

Den hvite by overrasker

Gjøvik er byen ved Mjøsa, men landets største innsjø er vrien å få øye på når du rusler langs Storgata i byens midte. Det vidstrakte landskapet rundt byen og Mjøsa må du opp i høyden for å få med deg, og det er et syn verdt å ta turen for, men nede i sentrum er det først og fremst stillheten som rår.

TEKST OG FOTO **METTE MØLLER**

DET ER LITE folk og trafikk. Mange av butikken har gjort som butikker flest og flyttet innendørs til et stort kjøpesenter, som er tidstypisk for de fleste norske byer av samme størrelse. Resultatet er et sentrum uten liv. Jeg håper for Gjøviks skyld at både butikker og spisesteder kommer tilbake, og at noen kreative og framsynte ser mulighetene som åpner seg når alle småbyer etterhvert ligner hverandre og blir like ensformige.

Men helt dødt er det naturligvis ikke. Skibladner kommer og går fra denne byen på sommerstid, og bringer med seg en duft av fordums storhet, og etter litt snoking i bygatene finner jeg snart ganske uventede ting. Som for eksempel en svært entusiastisk sjokolademaker, et ekte håndverksbakeri, en fiskebutikk verdt et besøk, og en restaurant som har så mange akkevittsorter at det blir håpløst å nevne dem alle. Et hjemmelaget karbonadesmørbrød fant jeg også. Det er ikke så mange av dem lenger.

BYENS BESTE BAKER

På bakeriet Bare Brød er alt håndlaget og ekte, og både brød og kaker er bakt uten bruk av snarveier og tilsetningsstoffer. Sammen med fisk- og delikatessenaboen Smak-

fullt utgjør det lille håndverksbakeriet hele utvalget av spesialforretninger for mat i Gjøvik sentrum.

Med god kvalitet og smakfulle varer klarer bakeriet Bare Brød seg godt i konkurransen fra fabrikkbakerier og store kjøpesentre. Kundene vet de får noe ekstra når de kjøper bakervarer hos det tradisjonsrike bakeriet, som holder hus i et bygg med en nær 100 år lang bakerhistorie.

Dette er stedet å gå hvis du er glad i hjemmebakst, men ikke har tid til å lage den selv. I trehyllene i det koselige lokalet ligger ferske rugbrød, både dansk og fransk, på rekke og rad sammen med ulike typer surdeigsbrød, 4-kornbrød og foccacia.

I disken frister fargerike kaker, kanelnurrer og ulike typer muffins. Jeg ble anbefalt å prøve bestselgeren eplemuffins, og den smakte akkurat slik den så ut; hjemmelaget, saftig, ekte og utrolig god. Vel verdt å teste hvis du er innom Gjøvik sentrum. Kaffen smakte godt også.

BAKERIET BARE BRØD

Hunnsveien 4 b
2821 Gjøvik
Telefon: 61 17 26 31

Åpningstider:

Mandag – fredag 08–17, Lørdag 09–15
Bakeriet Bare Brød er på Facebook

SOM HJEMMEBAKT: På bakeriet Bare Brød bakes alt for hånd, og hyllene fylles opp med nybakte og deilige rugbrød, surdeigsbrød, 4-kornbrød og ulike typer foccacia.



BAKERIET BARE BRØD



METT PÅ MUFFINS: Det er lett å skjønne at en av bestselgerne hos Bare Brød er en stor og saftig eplemuffins. Den smakte hjemmelaget og supergodt!



KAFÉ OG BRUKTBUKTIK: Midt i Storgata på Gjøvik ligger Bruktbua Kafé, et trivelig sted der du kan kjøpe nær sagt alt du ser, unntatt bord og stoler. Her prøvde jeg dagens tilbud, et hjemmelaget karbonadesmørbrød, det smakte saftig og godt, og kaffe til 100 kroner, med gratis påfyll av kaffe.



GJØVIK SJOKOLADEFABRIKK



SJOKOLADEMAKER: I Storgata holder Gjøvik Sjokoladefabrikk til, og der kan sjokolademaker Jan Rognstad (bildet under t.h.) tilby nær 100 ulike slag håndlaget sjokolade.



LOKAL SJOKOLADE

Er du glad i sjokolade, er Gjøvik et godt sted å besøke. I Storgata finnes nemlig en liten sjokoladefabrikk.

Der lager Jan Rognstad kanskje Norges beste håndlagde sjokolade. Han sluttet som boktrykker og begynte som sjokolademaker i 1996, og feirer i år 20-årsjubileum for sjokoladefabrikken sin.

