

# En smak av sommer



## VI TESTER MAT OG DRIKKE

### I dag: Jordbærpike

Det sies at Harstad er den byen i Norge som har flest serveringssteder i forhold til innbyggertallet.

I en serie artikler vil BYharstad besøke mange av disse serveringsstedene for å kunne presentere deres tilbud, både når det gjelder mat, vinutvalg, atmosfære og service.

Vår skribent er HMC, en person med 35 år bak seg i hotell- og restaurantbransjen, både i Norge og i utlandet.

Har du tips til hvem HMC burde besøke? Send en e-post til [hmc@ht.no](mailto:hmc@ht.no).

En stille hverdagsettermiddag i Harstad midt i mørketiden. Hva virker da mer fristende enn en kafé med det sommerlige navnet Jordbærpike.

Ikke noe dårlig valg skulle det vise seg. Her er humøret og servicen på topp – og det var sannelig det de serverte også.

Det var nesten uvirkelig å komme inn i kafeen fra de folketomme gatene utenfor. Her var det så godt som ingen ledige bord, og praten gikk lystig ved bordene.

Jeg fikk plassert meg og begynte å studere menyen, som utvilsomt inneholder noe for enhver smak. Her finner jeg wok, pastaretter, bruschetta med kylling eller skinke, lasagne, eller noe enklere som omelett eller pannekake med bacon og blåbær. Jeg setter kursen mot disken og treffer Siri, som sammen med sin venninne Mette, startet dette stedet for et drøyt år siden.

#### Dagens innledning

Jeg ber henne sette sammen litt godt å spise for meg, og måltidet starter med et ostesmørbrød med bacon og tzatziki.

Det ser unektelig innbydende ut, og det dufter ekte mozzarella. For de som ikke kjenner til tzatziki, så er det en gresk dressing basert på yoghurt og slangeagurk og som serveres til nær sagt alt i de østlige middelhavsområdene.

Smørbrødet er garnert med rødløk, cherry-tomater og paprika. Pyntet med ruccola og smaksatt med balsamico. Desidert en god start på måltidet.

#### Delikat anrettet laks

Deretter får jeg servert dagens rett, som er ovnsbakt laks. Siri kan fortelle at de hver dag har en dagens rett, som de tilbyr til 109 kroner, inklusive kaffe.

Dagens rett kan for eksempel være en Stroganoff-gryte, kjøttboller eller en god hjemmelaget lapskaus. Ja, her dukket det opp et forløsende ord. Hjemmelaget, er nøkkelordet for Jordbærpike. Alle retter tilberedes fra bunnen av på deres eget kjøkken – her vil man ikke vite av halvfabrikata.

Laksen serveres delikat anrettet og smaker fortreffelig. Til fisken serverer hun meg et glass Tariquet. Dette er en hvit landvin fra Côtes de Gascogne, som ligger i det sørvestlige Frankrike. Dette er en ung, fruktig vin med en anelse stikkelsbær og urter. Et helt greit valg til laksen.

#### Nesten amerikansk

Turen har kommet til en av Jordbærpikenes spesialiteter – deres barbecue burger. Jeg lar meg igjen imponere av hvor delikat de anretter. I tillegg til garnityret og salaten, er lokket snudd, slik at selve burgeren virkelig kommer til sin rett. Og smaken – uten tvil får man assosiasjoner til Route 66, og en god amerikansk Diner. Når jeg spør Siri om hun vil røpe hvordan de krydrer burgeren, får jeg et bastant og velfortjent nei. Noen hemmeligheter må tas vare på.

Til burgeren drikker jeg et glass Campuget Cuvee Jean-Lin Dalle. En dyp rød vin fra det sydlige Rhone, som har en utpreget smak av bær. Litt tung vin, men til en krydret burger går det greit.

#### En velsmakende avslutning

Som avslutning får jeg servert en ostekake, og her lever Jordbærpike opp til navnet. Kaken serveres med et friskt jordbær, midt i januar.

Siris sønn forteller meg at dette er hans favorittkake, og jeg har ingen problemer med å si meg enig. Jeg er mer enn velforsynt. På spørsmål om det alltid er slik rift om plassene, kan Siri fortelle at de gjerne tar imot bordbestillinger. I tillegg kan man få alt fra hovedmenyen som takeaway.

Besøket har utvilsomt vært både varmende og mettende i vintermørket. Skulle jeg ha ett ønske, måtte det være at de utvidet vinutvalget noe, men man kan jo også ta seg et glass øl eller et alkoholfritt alternativ til maten hvis man foretrekker det.



TO JORDBÆRPIKER: Siri Klæboe Gjertsen (fremst) og Mette Marit Markussen styrer Jordbærpike i Salto Bysenteret. Bilde: Frank R. Roksøy



SEKS JORDBÆRPIKER: Her er noen av de som sørger for kvaliteten hos Jordbærpike. Fra venstre Edel Sofie Rikardsen (utplassert fra 9. klasse på Harstad u-skole), Wenche Jakobsen, Ingrid Mørch Lind (utplassert fra 9. klasse på Harstad u-skole), Trine Helmersen, Mette Marit Markussen og Siri Klæboe Gjertsen. Bilde: Frank R. Roksøy