre smaken til appelsinen som var inspirasjonen for det prisvinnende syltetøyet. Hun advarer mot å bruke for mye kvann, for da kan marmeladen bli bitter og tann. To nestlørstore stikker til 850 ml med appelsinskall, -saft og

vann er alt som trengs. Hun pleier å koke med en musselepose hvor hun har lagt de hvite hinene fra appelsinkjøttet og appelsinene for å utvinne pektin som er nødvendig for å få passende tykkelse på marmeladen.

— Man må bare prøve seg frem for å få blandingen riktig, sier Maria-Adrienne. Det er vanskelig å forklare hvordan man vises konsistensen er riktig. Man må se hvordan det skal være. Den visuelle erfaringen er veldig viktig.

Ikke lenger en urtehage

Maria-Adrienne og ekteparet har rottene sine fra Iyaland og Ungarn, men har i løpet av sine karrierer bodd i USA, Tyrkia, og Luxemburg. De kjøpte Heggli som feriehjem etter en nordpost i 1990 og bosatte seg der seks år senere. Nå driver de stedet som overnattingssted, festlokale for opp til 30 personer, gårdsbutikk og i tillegg holder

Maria-Adrienne i tillegg hvordan man skal bruke ville vekster.

— Jeg legger mer vekt på å være velt på hagen, sier hun. Hun bruker og bruker ville vekster, i stedet for å bruke i store mengder. Jeg bruker alt som vokser rundt på Heggli. Det er mye mer å bruke enn å bruke bestikkm og så.

Hun begynner produksjonen om våren når hestehoven kommer og jobber seg gjennom sesongen. De ville vekstene blandes med dyrkede eller ville bær. Enner er den eneste ingrediensen som hun ikke avgrenser til årsiden. Det meste går til essens, sirup og gele, som hun selger i gårdsbutikken. Mynte er den eneste urten hun tarkek. Hestehov, lyse stikkelsbær og ost er en favorittkombinasjon.

— Hestehov har blitt brukt fra steinakeren av, sier Maria-Adrienne. — Den gir en meget fin smak som minner om våren, litt mandelaktig.

Resultat av mange år med eksperimenter

Hun trekker mye tid på å eksperimentere med ulike kombinasjoner. Noen av kombinasjonene hun har smakt seg frem til er stikkelsbær med mynte, rips og citrussirup og rommarin, appelsin og hyllebloss og lyse stikkelsbær med hyllebloss.

Villbergsgelele var det første hun begynte å lage da de kom til Trøndelag. Det har hun fortsatt med seg, det er kanskje det eneste bærret hun ikke blander med andre

smaker. De to kom til den overgrodde gården på hagen, med i villbergsgelele. Året etter fikk Maria-Adrienne noen gamle rabarbraplaster på overnattingsstedet, og brukte det i alle mulige kombinasjoner. Engroter eller sorbald som Maria-Adrienne kaller dem, bruker hun også mye av i både søte syltetøyer som girne med vanilje og smaken av fisk.

Middagsgjosten som kommer til Heggli har også lært seg å sette pris på smaksopplevelsene til Maria-Adrienne. Hun sier at folk har begynt å tenke litt annerledes og at de har sluttet å tenke spesielt tung. De setter pris på bli overrasket med ingredienser og smaker de ikke har prøvd før.

— Nå spiser de fra å ha laget oppne de til middag i dag med Maria-Adrienne.

Reparaturen hennes er søt, og smaker seg fra hestehov, fisk, jordbær, granatappelsin, hest, solbær, mynte, kvann, lyse, rogn, gran, ost, rindakt, mynte, friblad og kvann. For å nevne noen. Nå har hun vokst opp med ville syltetøyer og er glad for at hestehovproduksjonen var et så stort ryk og en stor utfordring. Trondheim syke- og sykehuskollering ryper også godt av kompetansen hennes. Hun har vært involvert i mange år og holder gjerne kurs for dem. Det blir ikke til så mange andre aktiviteter når man er så opptatt på arbeid og overnattingsstedet. Men hun har vært på tang- og markert i våren.



PRODUKTLISTE 2018

Våre produkt lages av ville og dyrkede urter og frukt/bær fra gården. Vi er svært avhengig av været. Det er ofte ikke mulig å produsere alt i store mengder.

ESSENS

Er en uttrekk av blomster eller blad. Blandes med vann til drikk eller bruk det til aromatisering av is, dessert osv.

Løvetann

Bjørkeblad

Rogneblomst/blad

Geitramsblomst/blad

Hylleblomst

Mjødurtblomst/blad
Mynte
Solbærblad
Granskudd
Kjempepringfrø
Kvann
Myske
Heggeblomst

Leveres i 350 ml flaske

Pris kr 50,-

GELE

Ovenfor nevnte og mange mer urter blandes med bær eller frukt.
For det meste hvite rips , hvite stikkelsbær, rabarbra og eple.

Alle passer til ost eller på brødkive.

Til kjøtt tilbyr vi våre klassikere:

Kryderet solbær gelé (chili og vanilje)
Krydret rognegele (kanel og nellik)
Rips gelé med allehånde eller rosmarin
Stikkelsbærgelé (rød) med karve
Einergelé

Leveres i 220 ml glass

Pris kr 65,-

URTESALT

Vår salt blandes med norsk havsalt.

Løvetann

Sitron/appelsin, økologiske fruktskall

Tare og chili

Einer og sopp

Estragon

Dill

Blomkarse

Og mye mer

Leveres i 195 ml glass

Pris kr 45,-