Rundt 100 forskjellige håndlagde sjokoladetyper frister fra en velfylt disk. Her er hvite, brune, grønne og rosa sjokoladefrosker på rekke og rad, en egen fotballsjokolade med EM-logo, store sjokoladeplater med hasselnøtter, delikate peanøtt-topper og sjokoladekuler med cognac.

- De er fylt med ekte Braastad cognac. Braastad-familien er jo opprinnelig fra Gjøvik. Vi prøver oss fram med ulike smaker, og bruker alltid ordentlige polvarer når vi skal lage sjokolade fylt med alkohol, sier Jan Rognstad.

Er du glad i cognac, er dette absolutt en sjokoladedit å anbefale. Den koster 9 kroner biten, det gjør også bestselgeren «farao med makkakrem», en mørk sjokolade med deilig, mild og myk krem.

- Lignende sjokoladebiter koster 14-15 kroner i Oslo. Det er et annet marked her på Gjøvik. Men vi får mye skryt av sjokoladen vår. Selv ungene kjenner forskjell, sier Jan Rognstad.

Sjokoladefabrikken hans, som han understreker riktignok ikke er noen fabrikk, men fikk det navnet fordi han startet opp i en fabrikkbygning på det gamle brenneriet på Gjøvik, er blitt en turistattraksjon i Storgata. Det kan bli trangt i det knapt 200 kvadratmeter store produksjonslokalet når turistbusser stopper og skal inn og sjekke den lokale sjokoladen.

- Men det er moro med folk. Generelt er det for lite trafikk i Storgata vår, det er for få butikker og spisesteder, de har flyttet til store kjøpesentre. Jeg kjører jevn produksjon hele året, med en topp i jula. Nå kan du forresten finne sjokolade fra Gjøvik på Gardermoen også. Vi er i den lille matbutikken ved taxfree, sier Jan Rognstad.

Gjøvik Sjokoladefabrikk

Storgata 16, 2815 Gjøvik
Telefon: 61 13 28 70

Åpningstider:

Mandag - fredag 09-17, Lørdag 10-16
post@gjovikchokolade.no

gjovikchokolade.no

Gjøvik Chokolade er på Facebook og Instagram



BESTSELGER: Farao med makkakrem er bestselgeren.



FERSKT OG FRIS- TENDE: I fiskedisken hos Smakfullt Fisk og Delikatesser kan Glen Andre Tveit og Cuong Nguyen tilby kundene et godt og variert utvalg av fisk og skalldyr.



KORTREIST: Smakfullt Fisk og Delikatesser kan også tilby lokalt øl, økologisk honning fra Gjøvik og eplesaft fra Helgøya.



SMAKFULLT FISK OG DELIKATESSE

DELIKAT FISK

Fisk fra Mjøsa finner du ikke i disken hos Gjøviks eneste spesialforretning for fisk og skalldyr, den må folk fiske selv, men utover det er utvalget fristende nok. Delikate skiver fersk villaks, sei og torsk, sesongens sprellfiske makrell og havabbor er noe av tilbudet til kundene en onsdag i juli.

- Vi har også tunfisk og sverdfisk. Det er perfekt grillmat. Folk på Gjøvik har blitt flinkere til å prøve nye ting, og mange er nysgjerrige og spør om råd. Og vi får stadig flere kunder. De setter pris på å kunne handle i en spesialforretning, sier Glen Andre Tveit bak disken hos Smakfullt Fisk og Delikatesser.

Han kan også tilby hjemmelaget fiske-suppe, helt fri for kunstige tilsetnings-stoffer, og husets egen røkelaks, røkt på flis i store ovner.

Selv om fisk og skalldyr er hovedsatsningen, finnes også spekemat, kjøtt og vilt etter sesong og gode oster i disken. Samt et utvalg lokalt øl, økologisk honning fra Gjøvik og eplesaft fra Helgøya.

- Vi samarbeider godt med naboen, bakeriet Bare Brød, og som små spesial-butikker har vi stor nytte av hverandre. Folk kommer hit og handler skalldyr, og så går de til bakeren og handler brød, sier Glen Andre Tveit.

