

ROMANE CHABENATA

ROMSKE MATRETTER



Av Sunita Lakatosova



VENDEMMIA
2010

TRAVAGLINI

SARA

HINDU
Pepper

*Fantasia
tempo #01
Dopo #05
#07
#01*



Innledning

Det du holder i hånda er Norges første romske mini-kokebok.

Heftet er utarbeidet av Sunita Lakatosova i samarbeid med Inger Sigfridsson ved Veiledningstjenesten for rom ved Romtiltaket, Oslo VO Skullerud.

Sunita Lakatosova er svensk romni som bor i Oslo etter å ha giftet seg med en norsk rom.

Sunitas mor og far var fra Bratislava i det tidligere Tsjekkoslovakia. Foreldrene kom til Malmø i Sverige på 50- og 60- tallet for å komme unna vanskelige kår i hjemlandet. Etter å ha bodd noen år i Malmø bosatte de seg i Lund hvor Sunita er født og oppvokst.

Sunita begynte å lære seg å lage mat allerede da hun var ni år. Som de fleste andre rom-jenter hadde hun fra 14-15 års alder også andre husholdningsoppgaver som å gå i butikken, vaske klær og stryke.

Sunita har alltid vært interessert i matlaging og baking og har arbeidet to år på en kafe i Sverige. I 2014 jobbet hun ved et arbeidsrettet prosjekt for romer i Oslo og var ansvarlig for lunsjservering. I løpet av prosjektet ble idéen om en romsk kokebok født og vi begynte å ta bilder av det Sunita lagde og skrive ned oppskrifter. Etter at prosjektet ble lagt ned, ble også kokebok prosjektet lagt på is. I 2016, da Sunita begynte å arbeide ved Romtiltaket Oslo VO Skullerud, bestemte vi oss for å fortsette.

Flere fra det svenske og norske rom-miljøet har vært bidragsyttere til heftet. Spesielt vil vi takke Maria Lakatosova, Angela Gry, Rosa Josef, Alpacino Jansen, Safira Josef og Natalina Jansen for innspill om romsk matkultur, matlagning og hjelp med oppskriftene. Takk også til Gorm K. Gaare som har tatt de fleste av bildene til boka, og Anne- Stine Johnsbråten for at vi har fått låne noen av hennes bilder. Takk også til Balder Hasvoll for innspill og korrekturlesing.



Mat

Av Natalina Jansen

Mat skal vi alle ha. Det er viktig i vår tradisjon og noe vi snakker mye om. Det er viktig for oss å lære barna de tradisjonelle matrettene. Det er annerledes ute på reise, der har vi ikke vanlig kjøkken med komfyr, oppvaskbenk, kjøleskap i de samme størrelsene. De fleste romer lager ikke mat inne i vognene, men ute hvis været tillater det. Vi har egne gassdrevne gassheller og lager mat til flere familier. Da slipper man at

«alle» lager forskjellig mat, og vi samarbeider heller om den samme gryta.

Utdrag fra boka Ute er det kaldt - Om romer i Norge



Her spises Riscora kartoffel (panert svinekjøtt med potetsalat) og Boratsengo chabe (sopp-mat med eddik og poteter).



Bryllupsfest på Skedsmonkorset våren 2010.
Foto: Anne-Stine Johnsbråten

Romsk mat og mattradisjoner

Når man spør romer hva de mener er typisk romsk mat, vil man ikke få noe entydig svar. Svaret vil med stor sannsynlighet være påvirket av hvor vedkommende slekt kommer fra. Inspirasjon og ingredienser hører hjemme i fra ulike land hvor romer kommer fra.

Norske romers forfedre bodde i lang tid i Øst- Europa og det ser ut som man har tatt med seg mye fra

matkulturene der. For eksempel lager mange familier gulasj som ligner på den i Ungarn. Mange romer som bor i Norge i dag er født og oppvokst i Sverige og kjent med mat som ikke er så vanlig blant romer i Norge. For eksempel ser man på grillet pinnsvin som en delikatesse i Sverige, men dette er ikke noe som norske rom er så vant med å spise.

Selv om det finnes stor variasjon i det romske kjøkenet, er det også en del fellestrekk. Kjøttgryter og supper i ulike varianter går igjen hos flere grupper. Hvitkål er også en sentral ingrediens i mange matretter.

