

## TRADISJONSMAT FRA ULIKE KULTURER OG STEDER

Vi startet treffet med å høre Kamilla Bjørklund fortelle om sin vei til europamesterskapet "Young Butcher" i Utrecht hvor hun tok 2 sølvmedaljer i grillbrett og lammebøg høsten 2009. Kamilla var eneste nordiske deltaker i mesterskapet og eneste jente.

Kamilla har alltid ønsket å jobbe med mat, men yrke har skiftet noe. Da hun gikk på Borgen skole var ønsket å bli konditor. Dette var i bakeperioden hennes. Da hun begynte på ungdomsskolen, var ønsket å bli kokk. Hun utdannet seg til slutt ved Nannestad vgs til butikkslakter.

Kamilla fikk lærlingeplass hos Jacobs på Holtet. Der har hun lært mye og fått god støtte. Det har krevd mye arbeid å få 2 sølvmedaljer i "Young Butcher". I fjor fikk hun 2. plass i NM. Dette ga mersmak. Hun har brukt ett års tid (søndager) på å forberede seg til EM, både på arbeidsplassen Jacobs og ved Furuseth slakteri. 18-25 timer pr. uke er gått med det siste halve året. Blant annet har hun jobbet sammen med Lars Barmen.

Kamilla hadde blant annet med seg viltpudding av egen oppskrift som hun også laget i konkurransen, og venninnen Celina Ahmad, også hun fra Jacobs, hadde med seg en pakistansk frokostrett som er en mer krydret variant av eggerøre.

Ellers fikk vi smake et utall av medbrakte retter: Kumlesteik, trollkrem, fleskepannekaker, fiskesuppe, fersk suppe med melboller, vassgraut og byggryns melkevelling.

