

På din side REISE

JAMIE OLIVER vil åpne restauranter i USA og Australia for å hjelpe vans-

keligstilt ungdom. Det er opprettet et fond, Cheekychops. Overskuddet fra

restauranten går til fondet. Jamie fikk ideen da en venninne av hans kone, Jo-



Jamie Ol

FAKTA

Jamie Oliver

Olivers kokebøker:

«Den nakne kokken»

«Gjør som Jamie»

Mat fra Jamies kjøkken.

«Glade dager med den nakne kokken»

Besøk The Spice Shop på nettet:

www.thespiceshop.co.uk

Besøk Jamie på nettet:

www.jamieoliver.com

Besøk Fifteen på nettet:

www.fifteenrestaurant.com

FIFTEEN, Westland Place N1

7LP tlf: 020 72 51 15 15

(Tips: Like ved Old Street og Moorfields øyeklinikk!)

Conran's utvalgte:

The Conran shop, Michelin

House, Fulham Road SW3

6RD (design)

Mezzo - 100, Wardour Street,

W1V 3LE (bar/restaurant i

underetg.)

Tlf: 020 73 14 40 00

Sainsburys: 350, Kings Road

SW3 5UU (delikatesse)

Bluebird: 350, Kings Road

(kafé & restaurant)

Østen:

Aura - 38, Gerrard Street

W1D 5PB

Blue Elephant - 4-6, Fulham

Broadway SW6

www.blueelephant.com

Indisk:

La Porte Des Indes - 32,

Bryanston street W1

Danserestaurant:

Villa Elephant - 135,

Grosvenor road SW1

Rock/Jazz/Opera/Blues:

The Arts Theatre Club: 50,

Frith Street W1

Jazz Wine Bar - 8-10, Dover

street W1X 3PJ (ikke jeans/

joggesko)

www.doverst.co.uk

The Jazz kafé - 5, Parkway

Camden Town NW1

www.meanfiddler.com

Blues Bistro & Bar - 42-43,

Deanstreet W1 (restaurant/

populær bar med dype skinn-

sofaer og høyt lydnivå men

fritt for blues!)

Sarastro - Covent Garden

(restaurant med opera!)

www.sarastro-restaurant.com

Bokhandel:

The Travel Bookshop -

Blenheim Crescent

Books for Cooks - 4, Blenheim

Crescent

Italiensk delikatesse:

Carluccios - 8, Market Place

Oxford Circus W1N 7AG

(populær lunsjkafé med

kokebøker/delikatesse)

Musikkbutikken:

HMV Oxford Street.

Spa:

Turkish Baths and Health Spa

Harrogate, Yorkshire (indisk

hodemassasje, leirinnpak-

ninger m.m.) victoriansk-

tyrkisk interiør, arabesker,

opprinnelig fra 1897.



BOKLANSERING: Jamie Oliver da han lanserte boken «The Naked Chef 2» i restauranten Fifteen.

Foto: Jytte Nielsen



FOR DE TÅLMODIGE: Under Antipasta Bar ligger Fifteen hvor du må bestille bord måneder i forveien.

Foto: Tove Andersson



BERØMT: The Travel Bookshop, der Julia Roberts møtte Hugh Grant i filmen «Notting Hill».

Foto: Tove Andersson

Hvem kan motstå en 28-årig tobarns-far fra Essex som er den reneste DJ på kjøkkenet?

Tekst: **Tove Andersson**

LONDON (Dagbladet): Jeg møtte Jamie Oliver under boksigneringen på Karl Johans gate, der køen av barmagede kokkelæringer slanget seg gjennom butikken, og røpet at jeg skulle til London å sjekke ut FIFTEEN, restauranten som ble grunnlagt på direkten med 15 arbeidsløse, og til dels håpløse, ungdommer over kokende gryter, kjeftesmellende kokker og skarpe kniver. Jamie stakk til meg en mailadresse, men så enkelt var det ikke.

Etter vinter og vår var det bare en ting å gjøre: ta en tur i Olivers fotspor og krysse fingrer og tær for et ledig bord.

NOTTING HILL

Matkultur er neppe det først du tenker på – for hvem skulle tro at en by mest kjent for fish'n'chips skulle fostre kjendiskokker som Jamie Oliver og Nigella, samt Conrans design – og delikatessekjeden med egen kokkeskole og restauranter.

Sannheten er at få storbyer kan varte opp med en slik krydderblanding av ulike kulturer, moter og smaker som London, så hva var mer naturlig enn å snuse på The Spice Shop i Notting Hill?

Et steinkast – eller olivensteinspytt fra den berømte bokhandelen der Julia Roberts møtte Hugh Grant, lyser den gule markisen lokkende med dufter av fersk koriander og karriblandinger på knapt åtte kvm.

Harrissa – bare ordet appellerer til duvende hofter og arabiske rytmer, men er ingrediensen i tagine, marokkansk gryte. Couscouskrydder pirrer nysgjerrigheten

og ferdigblandede urter til tzatziki stimulerer matlysten. Alt etter egne oppskrifter den eksotiske innehaveren Birgit Erath – med kokkeskole rett over gata – står for. Det er her inne i den knøttlille butikken TV-kokkene handler friske urter og sjarmerer seg til noen hemmelige koketips. Vi beundrer målløst de trolske søtpotetene.

Litt lengre opp i gata, rett under brua, der menn med rastafarilettet hår og sløve blikk selger platåsko fra 70-tallet, får vi malaysisk mat, curristerke linser med roti, et flatt brød vi inntar med fingrene på indisk maner. Til vi oppdager at de innfødte faktisk benytter kniv og gaffel. Posh! Neste fadese oppstår da isteen viser seg å være karamellisert og bedrøvelig ute av stand til å slokke tørste turiststruper. Redningen er de mange utekafene og en ale eller bitter mens gatelivet lever i en helt annen verden.

Fra søvnige bakgater er veien kort til indiske restauranter, japanske sushibarer, italienske

espressocafeer, tesalonger og en italienske deli, som et oppmerksomt øye kanskje ser rett over gata.

Selv om Portobello er mest kjent for lørdagsmarkedet, står det boder på rekke og rad søndager også, med dinglende smykker du har sett før, sølv sigarettetuier – og klyper, gamle messingnøkler – og knapper, en og annen ytterst ubrukelig pyntegenstand og det meste du har sett en varm sommerdag på Karl Johan – unntatt hampbutikken kanskje – og det er befriende å ha tatt feil av markedsdagen, slippe å gå i kø. Men skal du ha en ny sari eller kurtha, tygge betelblader og lytte til banglamusikk, må du til Alperon.

SOHO

Godt plassert i Oxford Street og bare et steinkast fra Soho stikker vi innom ultrahippe Mezzo like etter mørkets frambrudd, slår av en prat med en italiensk børsmekler og tester rosa drinker, besøker barer der du kan se deg selv på TV-skjer-