Selv om norsk og internasjonal mat har blitt vanlig i romske hjem, mener alle vi har snakket med at tradisjonell romsk mat er viktig for dem og noe de spiser ofte. Det er også viktig for romer å lære neste generasjon å lage disse romske retter.



Hva er spesielt med romsk matlaging?

Tradisjonell romsk mat tar lang tid å lage. Oftest starter man å forberede ettermiddagens hovedmåltid allerede dagen før eller på morgenen samme dag. På reiser samarbeider ofte kvinner fra flere familier med å lage en stor gryte som alle sammen deler. Man lager også gjerne litt ekstra i tilfelle noen ubudne gjester skulle komme forbi. Alle gjester, både andre romer og gaže (ikke-rom), blir som regel bedt på mat når de besøker et romsk hjem.

I romske hjem bestemmer man ikke at det er middag klokken fem som kanskje er mer vanlig i norske

hjem. Man spiser middagen når den er ferdig og holder maten varm for å kunne servere dem som måtte komme innom.

I gamle dager spiste romer som oftest kun ett måltid om dagen – man kan jo godt tenke seg at det var det eneste de hadde råd til den gang. I dag har mange voksne romer ikke noe spesielt forhold til frokost, men venter med å spise til middagen er klar. I barnefamilier er det imidlertid vanlig at man spiser frokost.



Leir i Porsgrunn. De fleste campingplasser nekter rom adgang. Derfor er de avhengige av privatpersoner som kan tilby dem steder hvor de kan samles. Parkeringsplasser på industriområder blir ofte brukt. På camping foregår matlaging helst utendørs hvis været tillater det.
Foto: Anne-Stine Johnsbråten

Tilberedning av Boratsengo chabe (sopp-mat med eddik og poteter), festmat til bryllup, jul, nyttår eller påske.



En annen ting som er spesiell med romsk matlaging er at man ikke bruker noen måleenheter. Når vi har skrevet ned oppskriftene har det derfor vært en del diskusjon rundt hvor mye det skal være av hver ingrediens. Hver kvinne har sine spesielle preferanser om hvor mye man skal ta i av hver ingrediens for å få retten til å smake godt. Når maten er ferdig, er det imidlertid viktig å ha noen som smaker på maten for å godkjenne den. Ofte er man flere som lager mat sammen og man er flere til å godkjenne smaken. Hvis man lager mat alene, kan for eksempel den første kvinnelige gjesten få rollen «godkjenner».

Romer tar sjelden tiden på hvor lenge maten skal koke eller steke. En god kokk klarer å se på maten når den er ferdig kokt eller stekt og lærer disse trikksene videre til de mindre erfarne. For å tilrettelegge for gaže, som er mer styrt av klokka, har vi diskutert oss frem til hvor lang tid det tar å koke eller steke de ulike ingrediensene.

Romer har ikke tradisjon for å spare på rester til dagen etterpå og heller ikke å fryse ned maten. Man spiser som regel det man har laget og kaster det som eventuelt skulle bli til overs.



I et romsk kjøkken tar man alltid oppvasken underveis som man lager mat. Man lar aldri all oppvask bli igjen til slutt. En god kokk skal også ha håret oppsatt og skal ha vasket hendene grundig før hun begynner å lage mat. Små barn skal ikke hjelpe til eller være tilstede i kjøkkenet under matlaging. Det er imidlertid forventet at større barn hjelper til med for eksempel å skrelle poteter, lage salat og dekke på bordet.

Romer har også en del spesielle tanker rundt det med renhet og matlaging. Eksempelvis kan en klut som har blitt brukt på toalettet ikke bli brukt på kjøkkenet (selv om den er vasket), og bøtta man vasker kjøkkengulvet med kan ikke brukes når man vasker andre rom i leiligheten. Hvis man mister noe på gulvet, for eksempel en kniv, kan man ikke bare fortsette å bruke denne i matlagingen. Alle slike handlinger ville bli karakterisert som mahrima (urent på romanes).



Bryllupsfest på Skedsmokorset 2010.
Foto: Anne-Stine Johnsbråten

Kjønnsroller

Tradisjonelt har matlaging vært kvinners oppgave. Selv om det fortsatt er slik i mange romske hjem, er det også flere menn og gutter som begynner å bli interessert i, og tar del i, matlaging. Noen gode mannlige «kjendiskokker» finnes det visstnok også i Oslo.

Til hverdags spiser kjernefamilien som oftest sam-

men. Hvis storfamilien er samlet, spiser imidlertid mennene først og deretter kvinnene og barna.

