

A lefsebakekurs to remember



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

For ikke så lenge siden fikk jeg en epost fra [Oppllysningskontoret for brød og korn](http://www.opplysningskontoret.no/) som lød omtrent slik: Kjære Astrid, vi vil gjerne ha deg med på to dagers lefsebakekurs med selveste Bodil Nordjore! Og for en enkel sjel, fra enkle offentlige kår, lød det som musikk i mine ører. Turen gikk til Lillehammer, nærmere bestemt Ilsetra på toppen av Hafjell. Et vakkert og hyggelig hotell blant annet drevet av skjønne og omtenkssomme Tove Djuve. Der ble jeg innlosjert i EGEN leilighet (oh, sweet Lord!) med andre hyggelige matbloggere som nærmeste naboer. Første del av kurset lærte vi å bake tre ulike typer flatbrød. Et grovt, et

fint og et halvgrovt med kokt potet i deigen og havsalt og sesamfrø som topping. Enkle og smakfulle oppskrifter som du finner på [Brød og korn](http://www.brodogkorn.no/) sine nettsider.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Etter helhjertet kjevling og steking på takke under kyndig veiledning av Bodil, smakte det fortreffelig med en nydelig treretters middag tilberedt av Ilsetras begavede kokk. Til forrett: utsøkt hjemmerøkt ørret med syltet fennikel og salat. Hovedretten besto av den møreste reinsdyrfilet servert med ovnsbakte rotgrønnsaker, "bygg-otto" med tyttebær og en saus jeg kunne spist helt for seg selv. □ Til dessert fikk vi intet mindre enn bløtkake med multer, det var ingen som gikk sultne

til sengs den kvelden.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Etter en lang og hyggelig frokost skulle vi lære å bake lefser. Først ut var kling, min personlige favoritt. Etter å ha følt meg litt ovenpå dagen før fordi jeg har bakt endel flatbrød tidligere, måtte jeg tåle å streve litt mer med lefsene. Men skal si det var verdt det! Fløyelsmyk lefse med smør og sukker er noe av det beste som finns!



Sultne deltagere som gleder seg til kling! Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Vi bakte også "mørlefse", en grovere og tjukkere variant som egner seg godt til pålegg. Sist ut var klassiske potetlefser og da det var mange som gledet seg til sylte og sennep nå som det nærmer seg jul. Etter en bedre lunsj satt vi oss på toget hjemover. Selv følte jeg meg takknemlig og inspirert. Det er noe helt spesielt å få lytte og lære av Bodil Nordjore. Hun besitter så mye kunnskap om norske mattradisjoner, hun er en formidabel lærer, hun er en bakeguru og verdens triveligste og raueste turbobudeie!



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Tusen takk til Torunn Nordbø og Siv Iren Moe fra Opplysningskontoret for brød og korn som inkluderte meg i denne unike opplevelsen. Slikt kan en skarve Bollefrue leve lenge på.



Foto: <http://www.brodogkorn.no/> Esten Borgos

Disse var med! Sjekk gjerne ut de fine bloggene til de andre deltagerne:

Vigdis: <http://smedstua.com/>

Tove: <http://www.idefull.no/>

Hanne: <https://bortebortehjemme.wordpress.com/>

Cecilie: <http://www.bordforto.no/>

Bjørn Vidar: www.kake-huset.no

Maria: <http://marias-saltogsott.blogspot.no/>

Siv Iren: <http://www.brodogkorn.no/>

Torunn: <http://www.brodogkorn.no/>

Bodil Nordjore