SMAKFULLT FISK OG DELIKATESSE

Hunnsveien 4, 2821 Gjøvik
Telefon: 61 13 22 77

Åpningstider:

Mandag - fredag 10-17, Lørdag 10-15
Butikk@smakfullt.as

smakfullt.as

Smakfullt Fisk og Delikatesser er på Facebook



LASSE LITEN KJØKKEN & BAR

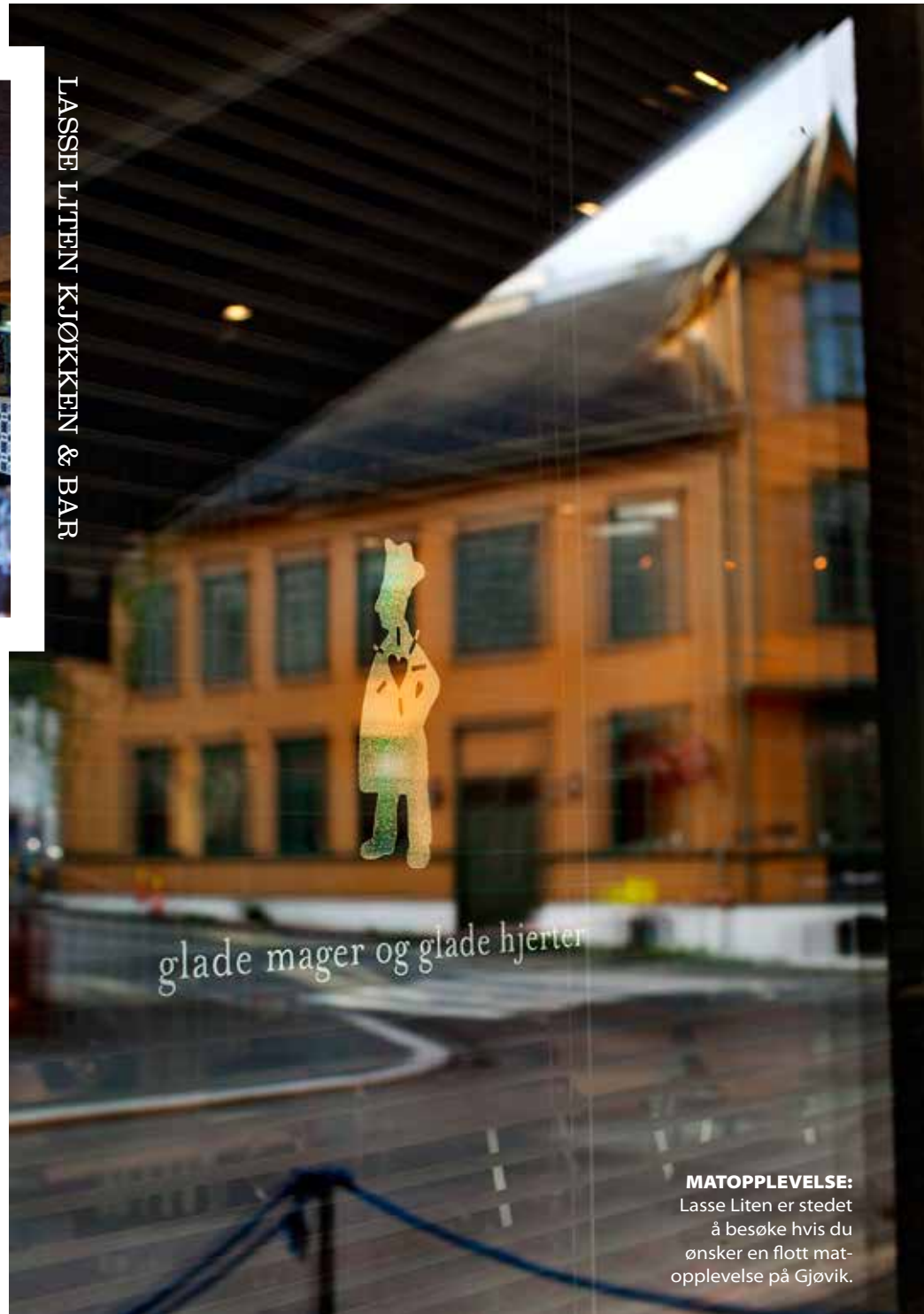
RETT OG SLETT GOD MAT

På hjemmesiden sin lover Lasse Liten Kjøkken & Bar å gjøre deg vidunderlig mett og hjertens fornøyd. Det klarte de fint da jeg besøkte restauranten. Servicen var upåklagelig, lokalet behagelig tidløst innredet og maten fantastisk. Dette er stedet å spise hvis du befinner deg i Gjøvik sentrum og har lyst på en god matopplevelse.

Lasse Liten skifter meny med årstidene og legger vekt på å servere sesongens beste råvarer. Du kan velge mellom «kokkens middag» som består av en 5-retter til 630 kroner, «Lasse Litens skaffer» med ulike småretter etter sesong og en variert à la carte-meny.

