



## MARMELAEDRONNINGEN fanger de beste smakene fra Trøndelag på glass og flasker

Maria-Adrienne Bossert på Heggli Urtehage på Stadsbygd utenfor Trondheim fikk først ikke med seg at hun hadde vunnet sølv i håndverksklassen i The Marmalade Awards.

Tekst: Lene Johansen  
Foto: Edel Kristin Humstad

— Jeg fikk et brev i posten, men åpnet det ikke på to dager fordi det ikke var merket med avsender, sier Maria-Adrienne. Brevet inneholdt sølvmedaljongen. Jeg var litt overrasket over at de ikke hadde ringt eller sendt e-post eller noe.

Den prisvinnende appelsinmarmeladen med kvann har vært en del av standardassortimentet hennes på Heggli Urtehage i ti år. I hvert år har hun tenkt på at hun må melde seg på konkurransen som arrangeres i Cambria i Stor-Brannås, og

hvert år har hun glemt å sende inn bidraget når arrangøren har åpnet for innmelding. 2017 ble året hvor tanken slo henne på rett tidspunkt.

Fjellkvannen holder hun på Heggli. Hun fant en plaste som hun tok med seg til gården for mange år siden. Nå har den spredd seg så mye at hun gir bort en del hver sesong. Blant annet søtter hun for at gjestene på gården har med seg litt når de drar hjem. Hun ville ikke ha brukt skog- eller strandvann i marmeladen, bare lysgjennoms biter av fjellkvann.

— Kvann er i urteverdenen som rosen er i blomsterverdenen, sier hun. Det er blandingen av den friske smaken til fjellkvannen og den biter smaken til appelsinene som var inspirasjonen for det prisvinnende syltetøyet. Hun advarer mot å bruke for mye kvann, for da kan marmeladen bli bitter og tann. To nestlørstore stikker til 850 ml med appelsinskall, -saft og

vann er alt som trengs. Hun pleier å koke med en musselpose hvor hun har lagt de hvite binnene fra appelsinkjøttet og appelsinbitterne for å unngå pekketert som er nødvendig for å få passende tykkelse på marmeladen.

— Man må bare prøve seg frem for å få blandingen riktig, sier Maria-Adrienne. Det er vanskelig å forklare hvordan man vises konsistensen er riktig. Man må se hvordan det skal være. Den visuelle erfaringen er veldig viktig.

### Ikke lenger en urtehage

Maria-Adrienne og ekteparten har rottene sine fra Tyskland og Ungarn, men har i løpet av sine karrierer bodd i USA, Tyrkia, og Luxemburg. De kjøpte Heggli som feriehjem etter en reise i 1990 og bosatte seg der seks år senere. Nå driver de stedet som overnatningssted, festlokale for opp til 30 personer, gårdsbutikk og i tillegg holder

Maria-Adrienne i hestehov. Hvordan man skal bruke ville vekster.

— Jeg legger mer vekt på å være velt på hagen, sier hun. Det er ikke så mye velt på hagen, sier hun. Det er ikke så mye velt på hagen, sier hun. Det er ikke så mye velt på hagen, sier hun.

Hun begynner produksjonen om våren når hestehoven kommer og jobber seg gjennom sesongen. De ville vekstene blandes med dyrkede eller ville bær. En av den eneste ingrediensene som hun ikke avgrenser til årsiden. Det meste går til essens, sirup og gele, som hun selger i gårdsbutikken. Mynte er den eneste urten hun tarkek. Hestehov, lyse stikkelsbær og ost er en favorittkombinasjon.

— Hestehov har blitt brukt fra steinalderen av, sier Maria-Adrienne. — Den gir en meget fin smak som minner om våren, litt mandelaktig.

### Resultat av mange år med eksperimenter

Hun trekker mye tid på å eksperimentere med ulike kombinasjoner. Noen av kombinasjonene hun har smakt seg frem til er stikkelsbær med mynte, rips og citrus, rips og rosmarin, appelsin og hyllebloss og lyse stikkelsbær med hyllebloss.

Villberingegelé var det første hun begynte å lage da de kom til Trøndelag. Det har hun fortsatt med seg, det er kanskje det eneste bærret hun ikke blander med andre

smaker. De to kom til den overgrodde gården på høsten, med i villberingstiden. Året etter fant Maria-Adrienne noen gamle rabarbraplaster på eiendommen, og brukte det i alle mulige kombinasjoner. Engroter eller sorbald som Maria-Adrienne kaller dem, bruker hun også mye av i både søte syltetøyer som girne med vanilje og smaken av fyll.

Middagsgjester som kommer til Heggli har også lært seg å sette pris på smaksopplevelsene til Maria-Adrienne. Hun sier at folk har begynt å tenke litt annerledes og at de har sluttet å tenke spesielt tung. De setter pris på å bli overrasket med ingredienser og smaker de ikke har prøvd før.

— Nå spiser de fra å ha laget oppne de til middag i dag med Maria-Adrienne.

Reparaturen hennes er søt, og smaker seg fra hestehov, frank, jordbær, granatappelsin, bringebær, mynte, kirsebær, lyse, rips, gran, ost, rindakt, mynte, friblad og kvann. For å nevne noen. Nå har hun vokst opp med ville syltetøyer og er glad for at hestehovproduksjonen var et så stort rydder og nyttevekstforring. Trondheim syke- og nyttevekstforring rytter også godt av konkurransen hennes. Hun har vært involvert i mange år og holder gjerne kurs for dem. Det blir ikke så utrolig mange andre aktiviteter når man er på ferie på middag og overnatningssteder. Men hun har vært på tang- og saltkrutt i våren.



# PRODUKTLISTE 2019

Våre produkt lages av ville og dyrkede urter og frukt/bær fra gården. Vi er svært avhengig av været. Det er ofte ikke mulig å produsere alt i store mengder.

## ESSENS

Er en uttrekk av blomster eller blad. Blandes med vann til drikk eller bruk det til aromatisering av is, dessert osv.

- Løvetann
- Bjørkeblad
- Rogneblomst/blad
- Geitransblomst/blad
- Hylleblomst

Mjødurtblomst/blad  
Mynte  
Solbærblad  
Granskudd  
Kjempepringfrø  
Kvann  
Myske  
Heggeblomst

Leveres i 350 ml flaske

Pris kr 50,-

## GELE

Ovenfor nevnte og mange mer urter blandes med bær eller frukt.  
For det meste hvite rips , hvite stikkelsbær, rabarbra og eple.

Alle passer til ost eller på brødkive.

Til kjøtt tilbyr vi våre klassikere:

Kryderet solbær gelé (chili og vanilje)  
Krydret rognegele (kanel og nellik)  
Rips gelé med allehånde eller rosmarin  
Stikkelsbærgelé (rød) med karve  
Einergelé

Leveres i 220 ml glass

Pris kr 65,-

## URTESALT

Vår salt blandes med norsk havsalt.

Løvetann

Sitron/appelsin, økologiske fruktskall

Tare og chili

Einer og sopp

Estragon

Dill

Blomkarse

Og mye mer

Leveres i 195 ml glass

Pris kr 45,-

