

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

En podcast fra BG3.  
Enkelsevering.  
Tønsterbrygge.  
Bytt ut og fisk på nåtta.  
Ikke bare på dere akkurat spist.  
Vi skal se kveisen hos dere. De satt så fint hjemme.  
Bøtt land, bøtt land, bøtt land.  
Tror blir det kvinning i kveld.  
Bøtt med bryt.  
Bøtt land, bøtt land.  
Bøtt land, bøtt land.  
Enkelsevering.  
Enkelsevering.  
God sommer til alle våre.  
Det er den 7. juli.  
Vi er akkurat ferdig med første uke i fællesferien.  
Jeg heter Martin Sleppne.  
Om jeg kom fra Havet, hadde det vært en del fin.  
Full av lek og moro.  
Jeg sitter med Martin Ram.  
Om han hadde vært fra Havet, hadde han vært en Tiggerhaj.  
Tøff og farlig.  
Og Oles O.  
Djævråkka.  
Djævråkka, jeg stinger deg.  
Det ligner litt mer som en djævråkka.  
Nå som hvis jeg er i Overland, så går jeg rett i Apokat.  
Jeg har litt ører å se ut som en apå.  
Vi er i Havet nå.  
Men nå er jeg ikke Tiggerhaj i Havet.  
Hva er du i dag?  
Hammerhaj.  
Jo, du er en shark.  
Jeg vet faktisk ikke hva jeg har sagt dyrere uden å vann.  
Velkommen!  
Jeg har aldri taget testen.  
Blir ofte ulyv over.  
Hva?  
Ulyv på test. Hvilket dyr er du?  
Blir ofte ulyv.  
Værner om flokken.  
Hvor du befinner akkurat nå om Morten?  
Nå er jeg i hvilken dag du er.  
7. juli.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

7. juli blir dette lagt ut.  
Fantastisk greken den.  
Greken den.  
Jeg er oppe under en herlig øya.  
Korfu.  
Jeg dratt meg nedover fra Montenegro, Albania.  
Og da båte over til Korfu.  
Skulle du på øyhopping?  
Nei, det er ikke.  
Montenegro og Albania, det er ikke øyhopping.  
Nei, men når du er på korfu, så fort.  
Nei, hvis du hopper fra øytøy, så er det øyhopping.  
Hvis du ser på én øy, så er det på ferie.  
Er det mer luksus og tempur?  
Du er på aldivende, og på øyhopping?  
Nei, jeg var på én øy.  
Helt uklart.  
En jule, har du fått tøffland og slåbrocken på å få litt sol på maggen?  
Jeg er i Danmark.  
Ja, jeg ble tatt.  
Nei.  
Rit lenge, så.  
Blokhus?  
Nei, det er...  
Blokhus skal jeg heite.  
I sommer.  
Du hadde trøbber i fjar,  
da du hadde på Airbnb-huset,  
så var det på gatterplanen,  
og du kunne åpne alle døren siden veis.  
Har du gjort bedre research nå?  
Nei, egentlig ikke.  
Jeg vet ikke.  
Jeg har ikke sjekket de.  
Jeg kommer ikke...  
Først når du sier, så skal jeg ha det.  
Jeg gleder meg til dagen.  
Nå Ole, virkelig, bare...  
Ja, det er ikke sant.  
Han er en ganske god rå.  
Pengvistet min, han fortjener å ha 3-2-0 bak.  
Enda 2-0 bak.  
Ole klerer hva jeg er sånn Asian bleng-bling.  
Han går rundt med guldskeder og slåbroker,

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

og kneper opp slåbroker,  
ned til solarplekshus der,  
og bare tasser rundt i tøffler,  
og to barn med to vita og perer.

Ja, han kreer det.

Men det er jo ingen som...

At du sier at jeg går, er jo selvfølgelig onisk.

Nå er det kjempegypt i Norge.

Nå er jeg på butikken, kjøper brøn og pålegger 800 kroner.

Her er det kostet nå.

Antikroner får noe å jobbe.

Det er en vanlig butikk.

Kivik har noe å samme som han som hadde lime på ganske lille tøen.

Nå skal ikke vi bli den podikassen,  
så var det ikke satt daglig å være priserne.

Men en dansk kroner koster 1,6 norske.

Er det sant?

Ja.

Det blir...

Vi burde reistet onkleste.