Fra «kokkens middag» er det også mulig å velge 2 retter til 395 kroner og 3 retter til 485 kroner. Jeg gikk for 3 retter, og startet med grillet kamskjell med wasabikrem, sjøgressalat, syrlig løk, norichips og lodderogn. En nydelig rett å se på, her kunne man spise med øynene også, og de to kamskjellene var gyllenbrune på toppen og smakte mykt og godt. Wasabikremmen var kanskje litt kraftig sammen med de milde kamskjellene, men både sjøgress og rogn var nydelig til.

Så ventet kremet asparges- og spinatsuppe med hvitløkskrutonger og Santa Kristina spekechips. Til den anbefalte servitøren et glass tysk riesling, Ansgar Clüsserath Riesling Feinherb, til 120 kroner. Han bygget opp forventning ved å



MATOPPLEVELSE: Lasse Liten er stedet å besøke hvis du ønsker en flott matopplevelse på Gjøvik.

si at dette var den beste kombinasjonen mat og vin de hadde på menyen.

Fantastisk smakte det i alle fall. Suppa var balansert og smakfull, og perfekt krydret. Selv for meg som stort sett alltid må kverne over litt ekstra pepper på supper. Denne suppa er en god grunn til å komme tilbake til Lasse Liten, og håpe på å få noe lignende.

Lettspeket ørret med mandelpotetpure, mango- og chilisalsa, smørdampet asparges og beurre noisette smaksatt med soya var også en gledelig overraskelse, og servitøren kom raskt tilbake med svar da jeg spurte hva lettspeket egentlig betydde:

Ørreten har ligget i salt- og sukkerlake i 4 timer før steking.

Lasse Liten bød på spennende smaker og en hyggelig matopplevelse. «Himla godt» sto det på silkebåndet rundt serviett og bestikk. Det stemte.

LASSE LITEN KJØKKEN & BAR

Trondhjemsveien 5
2821 Gjøvik
Telefon: 61 18 39 70
Åpningstider: Mandag – fredag fra kl. 16
Lørdag fra kl. 18
post@lasseliten.no
lasseliten.no
Lasse Liten AS er på Facebook og Instagram



PERFEKT SUPPE: Denne kremete asparges- og spinatsuppa var rett og slett «himla god».

LASSE LITEN KJØKKEN & BAR

UTSIKTEN BEST PÅ PI-TAKET

Midt i Gjøvik sentrum ligger Quality Hotel Strand, kjent som Gjøviks beste hotell, med moderne konferanselokaler og et stort spa-anlegg. I hotellet ligger to restauranter, den ene er Big Horn Steakhouse, med velkjent biffkonsept, og den andre er Café Pi.

I sommersesongen og så lenge det er varmt nok utover høsten, serverer Café Pi grillmat og sommerlige retter på taket av hotellet. Her er nydelig utsikt over Mjøsa og byen, og dette er faktisk det eneste spisestedet i Gjøvik sentrum der du kan se Mjøsa. Fristende nok i seg selv.

Selv om det blåste litt og gradene ikke viste mer enn 16 pluss da jeg besøkte taket, var det lunt og trivelig bak store glassvegger. Servitørene skrudde også på varmelampene, og det var ulltepper tilgjengelig. Selv på en grå dag var utsikten nydelig, og menyen fristende. Den var delt inn i «sommerretter» og «fra grillen», og to av sommerrettene kunne man få som forrett. Hvitvinsdampede økologiske blåskjell til 119 kroner (som hovedrett kr. 199,-) og reker med aioli og loff til 99 kroner (som hovedrett kr. 179,-).

Blant sommerrettene fantes også lokal spekeskinke fra Skansen Gårdsmat i Hunndalen rett utenfor Gjøvik til 178 kroner. Lokale Skansen dukket også opp under grillrettene, denne gangen med ostepølse og elgpølse til 176 kroner.

Siden det hørte med tilbehør fra en stor sommerbuffet til rettene, valgte jeg å droppe forrett og bestilte salvie- og honningglasert andebryst fra Stange med båtpoteter og appelsin- og senneps-sjy til 324 kroner. Det var dyrest på menyen, men hørtes fristende ut.

Andebrystet var perfekt stekt, og smakte svært godt. Faktisk så godt at det gjerne kunne vært servert uten sjy, for den smakte bare søtt. Ikke egentlig honning heller, men bare sukker. Jeg kjente hverken smak av salvie, appelsin eller sennep. Båtpotetene var ok. Jeg forsynte meg med litt grønn salat fra sommerbuffeten, den kunne absolutt vært friskere, og en bit grillet maiskolbe.

