

Kulturstua i Ro

et kulinarisk spisested

I bygda vår ligger BB og Karolines Aulestad, et av Norges vakreste og mest autentiske dikterhjem. Det var et åpent og gjestfritt hjem, der samlingen rundt de gode måltidene stod i høysetet.

Her føler vi en samhørighet med Bjørnsons; godt tilberedte lokale råvarer, rettene kunne inspireres både fra det helt lokale og fra utenlandsreisene. Vi har hatt mange samtaler, søkt info. på Nasjonalbiblioteket, lett i brevkorrepondansen, i "Til bords med Bjørnson", Ågotnes, og mange andre bøker.

Et Bjørnsonmåltid i Kulturstua i Ro

Da vi startet opp med Bjørnson menyer ville vi lage noe som forente noe som populært på Aulestad i Bjørnsons tid, med noe som er lokalprodusert i bygda og noe som er typisk for Kulturstua. Vannbakkelsen blei mye brukt på A. gjerne i desserter. Ferskosten med dill er fra det lokale Holen gardsysteri, og laksen er kaldrøkt i Kulturstua. At den norske kaldrøkte laksen var så populær hos Bjørnson at han til og med fikk den tilsendt når han var i utlandet er jo en ekstra bonus til historien vår..

Bjørnsons Skjønnhetssuppe, i følge boka "Til bords med Bjørnson," var gulrotsuppe kokt på god kraft, en av spesialitetene på Aulestad. Ifølge de gamle bestillingslistene på Aulestad går det fram at Bjørnson brukte ingefær. Dette var utgangspunktet vårt da vi skulle lage denne suppa. Vi pynter med bjørnerot, Norges eldste kulturplante og noen olivendråper som skjønnhetsdråper.

Løvepudding, semulepudding servert som en sovende løve, er laget i løveform kopiert fra Aulestad. Denne var en populær dessert når barnebarna var på besøk. Da fikk de yngste forsyne seg først av løvekjøttet, som Bjørnson kalte det. Bringebærsaas var et godt tilbehør.

Vi ser at de ekte historier og de opprinnelige smaker skaper et engasjement og interesse blant gjestene, som hos Bjørnson.

God mat og gode samtaler hører til et godt måltid, og godt drikke fullender det. Det kom ofte et lunt smil når han så champagneglassene stå på bordet. Et sitat, "I prinsippet er jeg avholdsmann, men jeg gjør et unntak for champagne, som jeg til gjengjeld gjerne drikker daglig".



Bjørnsonmenyer i Kulturstua i Ro

Karvekålsuppe med wittenbergere (en slags loff)

Smørstekt gjedde eller ørret med rotgrønnsaker og timianpoteter.

Rabarbrakake med spansk kjørvel og råkrem

Salat med nyrøkt fisk, grønt fra hagen og hjemmelagd nøttemajones

Kalvefrikasse med ris/villris

Vannbakkels med jordbær og krem

Bjørnsons skjønnhetssuppe med nybakt brød

Smakstallerken; bla. vannbakkels med ostekrem og kaldrøkt laks, kalve"rikadeller" og elgepølse, innholdet varierer i løpet av sesongen

Løvepudding, barnebarnas favoritt, med bærsaas

Dette er eks. på sommerhalvårs menyene våre.

Gjestene har mulighet til å velge deler av menyene.

Alle besøk er på bestilling.

Bjørnson hadde stor forkjærlighet til champagne, så vi tilbyr champagne i flere prisklasser og gode viner, tilpasset den maten som serveres.

Velkommen!