Når det er fest eller viktige møter, sitter alltid kvinner ved ett bord og menn ved et annet. For gaže kan dette virke gammeldags og kjønnsdiskriminerende, men romer sier at de ikke opplever det slik. Hvis en kvinne satte seg for å spise sammen med mennene i storfamilien, ville hun føle stor skam.

Oppskrifter

Her har vi plukket ut noen oppskrifter som vi håper skal gi et innblikk i det mangfoldige romske kjøkkenet. Beregne god tid når du skal lage maten og lag den gjerne flere sammen slik som romer helst gjør.

Bot bach!
Lykke til!



SHACH SHUKLO (KÅLGRYTE MED HØNE OG RIS)

Shach shuklo er typisk festmat som lages til jul og bryllup og alle fester romer arrangerer. Veldig mange romgrupper i Europa lager denne retten. Det er vanlig å lage den til nyttår og i begynnelsen av januar, da man mener at maten bringer økonomisk lykke for det nye året.

Shach shuklo må tilberedes med kjærighet og tid. Hvis du skal spise Shach shuklo om ettermiddagen, må du begynne å tilberede den om morgenen eller kvelden før.

Ingredienser til en stor gryte (ca. 10 personer)

Kål (minst 7 stykk)
Tomatpuré (3 bokser)
Chili (2 stykker)
Smør (500 gram)
Hvetemel (ca. 1 dl eller etter behov)
Høne (2 stykk, kan eventuelt erstattes med svinekjøtt).
Ris (ca. 2 dl)
Buljong (4 terninger eller etter smak)
Salt & pepper (etter smak)
Laurbærblad (ca. 3 stykk)

Gjør slik:

- Skjær kålhodet i to og hovel den med en ostehovel slik at du får strimler. Dette er vanlig å gjøre dagen før, og legge kålen i vann.
- Kok hønene i buljong, laurbærblad, hel pepper og chili. Kok ca. 1 ½ til 2 timer til kjøttet løsner fra beina.
- Ta ut kjøttet og legg det på et fat. Legg kålen i kjøttkraften og la det koke i ca. 20 minutter. Legg i tomatpuréen og la det koke i et kvarter til. Salte og pepre etter smak.
- Mens kålen koker tar du frem stekepanna og bruner smøret i den. Ha i mel og rør om til du har en gyllenbrun jevning.
- Ta kålgryta av platen og vent til vannet ikke koker lenger. Hell forsiktig i jevningen og rør om til du har en jevn saus.
- Ta kjøttet og riv det i små biter med fingrene. Ta halvparten av kjøttet og legg det i gryta med kålen. Rør godt om.
- Klar til servering med resten av kjøttet og poteter ved siden av.



PERKELTO

Perkelto er både hverdags- og festmat. Til fest pleier man å ta i litt mer chili slik at maten blir sterkere.

Ingredienser til en stor gryte (ca. 10 personer)

Høner (2 stykk, kan eventuelt erstattes med kylling eller oksekjøtt)

Paprikaer (7-8 stykk gule, grønne og røde)

Løk (4-5 stykk)

Tomatpuré (3-4 bokser)

Paprikapulver (1-2 spiseskjeer)

Smør (ca. 250 gram)

Hakket tomat (2-3 bokser)

2-3 hønsebuljong-terninger

Perkelto serveres i sammenheng med markeringen av Roms internasjonale dag 8.april 2011.
Foto: Anne-Stine Johnsbråten



Til pasta

Egg (8 stykk)
Hvetemel (ca. 500 gram)
Salt
Litt vegeta krydder (fås kjøpt i innvandrerbutikker)

Gjør slik:

- Ta smør i en kjele. Strimle løken og stek den til den blir gyllen. Tilsett paprikapulver og la det steke i ca. 2 minutter mens du rører.
- Skjær høna i små biter og stek bitene sammen med løken og paprika- pulveret i ca. 10 minutter. Legg i 3 bokser hakket tomat. La det koke i 15 minutter. Skjær paprikaen i strimler, ca. 1 centimeter brede. Legg i 2-3 hønsebuljong- terninger. La alt sammen koke en time.
- Mens gryten koker lager du pasta. Legg hvetemelet i en bolle. Tilsett 8 egg, salt og litt vegeta krydder. Bland dette for hånd, slik at det blir en hard deig. Ta små biter av deigen med hånden og lag små firkanter av den.
- Legg pastaen i kjelen og la den koke sammen med høna i ca. 10-12 minutter. Serveres sammen med brød.