Det er dobbing.

Det er ganske stykt.

Vi skal jo benytte dette sommeren til å mix litt opp i måten vi gjør tenkt på.

Det er det første at du talte fem sommerepisoder.

Og dagens tema er svært.

Det er stort. Då kan du få til litt frempek eller redde.

Vi skal snakke om mat fra havet.

Det er en av luringene i Bølgian Blå.

Vi skal døkke litt ekstra dyptig.

Er dere glad i sjømat?

Hva er favoritfisken, Morten?

Favoritfisken?

Det er jo en chili enn sea bass.

Når du er på contemporary panasian restaurants, har jeg en asian kurs.

Hvis du var i Norge, hvis du var i Tønsberg, gør du gønn en god fisk.

Hva er det du tar da?

Kripsfersjøen er ikke vondt på grillen?

Nei.

Er du oligelig?

Ja, jeg liker begge de tingene, Morten.

Ja, det er toppen.

Chili enn sea bass, men noe miso.

Black cod miso er også å gjøre det.

For dagens...

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Men jeg tror, jeg liker alt fra sjø.  
Teller du meg makrel?  
Ja, jeg liker makrel.  
Ja, det er det jævligste jeg vet.  
Jeg liker ikke makrel i tomater, eller?  
Makrel er så næstig.  
Steit med makrel er kjempe dødig.  
Det er ikke like krabbe for mye.  
Jeg liker krabbe i blanda i maune, så det er litt sånn...  
Eller jeg liker kanskje bare soft shell crab.  
Ja, og du spiser sjelle.  
Nei, jeg liker det fiktig.  
Ikke så går du krabbe.  
Nei.  
Jeg var faktisk nær i Vegkantin igår.  
Og da hadde jeg lagt en lang fat med makrel i tomater.  
Og så er det en kreativ kokte, og så skal jeg gjøre det litt interessant.  
Og så har jeg bare lagt ut otte.  
Tømt otte makrel i tomater.  
På et lang fat har jeg bare hakket opp.  
Det var helt jævlig.  
Og vi vet jo hva det er, det er ikke noe sånn.  
Du trenger ikke å gjøre det.  
Bare legge ut denne boksne.  
Du trenger vi henne opp.  
Vi har et par blader oppe der.  
Men å reke, der har jeg et lite problem.  
Jeg synes det er kjempegodt.  
Jeg klarer ikke å snise reken, og jeg har skrella rekenet.  
Vet du hva?  
Det er artig at du er inne på rekenet.  
Det er dagens centerpiece, og det vi skal ha nå.  
Kan jeg bare si da, ikke er det då digg hvis noen skraller de får deg?  
Jo, men ikke utkjente folk som kommer fra et avhjem som kommer med en blasm.  
De reker på en fest, og som ordhøringen.  
Perdelareker, skraller reker.  
Hva faen, ingen spiste de?  
På den basal hittetuen vi var på.  
Skralte helja.  
Fyrste grad skal alle reke på helja.  
Rekker du på fengene i mellom?  
Nei.  
Eldin, han knapsa i seg i rekenet til Sohan.  
Men det må jo være liksom...

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Når du kan få mat som på en måte folk har tatt i, for det har jo folk.

Ta utgangspunkt til at folk er jævlig nestig.

Jeg er jo ikke der.

Nei, men jeg tar utgangspunkt til at folk driver å skrelle reker.

Kikke litt på mobilen sin.

Har du vasket mobilen din?

Nei, det har du ikke.

Nei, men...

Nei, det sitter pelle på mobilen hvor mye bakterer det.

Der er bort til alt å bli allvarst.

Jeg reker, så vil du ikke ha de fengene på noe annet.

Nei, men du vasker litt.

Og så tar du litt på mobilen.

Og så riskerer det.

Nei, du vet aldri hva folk er inne på.

Er det sånn du gjør det?

Ja, du vet det.

Det verste som finnes, det er fjernkontrollen på hele.

Hvorfor det?

Fordi at den blir aldri vasker.

Ja, men er det sånn du gjør det?

Nei, alle bruker fjernkontrollen til å pelle på fingre.

Og hvem tror du alle vasker den hverdag?

Nei, det gjør de ikke.

Nei, men først så var det dusjforeheng.

Det var det verste.

Gamle dere rør om.

Spørsmålet mitt.

