

Fra frityrtorsk til lokal og langsom mat

Han vokste opp med grønn vegetarmat. Etter en lang karriere innen ferdigmat og frityr er det nå lokalmat og langsom tilberedning som gjelder for Frode Kristensen i Salgslaget.

AV KATRINE GRAMNÆS

FRODE KRISTENSEN HAR gjort det til sin livsoppgave å hjelpe lokalmatprodusenter. I fjor startet han Salgslaget, der mat- og drikkeprodusenter kan få råd om alt fra hvordan de beregner neste års strømgning til hvordan de best pakker inn flatbrød.

KJENNER DE FLESTE

- Etter nesten førti år i bransjen kjenner jeg de fleste, og kan sette folk i kontakt med noen som kan gi råd om det meste, forteller han.

Han har fått med seg kjendiskokk Arne Brimi på den lange lista over folk han kan formidle råd fra. Selv kan han økonomi og logistikk, og har et imponerende nettverk av gode kontakter.

- Stein-Erik Hagen var barndomsvenn, Odd Reitan og jeg var på mange turer sammen. Mange av de kara som i dag bestemmer veldig mye, de kan jeg også ringe til hvis det trengs, sier han.

FRODE FRITYR

Blant gamle kjente går han bare under navnet «Frode Frityr». Det stammer fra tiden i Findus.

- Vi skulle komme opp med morsomme produkt-

📌 **FAVORITT:** Frode Kristensen foretrekker personlig den hvite osten Edel frue framfor den prisbelønte blåmugosten Kraftkar, begge fra Tingvollst.

FOTO: KATRINE GRAMNÆS



«Når folk venner seg til et smalere utvalg slutter de å spørre etter flere varer. Det er jo nesten ingen som vet hva røkt kolje, bibringe eller høyrygg er lenger»

navn til en kampanje på frysevarer. Da fiskepinnene skulle få navn var det noen som så på meg og sa «Hva med Frode Frityr?» Det ble produktnavnet. Og mitt kallenavn blant gamle kjente fortsatt, smiler han.

- *Hva er ditt forhold til ferdigmat i dag?*

- Det har blitt litt distansert. Jeg liker først og fremst sakte-mat jeg. Men etter å ha jobbet i Findus i mange år, så har jeg fortsatt sans for god gammeldags fiskegrateng, som jeg har liggende i fryseren. Rømmegrøt fra Fjordland kan jeg også kjøpe ferdiglaket, det er godt.

- *Hva har du alltid i kjøleskapet?*

- Jeg har alt alltid, fleiper Kristensen.

- Jeg har et kjølerom, så jeg har et skikkelig varelager. Får jeg overraskende besøk har jeg alltid kjøttdeig, noen bokser med bønner og krydder til å diske opp med en chili con carne.

VOKSTE OPP SOM VEGETARIANER

- *Hva slags forhold har du til vegetar- og veganmat?*

- Det har jeg på mange måter gjort unna her i livet. Jeg vokste opp med vegetarianer-far, han var vel en av de tjue første vegetarianerne i Norge. Så jeg spiste bare vegetarmat fram til jeg var 14 år. Da fikk jeg en oransje tikroningsseddel av faren min og lov til å kjøpe meg pølse for første gang.

Siden det har han spist lite vegetarmat.

- Men jeg spiser masse grønnsaker. Nå har vi fått oss drivhus og dyrker selv. Så nå spiser vi store mengder røtter, salat og urter rett fra hagen. Det er vanvittig godt. Da trenger man nesten ikke kjøttet til, sier han.

- *Hva er det beste du vet?*

- Det må bli andeconfit, den lager jeg selv. Det tar lang tid, men er vanvittig godt. På andre plass kommer lutefisk. Jeg luter ikke selv, men jeg lager ertestuingen fra grunnen av, forteller han.

Tredjeplassen går til crème brûlée, det er yndlingsdesserten til Kristensen.

SNEVERT UTVALG I MATBUTIKKEN

- *Hva mener du matindustrien i Norge best på i dag?*

- Renhet og kvalitet. Vårt store fortrinn er at Norge forbindes med kjølig, rent hav og lite bakterier. Vi trenger ikke bruke antibiotika på dyr og sprøytemidler.

- *Hva er matindustriens største utfordring?*

- Den største utfordringen er makten matkjedene har. Det snevrer inn utvalget i butikkene. Og når folk venner seg til et

smalere utvalg slutter de å spørre etter flere varer. Det er jo nesten ingen som vet hva røkt kolje, bibringe eller høyrygg er lenger, sukker han.

- *Hvor handler du dagligvarene dine?*

- Jeg handler det jeg kan lokalt på reko-ringen der jeg bor. Så handler jeg mye på Meny. Men tørrvarer og kjøkkenrull og sånn tar jeg på Kiwi for å spare penger. Og skal jeg ha skikkelig godt kjøtt drar jeg på Mathallen i Oslo, forteller han.

Han medgir at det kan bli en ganske stor runde for å få de varene han vil ha, men mener det trengs for å finne utvalget han er ute etter. ☒

Frode «Frityr» Kristensen (64)

Stilling: Daglig leder,
Salgslaget AS, Asker

Født: 7. desember 1955 i
Oslo

Hjemsted og bosted: Asker

Sivil status: Samboer, to
barn, et barnebarn

Utdanning: Siviløkonom,
Matkulturstudiet 1 og 2 ved
Universitetet i Bergen

Karriereglimt: Blant annet
produktutvikling, salg
og markedsføring hos
Nestle-Findus, fagsjef
markedstjenester hos
Matmerk., før etableringen
av Salgslaget AS.

Interesser/hobber:
Gastronomi, matlaging, alt
om mat- og måltidskultur,
reiser