RISCORA KARTOFEL SALAT (PANERT SVINEKJØTT OG POTETSALAT)

Riscora kartofel salat og panert svinekjøtt er typisk jul- og påskemat. Man kan også lage den ellers når det er fest eller man får gjester.

Panert svinekjøtt (til ca. 10 personer)

Svinekoteletter (10 stykk)

Egg (2 stykk)

Griljeringsmel (1 dl)

Hvetemel (2 dl)

Olje og salt (etter behov)

Gjør slik:

- Skjær beina fra svinekotelettene og bank ut kjøttet slik at det blir tynt og flatt.
- Svinekjøttet dyppes deretter i egg og griljeringsmel før du steker det i oljen i stekepanna.



Potetsalat (til ca. 10 personer)

Poteter (8 kg)

Egg (10 stykk)

Syltet agurk (2 glass)

Løk (3 stykk)

Olje (ca. 1 spiseskje)

Majones (4 bokser)

Grovt pepper

Salt

Gjør slik:

- Kok potetene i en kjele med litt salt. Kok eggene i en annen kjele slik at de blir hardkokte.
- Skjær opp sylteagurken og løken i små biter. Skjær opp potetene i terninger (ca. 1-2 centimeter). Bland alt sammen i en stor bolle og tilsett majones, salt, olje og majones.





SARMI (KÅLRULETTER)

Sarmi blir regnet som «gjestemat». Det tar 2-3 timer å lage.
Sarmi kan også lages med paprika i stedet for kål.

Ingredienser til en stor gryte (ca. 10 personer)

- Kål (3 kålhoder)
- Kjøttdeig (7 pakker)
- Ris (ca. 2 dl)
- Buljong (4 terninger)
- Tomatpuré (3 bokser)
- Smør (500 gram)
- Hvetemel (1 dl ca.)
- Chili (etter ønske)
- Cayenne pepper (etter ønske)
- Salt & pepper

Kål-sarmi og paprika- sarmi ble servert i sammenheng med den første markeringen av Roms internasjonale dag i Norge, 8. april 2010.

Foto: Anne-Stine Johnsbråten



Gjør slik:

- Kok kålen slik at den bli litt myk og slik at den løsner fra stilken. Kok vann, buljong, salt pepper, tomatpuré og chili. Bland kjøttdeigen og ris sammen og tilsett salt og pepper.
- Ta et kålblad og legg i en håndfull av kjøttdeig og ris-blandingen. Rull kålen sammen. Ta en snor (eller eventuelt en pinne) og bind sammen kålruletten slik at kålen ikke løsner fra kjøttdeigen når den koker.
- Legg i kålruletten i buljongvesken og la det koke i ca. 35- 45 minutter.
- Ta smør i en stekepanne og stek det brunt. Bland i hvetemel og rør om. Bland jevningen i sarmi-sausen og rør veldig forsiktig slik at du ikke ødelegger sarmien.

NB!

Eventuelt kan man lage sarmi på en litt enklere måte ved å rulle boller av kjøttdeigen og risen og koke i buljongen. Deretter legger man strimlet kål oppå og lar alt koke i en ca. 30 minutter.

Et annet tips er å tilsette litt fløte i buljongsausene, da får den litt mildere smak. I tidligere tider var ikke dette så vanlig men i dag er det flere familier som tilsetter fløte.



BORATSENGO CHABE (SOPPMAT MED EDDIK OG POTETER)

Boratsengo chabe er festmat som man lager til blant annet bryllup, jul, nyttår og påske.

Ingredienser til en stor gryte (ca. 10 personer)

- Løk (10 stykk)
- Kjøttbiter (høne, kylling eller oksekjøtt ca. 3-4 kilo)
- Hele ferske sjampinjong (ca. 4 kilo)
- Rød eddik (ca. 2 dl)
- Hvetemel (ca. 1. dl)
- Smør (2-3 matskjeer)
- 3-4 laurbærblad
- 1-2 dl hvitvin
- Salt & pepper

Gjør slik:

- Skjær opp høna i små biter og tilsett salt og pepper. Stek hønsebitene i smør og litt vann ca. 1 time i en kjele. Rør om hele tiden.
- Skjær løken i tynne skiver og legg den sammen med høna.
- Tilsett litt vann og stek en stund til. Skjær sjampinjongene i to og tilsett dem i gryta sammen med laurbærblad.
- La det hele koke til sjampinjongene er myke. Tilsett hvitvin (1-2 dl.) og la det koke i ca. 10 minutter.
- Ta en bolle og legg i ca. 2 dl hvetemel, rødvinseddik og salt & pepper. Bland alt godt sammen og legg det sammen i gryten. La alt sammen koke ca. 10 minutter.
- Serveres sammen med kokt potet.