Det er sånn du gjør når du skreller rekke.

At du skreller, og så gjør du noe annet i to minutter.

Og så tilbake til skrellingen uten oss.

Det er problemer, jeg vil ikke skrelle.

Fordi jeg kan ikke spise rekke til å skrelle rekke.

Fordi jeg lukter på fingre.

Men jeg får jo...

Men tror ikke alle andre gjør det?

Jeg syns med mine bedende øynene til svige år.

Og sier jeg, jeg synes det er ekkelt det.

Og da keiver hun til slutt, og jeg er 44 år gammel.

Og så sitter svige år og skreller rekke til meg.

Fordi du vet noe ikke sitt med mobilen.

Nei, jeg vet ikke.

Men jeg tar hele laget noe annet.

Jeg tar hele...

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Jeg kan lage et par...  
Hun skal lage, jeg kan ikke få det.  
Og det går ta sin plog igjen.  
Sitter og...  
Jeg vet ikke hva det skal.  
Jeg vet ikke hvorfor det har blitt sånn.  
Men jeg syns det er kjempegodt med rekke.  
Men jeg syns det er noe godt når jeg har...  
Jeg får ikke alle lukter på fingre.  
Nei.  
Ikke med citroen eller triksel.  
Men det som er så mye.  
Jeg tror faktisk, hvis jeg hadde gått inn for det,  
kunne det bli en endemester i rekke skrelling.  
Det skal jeg love deg.  
Fordi jeg har en ekstremt god teknikk.  
Hue i alle.  
Fertig.  
Så jeg er flink.  
Du er bare redd for folk som tar på telefonen.  
Jeg syns bare det er noe godt med å skrelle det selv.  
Ok, vi går videre.  
Dagens centerpiece er jo som vi innepålrede.  
Det rekker.  
Og vi begynner med femkjappe.  
Hjemmelagasjurisbrød.  
Ja, hjemmelagasjurisbrød.  
Ja, hjemmelagasjurisbrød.  
Dagens centerpiece.  
Gutten har flytt, han har lært seg en ny engelsk ord.  
Anglophiseret gutten.  
Hjemmelagasjurisbrød.  
Hjemmelagasjurisbrød.  
Hjemmelagasjurisbrød.  
Du liker det.  
Og det er litt sant.  
Hva er det som er...  
Du trenger noe mer utdipping enn...  
Ja, du liker det.  
Ja, jeg liker det bedre enn lang tid.  
Jeg har fast veldig mye kjeft for femkjappe.  
Og så begynner å prate om en masse annet.  
Det blir en så lang utgreiring.  
Og så har jeg fått tynn.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Og nå sitter du og har e-opfølgingsbørsmål.

Nei, det er...

Femkjappe.

Oppfølging på femkjappe.

Øl eller vin, vin.

Hvorfor det?

Nei.

Det er en trolig godt med vin i forhold til øvrlag.

Nei, nå hadde det mer enn...

Er du så setter som på plass?

Det var mer med kreften.

Et nykke ordle om...

Vet du hva?

Jeg har laget masse sulip.

Selv.

Men starter heime i kjøleskapet.

Jeg har loget litt.

Øy, ok, du da.

Mårten.

Eggrøret, egg, for eksempel.

Landbrød.

Det er ferd.

Ja.

Men med ost, forskjellige oster.

Fyre oster.

Steklig panna, surdegg.

Ja.

Så hva går du for?

Landbrød.

Ja.

På hva der hver dag.

Men surdegg til en litt finere, deilere ost.

Kanskje en blanding av litt...

Ja, kanskje en...

Det var jo fan enten alla.

Det er jo ikke...

Nei.

I hvilke situasjoner av liker du det?

Og i hvilke situasjoner...

Nei, det var det ikke.

Nei.

Ok, nummer 2.

Da er det 60-40 landbrød, da.

Ja.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Nummer 2.

Ah, ja.

Fresh eller frozen.

Likker dere...

Ja, fresh.

Fersk i rekke, eller liker dere store freezerer?

Som dere kan ha i fryseren å ta ut når dere vil.

Det er alltid fersk når dere kommer på havet.

Ja, så alt fryses jo på havet.

Jeg dyrer å kjøpe ferskfiske og ferske mat, da.

Alt du vil ha.

