

Dommar Frank



Karri – eller curry så de seie i utlandet – e ikkje bare navnet på indisk krydder. I tillegg e curry ein felles betegnelse på forskjellige aromatiske og sausbaserte varmmretter, mest kjende fra indisk og thailandsk kjøkken.

Itte kvert har oppskrifter på curry-retter spreidd seg øve store deler av verden. Mange av disse e ganske sterke, f.eks. når chili e blant ingrediensane.

I den brasilianske byen Natal foregår det kver sommar ein madkonkurranse med fokus på curry-retter. Et år kom ein turist så hette Frank inn i sekretariatet for å spørr om veien te ølteltet, og der blei han spurt om han kunne vær dommar i ein madkonkurranse. Frank blei fortalt at det ikkje va snakk om veldig sterke mad, og han blei lovt gratis øl te maden – så han sa ja. Frank va uden erfaring te å bedømme mad, og han hadde null peiling på ka folk i Brasil putte i curry-rettene sine.

Her komme dommarkortene fra konkurransen. To lokale innfødte madspesialister e dommar nummer 1 og 2 – Frank e nummer 3.

Curry 1 – Seelan's Maniac Monster Tomato Curry

Dommar 1: Litt mye tomat. Festlig sting i ettersmaken.

Dommar 2: Avdempet, fin tomat smak. Mild.

Dommar 3: Syge banan! Ka i helvede e dette? Det kan jo brukas som malingsfjerner. Heiv ner to øl for å slukka brannen. Håbe at dette va den verste. Disse folkå e steingalne.

Curry 2 – Phoenix BBQ Chicken Curry

Dommar 1: Lett røkt, med smak av kylling. Mild chilismak.

Dommar 2: Spennende smak, trenger mer paprika for å bli tatt på alvor.

Dommar 3: Hold denne vekke fra barn og gravide! Forstår ikkje koss denne retten ska opplevas, bortsett fra rein smerte. Måtte avvisa to personer så ville gje meg førstehjelp. De henta gudskjelov merr øl då de så trynet mitt.

Curry 3 – Shamila's Famous «Burn Down The Garage» Curry

Dommar 1: Glimrende grillcurry. Deilig sting.

Dommar 2: Litt for salt. Balansert bruk av chili.

Dommar 3: Ring nødtelefonen! Nasen føles som om eg har sniffa Plumbo. Heldigvis fekk eg merr øl før eg tog fyr. Hu i baren slo meg i ryggen, sånn at ryggraden nå e plassert fremst i brystet. Merke at det har blitt någen pils.

Curry 4 – Baboo's Black Magic Bean Curry

Dommar 1: Bønnecurry nesten totalt uten smak. Skuffende.

Dommar 2: Hint av litt lime i denne bønnen retten. Kan brukes som side-tallerken til kjøtt- og fiskeretter. For lite curry.

Dommar 3: Følte at någe bevegte seg øve tungå, men va ude av stand te å smaga ka det kunne vær. Kan smaksløger brenna opp? Hu i baren fyller opp glasset mitt kontinuerlig nå. Te å vær øve 200 kg ser hu ganske flotte ud. Går det an å bli kåde av chili?

Curry 5 – Lall's Legal Lip Remover

Dommar 1: Kjøttfull, sterk curry. Fersk cayenne gir bra spark og friskhet. Imponerende.

Dommar 2: Middels oksecurry. Kunne brukt enda mer tomat. Men god bruk av sterk chili.

Dommar 3: Det ringe i øyrene, svetten velte ud av pannen, og eg har problemer med å fokusera blikket. Deltagaren blei litt fornærma då eg sa at eg trodde retten hennes hadde påført meg hjerneskode. Hu i baren redda meg ved å helle øl rett på tungå – uden å gå den tungvinte veien via glasset. Lure på om eg har lepper ennå. De andre dommerne ber meg slutte å skriga.

Curry 6 – Verishnee's Vegetarian Variety

Dommar 1: Tynn, men spennende vegetarcurry. Fin balanse mellom krydder og paprika.

Dommar 2: Beste så langt. Aggressiv bruk av chili, løk og hvitløk. Superb.

Dommar 3: Tarmen e som et eineste langt røyr med blåaktige gassflammer. Kjenne sterkt behov for å tørka meg bag med en softis.

Curry 7 – Selina's «Mother-In-Law's Tongue» Curry

Dommar 1: Middels curry med litt for mange ingredienser fra boks.

Dommar 2: Oi! Føles som om kokken hev inn en boks med hermetiserte chili helt på slutten. Bokssmak. Er forresten bekymret for dommer 3. Han virker opprørt og banner ustanselig.

Dommar 3: Putt en håndgranat i kjeften min, dra ut splinten – og eg komme ikkje te å kjenna någe. Har mista synet på ett aua. Prøve å se det positive i at legene neppe trengje leida lenge itte dødsårsagen. Har bestemt meg for å slutta å pusta – det gjør for vondt. Har ikkje någe merr å sei uansett. Trengje eg luft, kan eg få det gjennom det 10 cm store hålet eg har fått midt på magen.

Curry 8 – Naidoo's Toenail Curling Curry

Dommar 1: En suveren avslutning. Perfekt balansert curry. Ikke for utpreget, men sterk nok til å gjøre seg bemerket.

Dommar 2: Denne er god. Balansert og fin. Verken mild eller sterk. Fikk ikke smakt mye, da dommer 3 besvimte og dro det meste av retten over seg i fallet. Han ser ikke god ut. Hvordan ville han reagert på virkelig sterk curry, mon tro?

Dommar 3: Ingen notater.