Sommerbuffeten kunne man forsyne seg så mye man ville av, og besto blant annet av to ulike typer potetsalater, et



GODE SMAKER: Lettspeket ørret med mandelpotetpure, mango- og chilisalsa, smørdampet asparges og beurre noisette smaksatt med soya fra kreative kokker hos Lasse Liten.



UTMERKET FØLGE:

Kamskjell fra Frøya med jordskokkskrem, dillskum, brent blomkål og geitesmørrelse smakte godt med en lys og norsk sommerakevitt.



GAMLETORVET SPISERI

AKEVITTUTVALG: På Gamletorvet Spiseri kan du velge mellom regionens største utvalg av akevitt og nyte nydelig mat i en bygning med lang mathistorie.



raust utvalg av grønnsaker og salater, flere bønnesalater og dressinger. Kanskje litt kjedelig, men et godt tilbud til de som er ekstra sultne.

For meg var utsikten, samt hyggelige kokker og servitører, det beste på Pi-taket. Utover sommerkvelden steg stemningen på taket, noe man kunne høre godt fra hotellrommet i etasjen under.

CAFÉ PI «PI-TAKET»

Strandgata 15
2815 Gjøvik
Telefon: 61 13 20 00
Åpningstider:
Mandag – torsdag 17–23
Fredag – lørdag 12–02
Søndag: 15–21
q.strand@choice.no
strandhotelgjovik.no
Café Pi er på Facebook

TRIVELIG PÅ GAMLETORVET

Det er helt tomt i de lune og trivelige lokalene til Gamletorvet Spiseri da jeg stikker innom. Den tradisjonsrike restauranten, som holder til en flott bygning i sveitserstil, skal straks stenge for sommeren. De satses mye på faste kunder og forretningsfolk, og da er sommeren en stille tid. Tømmervegger, lysekroner, antikke møbler og store peiser forteller også at dette er et spisested som nok frister aller mest når det blir kaldere ute i gatene.

Men mat får jeg servert. Spiseriets klassiske 3-retters meny koster 519 kroner, og består av laks 43 grader med pepperrot, dillkrem, agurkgele, avrugakaviar og vaktelegg, en hovedrett med indrefilet av kalv, glaserte rotgrønnsaker, confitert potet og skogsoppsaus, og desserten er Spiseriets egen karamellpudding med krem.

Restauranten tilbyr også en 6-retters sesongmeny til 755 kroner. Fra den er det også mulig å velge en eller flere retter, og jeg prøver kamskjell fra Frøya med jordskokkskrem, dillskum, brent blomkål og geitesmørrelse.

Siden Gamletorvet Spiseri er kjent for å huse regionens største utvalg av norsk akevitt, og også er Norges første akevittsertifiserte spisested, ber jeg om et glass akevitt til kamskjellet. Den unge og vennlige servitøren anbefaler akevitten «Kald Sommer» fra Brenneriet i Grimstad. Den var lys og frisk, og passet utmerket til det gode kamskjellet.

På Gamletorvet Spiseri sitter det

mattradisjonene i veggene, og det har vært servert mat der siden 1889. Dette er stedet å besøke hvis du ønsker å nyte klassiske og sesongbasert matretter i vakre omgivelser.

GAMLETORVET SPISERI

Øvre Torvgate 24
2815 Gjøvik
Telefon:
61 17 04 44
Åpningstider:
Mandag – torsdag 18–22
Fredag – lørdag 17–22
post@gamletorvetviseri.no
gamletorvetviseri.no
Gamletorvet Spiseri er på Facebook

CAFÉ PI «PI-TAKET»

MAT PÅ TAKET:

Salvie- og honningglasert andebryst fra Stange med båtpoteter og appelsin- og sennepssjy på Pi-taket var perfekt stekt, men servert med altfor søt sjy.



INNSJØUTSIKT: På toppen av Quality Hotel Strand finner du det eneste spisestedet i Gjøvik sentrum der du både kan nyte god mat og utsikt over Mjøsa.



Gjøvik er Oppland fylkes mest folkerike kommune, med ca. 30 100 innbyggere. Gjøvik ble bykommune i 1861, og kalles «den hvite by ved Mjøsa.» Gjøvik Glassverk var i drift fra 1807 til 1843.

Kommunen: gjovik.kommune.no
Lokalavisene: oa.no og gjoviksblad.no
Turistkontoret: gjovik.com



Det er 125 kilometer fra Oslo til Gjøvik, mens det er 45 kilometer fra Gjøvik til Lillehammer. Det er 50 kilometer til Hamar, som ligger på østsiden av Mjøsa.