Jeg synes det er best å frystsne når du har hatt halt å ha så støtt fryset opp i han ha.

Du er veldig kjapp faktisk.

Jeg liker faktisk冻frozen i rekke.

Ja, exakt.

Det er veldig kjapp.

Når du sier det med ordet, mener jeg at...

Ja, fordi det blir litt spensterig.

Ja, men de kokes jo på her.

De kokes på båten, fryses, sendes til land.

Så alt, alt fisk du spiser fra seg.

Jeg har en fyr som kom på å døre han fiske bilene.

Men hørte du hva jeg sa akkurat nå?

Fyr ferskel i frozen.

Ja, hørte du hva jeg sa akkurat nå?

At alt fisk du spiser når du kjøper butikk.

Eller er det ikke fresset?

Jo.

Jo.

Ikke hvis du kjøper det oppi ute på kjemmet hvor de har et ferskintakk.

Hvis du kjøper en fiskebott, så fisker de mat ut på havet.

Kok det fryset det.

Og så kjører de til land i de seks timene eller de to døgnene.

Hvis de var der og plukket din rekka.

Ja, men det er ikke rett å få sånne 2-20 sankt timer.

Ja, men så bare 10 er det igjen.

Ja, det er sånn regnande.

Det er ingen båta som fesker fisk.

Selv på Kaj, uten å frafresses fisken først.

Ingen?

Nei, båten er jo tre dager ute i havet.

Tre dager ute i havet er det ikke.

Eller 10 dager er det ikke.

Det gjør noe i fisken, det gjør noe.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Hå, har du vært i mitt skjømann?  
Det er noe.  
Det er her jeg tenkte aldri.  
Å, sånn håkot.  
Nei, nei, nei.  
Men det er jo noe fiskebott som går inn og ut hver dag.  
Men det vet jeg ikke.  
Jo, jo, det er noe som sover inn i hver dag.  
Som i kjøp om at det er ute i mange uka.  
Ja, ok.  
Det er samme med de.  
Ja, hvis du kjøper salma laks, for eksempel.  
Ja, ja, ja, ja, ja.  
Ja, ja, ja, ja.  
Du søker opp opp.  
Det er et slags da.  
Det flyder fram og tilbake til Kina.  
Ja, men nesten er det Mereka også på havet.  
Ja, men du sa...  
Det er en all-fisk.  
Ja, uten den du fisker selv.  
Ja, det er den jeg studser på.  
Ja.  
Men jeg ser på deg at du ser hunder på sånn sikkert selv.  
Nei.  
Bajna ben.  
Du er ganske...  
Fresh or frozen.  
Fresh or frozen.  
Fresh or frozen.  
Ja.  
Frozen ser du ut.  
Ja, på Greka så er det frozen.  
Ja, i nummeren.  
Nei, vet du hva?  
Jeg liker hvertfall når vi sier ferske reker.  
Så ja, takk.  
Ja.  
Når der ligger lenge i fryseren så er det kanskje...  
Jeg vet ikke om det sitter oppi hu eller ikke.  
Men jeg trodde at jeg likte ferske ting best.  
Ja.  
Men jeg har spist det at jeg føler litt bedre.  
Ja.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Men jeg kjøpte gambas en gang.

Ja.

Jeg fikk tidpiris.

Tilbusspris.

Ja, det var fiskebilen.

Fiskebilen.

Ja.

Den rygget inn.

Bra mer.

Du skal få tidpiris.

Du skal få kjendispris.

Tittpris.

Very important person.

Ja, jeg kjørte...

Jeg har to pakke med...

Jeg har pakket med gambas reker.

Så er det spanske.

Jeg kjørte ned snarere.

Ladde utover der.

Det var succes.

Alle spiste.

Ja.

Jeg pleier å lage med mutter på grillen.

Lødlandskværlig rød.

Heel nice.

Kanskje spiste borsmert.

Lite olje og litt smør.

Kanskje litt hvite krepamme.

Ok.

Så bare...

Du skal få jævlig god pris.

Og så bare...

Jeg har kjøpt to sånnne små pakke.

12.50.

Ja.

10.50.

Og så bare...

Er det tidprisen?

Nei, 11.00.

Det er...

Når du har podcast...

Og du på en måte...

Du er kanskje med på andre podcast.

Så går det litt sånn...