Med litt hvitvin blir Boratsengo Chabe ekstra smakfull.



Gombotsengi zomi er en vanlig rett iblant romer både i Norge og Sverige.
Foto: Sunita Lakatosova

GOMBOTSENGI ZOMI

Ingredienser til ca. 10 personer:

Høne (eller kylling) (1 stykk)
Purreløk (ca. 3 stykk)
Gulerøtter (ca. 4 stykk)
Selleristang (ca. 1 stykk)
Poteter (2-3 stykk)
Vegeta eller hønsebuljong

Til pasta

Egg (8 stykk)
Hvetemel (ca. 500 gram)
Salt
Litt vegeta krydder

Gjør slik:

- La høna koke en time i vann med buljong og salt og litt vegetakrydder. Kutt grønnsakene i små biter i kjelen og la alt koke sammen med høna i ca. en halv time.
- Ta ut høna og legg den på et fat.
- Mens høna og grønnsakene koker, lager du pasta:
- Legg hvetemelet i en bolle. Tilsett 8 egg, salt og litt vegetakrydder. Bland dette for hånd slik at det blir en hard deig. Ta små biter av deigen med hånden og lag små firkanter av den.
- Legg pasta i kjelen med grønnsakene og la alt sammen koke i 10-15 minutter.
- Legg høna tilbake i suppa og la den koke i ca. 5 minutter. Ta ut høna igjen og skjær denne i biter som du serverer ved siden av.



Kake





RETESHKA (COTTAGE CHEESE KAKE)

Reteshka er en kake som romer i de fleste land lager, men man velger å tilsette litt forskjellige ingredienser. I Norge lager man den med cottage cheese og rosiner, men i andre land tilsetter man for eksempel epler eller kirsebær.

Ingredienser til en kake til ca. 10 personer

- Hvetemel (ca. 1 kg)
- Egg (9 stykk)
- Vaniljesukker (1 spiseskje)
- Bakepulver (1 spiseskje)
- Melk (ca. 3 dl)
- Cottage cheese (12 bokser)
- Sukker (ca. 12 dl)
- Rosiner (1 pakke)
- Smør (ca. 250 gram)




Gjør slik:

Dagen før:

- Sil cottage cheeseen slik at all væsken renner av.

Neste dag:

- Bland cottage cheese med to eggeplommer.
- Bland sammen hvetemelet og de resterende fem eggeplommene. Tilsett melken, vaniljesukkeret og bakepulveret.
- La deigen heve en time. Kjevle ut deigen veldig tynt til en firkant.
- Smør ut halvparten av smøret oppå deigen. Legg cottage cheeseen opp på deigen.
- Klikk resten av smøret oppå cottage cheeseen. Hell sukkeret og rosine jevnt utover.
- Rull kaka sammen. Løft den forsiktig(!) over i en stekeform. Pensle kaka med èn til to eggeplommer.
- La kaka steke på 220 grader i ca. 45 minutter. Åpne ovnen av og til for å øse væske over kaka.

A top-down photograph of a kitchen scene. A person's hands are peeling a potato over a black pan filled with other potatoes. A silver watch is visible on the person's left wrist. To the right, a white bowl with a floral pattern contains potato peels. In the foreground, a pink bowl holds several hard-boiled eggs, and a white bowl contains a mixture of diced vegetables. The background is a light-colored wall.

Mat og har en sentral rolle i romsk kultur. Vi romer synes det er viktig å videreføre mat-tradisjonene til kommende generasjoner. Som mange andre rom-jenter lærte jeg å lage mat av min mor, mine tanter og bestemødre. I dag lærer jeg det videre til mine egne barn.

Utenfor vårt eget miljø har romsk mat vært lite kjent frem til nå. I denne første romske «mini-kokeboken» vil jeg gi gaže (ikke-rom) et første innblikk i det rike romske kjøkkenet.

Sunita Lakatosova