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Han har fortalt den historien før.  
Det er mulig å vite.  
Det er vanskelig å holde helt track på.  
Men du er den eneste man som vi kjenner.  
De på at det begynner på en historie.  
Alle andre kjenner den historien har vi hørt før.  
Og likevel så full før har du den.  
Ja.  
Det er en egen greie.  
Ja.  
Alle har hørt den før.  
Men ok.  
Det var for dette så skjedde det.  
Vi vet.  
Og...  
Og den...  
Tikk, det er mannene jeg har fortalt den.  
I rel.  
Nå tar vi nummer tre.  
Nå tar vi nummer tre.  
Femkjappet nummer tre.  
Rækelas.  
Eller akkurat plass.  
Likker du klok?  
Ja, det er for at det er meg.  
Likker du klok?  
Dunge på med tenk.  
Og fylle på.  
Eller akkurat det skal være plass.  
Til.  
Invester Ræke.  
Eller smøt.  
Nå gammelig.  
Nei, på brusje var.  
Å ja, nei, jeg...  
Nei, du...  
Ja, du liker dunge på.  
Du liker dunge på.  
Du overflod med ræk.  
Ja, hvis det er.  
Å nei.  
Men ikke hvis det er...  
Hva er det med rækere?  
For eksempel.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Nei, da har jeg mindre.

Mindre, ja.

Jeg er minimalistisk der.

Ja.

Ja.

Og kjører...

Majo.

Peppi.

Og en liten brusje med noe...

Med noe...

Lime.

Nei, det er stett troen.

Ja.

Det er godt vanlig.

Hvis du aldri har spist rækere, så fikk du oppskriftene.

Men det som er viktig når du blir eldre,

det er å ikke spise så langt uten å ta lærken når du blir eldre.

Jeg har sett voksne folk nå.

Og balansere med gafferens.

Og de...

Og gapet begynner der.

Og du må bare balansere og rekene.

Ja.

Ja.

Og sammen med...

Og sånt ting som du kan velte hva av.

Hvis du ikke brød skiver.

Det er mån nærmere å ta lærken.

Ja, eller ha smekke.

Ja, og ikke sitte på sånn lavt bord,

men sitte på høyt bord,

så må man sånn...

Det er kort reisevei fra lærken og opp til munn.

Jeg synes det er støtt med folk som spiser meg gafferens.

Også møter de maten med tongen på halv veien.

Og så må det...

Tongen på ut som en sånn...

OK.

Og så lov sammen.

Johan her.

Ja, ja, ja.

Så litt salamander som du sitter og kommer med tonga og sier.

Nåmer fire.

Ræke.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Eller leke.

Lik at dere har rekket gattelang, så drivdank og henger,  
og organiseret leke-opplegg.

Nei, det er organiseret.

Organiseret.

Ja, du liker ikke å bare henge ut.

Jo, med en sånn skateboard-miljø,  
som jeg før, så var det på en måte.

Det var mye reking og henging og slenging.

Ja.

Men da liker det så var det formål.

Ja.

Som jeg kunne sette pris på.

Det var en grunn at vi hanger og rekker.

Henging.

Henging.

OK.

Rækelager eller lagfest?

Lagfest, ja.

Jeg er ikke noe glad i rekelager.

Nei.

Jeg er ikke glad i rekelager.

Men jeg er ikke noe glad i rekelager,  
sånn i reker og vitvinn.

Jeg synes det er pæs,  
og det er det hele omkring deg.

Ja, men det er ikke hvis noen har skalt i forr deg.

Nei.

Jeg er et kong, ja.

Jeg vil ikke at folk så.

Vi gjør det for meg.

Jeg synes det er...

Hvorfor ikke det?

Hvis du kommer på en lagfest,  
eller et rekelager, så er det bare sånn, du,  
vi har otte butter med reker her.

Og det står Mario, Dello, Pepper og Citroner på langsforra.

Og vi har, liksom, otte kasser med vitvinn.

Nei.

Jeg vet ikke hvor skrelen er fra.

Hva er de grader med?

Vil ikke det møke deg?

Nei, det er sånn at skreler er så gode butter.

Ja.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Ja.

Nei, det er jo glad.

Det er rekelager.

Jeg har aldri vært inviteret i noe rekelager.

Nei, men jeg tenkte det var mer et bilder på,  
for eksempel møt og spises,

og altså,

emang Kim på å drekke med gutten,  
eller spise med venner.

Nei, nei.

Når du sier det samme, så tror jeg,  
vi har valgt reken her.

Ja.

Sånn sensative matvarer,  
som jeg kan kalle.

Som jeg har fatt på noe.

Ja.

Det er sånn ting som fort kan bli ekkelt,  
hvis det ikke er gjort riktig.

Det er sånn, for eksempel, eggeplommet.

Altså, du har så opphengig.

Ja, men hvis du ikke har stekt egg,

hvis det er sånn,

hvis det er for mye eggeplommet,

som jeg ikke liker sånn,

Øh, så blir det sånn gufse ut av greia.

Ja.

Da er vi heller steker,

og det er ikke det selv,

hvis jeg må si,

nem, nem.

Det er ikke så godt ut.

Og så,

og så kommer reisen

fra lang reis av munnen.

Men sysj, da.

Det er jo veldig...

Ja, da har de jo niblett,

og fingret på absolutt.

Ja, der vet du ikke hvor du har vært.

Nei, men på restaurang,

så kan jeg tåle det,

og da må jeg bare ståle på,

at det er en sted denne året.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Den musikket, så kommer det å bli lett med.

Det smiler fias på dørre,  
og det smiler fias på rammerne.

Ja, det er det.

Så, der er det ikke det.

Jeg tror du på at de er hygieniske nå.

Ja, fem lange.

Fem lange.

Apropos bare en liten fun fact,  
som rundt av meg,  
alle ræk er jo fett hannkjønn,  
og så kan det bli 10 år gammel,  
å trives best i vann,  
mellom enda sektorader.

Ja, ikke sant?

Ja.

Og folk sier at folk ikke kan ha  
forskjellige kjønn.

Det.

Og eller forvandle for å bytte,  
bytte kjønn.

Det er kanskje så noen mennesker også.

Ikke vi vet ikke så mye,  
alt det, alt det,  
og alt det, alt det.

Det er jeg tenkte du skulle gjøre nå.

Og ta en liten telefon.

Ok, det vi skal gjøre nå,  
jeg har apropos rekke.

Så tenkte jeg at vi skal regne din tidligere  
trener, da du prøvde å spelle  
på våle regnene for...

Hvor lenge?

Ja, 15-20 års, ja.

Prøvde å spille.

Prøvde å tatt ut til prøvespillet.

Ja, vi skal regne Kjetil Rektal,  
naturligvis.

Ja.

Skal vi si her?

Ja.

Hallå,

det er jeg.

Det er jeg.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Det er jeg.  
Det er jeg.  
Det er jeg.  
Ja, Hallå, Kjetil.  
Jeg er en fend-like snær.  
Ja, det er ben-like snær.  
Det er jeg.  
Ja.  
Er det finn, hva der du er Kjetil?  
Her er det...  
Ja.  
Ja.  
Vi er jo...  
Jeg ringer fra en podcast som heter  
Enkelsevering,  
og sitter her med din tidligere speller  
Morten Ram,  
og en som heter Oles Ho,  
og vi...  
Det vi lurer på er om du er...  
Er du glad i mat og havet?  
Om vi er glad i mat og havet, nei?  
Nei.  
Nei.  
Nei, men det beklager jeg at  
slaipene som hold på med sitt,  
og nå hadde den sånn,  
nå hadde den et sjø- og reketema,  
og da fannte den ut.  
Da ringer vi Rektal,  
så han så kreative han,  
så det er veldig rolig.  
Ja, det ser du ut.  
Ja.  
Men hva er favorit maten din  
fra Bølgenblå, da?  
Favorit maten min for å havet.  
Ja.  
Er det ingen?  
Ingen.  
Ikke...  
Det er ikke så bra i mat og havet.  
Nei,  
hva er det beste du vet å spiste, da?

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Fra havet?

Nei, fra...

Hva?

Landet?

Nei, i gammel dag,  
det går på kjøttkake,  
min favorit.

Ja, men det er godt.

Ja.

En ting som også har lurt på å sige  
at vi først har det her,  
du har jo vært træner  
for Morten Ramme i sekret to timer.

Husk at du...

Det er godt.

Ja, han var store kjeftig.

Hva er en uke, Martin?

Så jeg holdt en uke.

EI UKE?

Ja.

Hadde du han i...

EI UKE?

Ja, da holdt på en uke.

Fikk...

Fikk være med i uke, ja.

Hvordan opplevd du han som spiller, da?

Der, han var...

Han beskjød, så...

Han stod på oss og bare...

Han gjorde det,

men han var jo selvfølgelig for dårlig.

Hvor lang tid brukte du

før du skjønte at han her

skal ikke være med videre?

10 minutter.

Hallo.

Jeg putter jo opp på første tredje meg, ja.

Satt nu bort til deg.

Da var jeg tidvårdende.

Han var kontrent.

Han levede med kokturstrussel hele tiden.

Så vi måtte se på alle saker.

Det var et stort garn

som ble dratt etter denne måten der.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Det er riktig.

Ja, alt gikk på grillen.

Det var en fin tid.

Rekha Kousa og Gloggy er da  
på Amaloka og Tobias Graven slosse i Gardroben.

Det fikk ikke du med deg?

Nei, men...

Men det har kanskje hørt det du.

Men var det noen i det garnet som ble tatt opp?

Hva sa du?

Var det noen i det garnet som ble tatt opp?

Fredi Dossantos?

Nei, ja, det kom et last og flere tallin.

Fredi Dossantos fikk jo det hårde kontakt.

Ja, det kom vel...

Ja, det var før...

Hva kanskje det?

Det var før vi gikk an, så var det for det å...

Synk på det.

En ting jeg lurer på, det siste jeg lurer på.

Hva er det du skjedde til som måtte sitte i måten at...

Sorry, det er blik ikke noe mer.

Nei, men jeg husker at...

Hva er det?

Det var satt en ring, og det var vel...

Hva er det bakkende?

Det var der bakkende.

Det var vel...

Det som ble sagt, som jeg husker,

var det en mer eller mindre,

litt omhøymelert.

Man tenkte forstærkninger ikke stafyl.

Det var nok en fine måte å si det på.

Ok, takk for braten til.

Og du får ha en god sommer videre.

Jeg står på videre.

Jeg har spillet fortsatt i en alder av 44,

så jeg koser meg og glitt.

Ja, det er jo klart å ha fotbollet, og det skal jo være gøy.

Ja, fotbollet er super.

Jeg kranger det jo mer nå enn jeg gjorde før, så det har blitt barbet bedre.

Ja, det er typisk bedre.

Ha det bra, Kjell.

Ha det.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

For meg så var dette den syreste telefonen.  
Og absolutt mest lyst betolt det vi har hatt her i.  
Ja.  
Ja, han er ganske gatt enn type.  
Det er veldig å høre om triaten din.  
Ja, det var klart det.  
Og lader du merke til at han kjørte en liten intern vidt som øver?  
Nei.  
Ben Leipner?  
Ben Leipner.  
Ja.  
Og hvor klåser det?  
Den tar vi på strakk her.  
Strakk her.  
Kom igjen.  
Lite størst nå.  
Det vi skal gjøre nå er å ha noen...  
Vi har jo fått masse spørsmål for litt.  
Og det er jo...  
Vi starter med å lage etter sitt.  
Få i gutten som en følelse når de kjenner dere lukter.  
Hva lukter dere?  
Hva er den?  
Hva?  
Havlukter.  
Jeg er jo sot å oppvokse det vannet.  
Så jeg er jo kjent med havlukter.  
Jeg synes det er en sommerlig feeling.  
Det er ikke noe sommerlig.  
Jeg har vært bodd der i 21 år av livet mitt, to.  
Ja.  
Og så er jeg vant med sjølukt.  
Nei.  
Ja.  
Men skal vi være en sånn gjen?  
Gjør ikke en boss jeg lurer på.  
Hvem er den kjappeste pillaren av oss?  
Som sagt, tillere.  
Du sa du trur du en beste, men...  
Mer i trening.  
Ja, men Olle har jo pillet...  
Jeg har pillet mest.  
Du er sikkert kjempeflink.  
Jeg tar jo holdet en knapp på Olle.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Næste spørsmål er fra K.S. Kalle Bonn.

Blackspurt.

Sykt godt, men mange som ikke tørs spise det, for de dører sikkert ut.

Sykt godt.

Tilværet riktig, sykt godt.

Kalamari.

Grilla.

Svityr.

Ja, takk.

Ja, takk.

P. Christian Mjønes, sjømat på pizza.

Jeg gjør nei.

Ja, så sjømatet, ja.

Nede ved Spikersjøpa.

Eller overlapp, på hotellet.

Christian hadde det.

Det er en pizzaesteng som heter Theatro.

Theatro? Ikke ta hver namn.

Nei, Theatro har vært der par ganger.

Der har de jo hvitt pizzaer med litt forskjellig sjømat.

Og ansås.

Ja, de har faktisk noe Blackspurt greier.

Men den beste er...

Et lurerpom. Nå sikker jeg på menuen.

Røkt sikt.

Røkt sikt.

Jeg tror det.

Sik, altså.

Sik, kanskje det er det.

Det skal vi feile her.

Sik, røkt sik.

Ja.

Hvis det er den, jeg mener.

Den er veldig, veldig god.

Ole, liker du havet på pizza?

Nei, jeg tror jeg har ikke smakt så veldig mye.

Men jeg har smakt noe ræker og noe greier på.

Det blir nei fra meg.

Ja, men jeg styrer under, ja.

Ja, du tar heller pølse av pepperoni og kjøttet.

Nei, fire oster er min.

Ja, ok.

Ja, hvis det er en ordentlig god blåmugt på en, så kjører fire oster.

En liten kraftkøy eller föniks.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Olav, list, øl, hummer, hva er pengene?

Ja, jeg synes det har gått hvert pengene.

Det svara er nei, men ja.

Nå en gang.

La oss stille spørsmålet ut i noen som har referanser om ompengene, Ole.

Hva er det hvert pengene med om?

Nå en gang.

Nå en gang.

Ja.

Og kan jeg liksom unne meg det.

Ja, men kjellen.

Men mest for det er at jeg liker for eksempel kjøkræpslittere enda bedre, tror jeg.

Ja.

Og rækker som er ganske billig er ord veldig, veldig godt.

Ja, krabbe.

De er husene som du får for 100 kroner, så de er fylte med vitte kloosjøtt.

Ja, så er jeg pakket og er ferdig.

Pakker jeg bladd peributikken?

Nei, takk.

Det er siste spørsmålet fra Anders Verlin.

Det er hvert pengene.

Paja er kanskje den mest oppskutte sjømåtsrætmen.

Det er ikke spørsmålet, det er et statement.

Ja, jeg er helt vennet.

Jeg synes det er så kjempegodt.

Det er så kjempegodt.

Det er helt kong.

Jeg synes det er godt å åle til doser, men det kan lages litt for mye av det.

At det blir litt mengdig for mye mengdig.

Men så er det litt en rundning på bordet, og så skal folk dele det.

Jeg kan ge et trill da.

Jeg kan like når det er en mix.

Det er sjømat og kjøg.

Ja, om det skal være litt peperonipøl.

Ja, og blåsjøll.

Oli liker alt som her, bare masse.

Det er mixbill og mix sushi, og høye og skaldyrplator og alt.

Tusen takk for at du har hørt på denne sommerspecialen med enkelsevering.

God sommer videre, Oli. God sommer videre, Morten.

God sommer videre, Jørgen.

Da tar vi nitten kalen sammen med Knäckten og Big Bro.

Kjør.

Vi sitter på en øye ute i Grekkenland.

Kosta i Svola videre.

## [Transcript] Enkel Servering / Sommerkjøh'r - Havets delikatesser

Det er det vi skal ha ved det.

Ja, det er mange.

Vi sitter ned på en samme hus i Kjøben og spare penger.

Ha det.

Ja, det var det.

Det var Ukas Buffet fra Enkelsevering.

Hovmester for dagens episode var meg, Jørgen Vigdal.

Takk om takk med oss på Instagram om det skulle være nå.

Der heter vi Enkelsevering.

Du har hørt en podcast fra VGTV.

Mer humor og underholdning fra VGTV finner du alltid hos Podmi.

Trænger du å få ordning i saken i dine?

Drømmer du om en riktig gang, praktisk oppbevaring i garasjen,  
eller et walk in closet?

11.

Helper deg med å finne riktige oppbevaringsløsninger.

Book tid på 11.com med en oppbevaringsexpert  
og få tegnet opp den perfekte løsningen for ditt hjem.

11.

Smart oppbevaring siden 1948.

Faktisk oppbevaring siden 1948.